

Kvalitets- och hygienguide för NATURPRODUKTER



Innehåll

Till läsaren	4
1. Kvalitetsbegrepp.....	5
2. Naturprodukternas egenskaper och kedjebeskrivningar	6
2.1 Bär	
2.1.1 Bäreans sammansättning och egenskaper ur kvalitetssynpunkt	
2.1.2 Beskrivning av bärkedjan	
2.2 Svampar	
2.2.1 Svamparnas sammansättning och egenskaper ur kvalitetssynpunkt	
2.2.2 Beskrivning av svampkedjan	
2.3 Örter	
2.3.1 Örternas sammansättning och egenskaper ur kvalitetssynpunkt	
2.3.2 Beskrivning av örtkedjan	
3. Plockningsanvisningar för naturprodukter	13
3.1 Plockning	
3.2 Rensning	
3.3 Förvaring	
3.4 Transport	
3.5 Försäljning	
4. Anvisningar för köpställe och köpare.....	17
4.1 Köpställe för bär och svampar	
4.2 Komihåglista för köpare av bär och svampar	
5. Egenkontroll och HACCP	18
5.1 Betydelsen av egenkontroll vid riskhantering	
5.2 HACCP -systemets idé	
5.3 Förenkling av HACCP -principernas verkställande	
5.4 Hygienkompetens	
6. Lagstadgade kvalitetskrav	21
6.1 Bär och örter	
6.2 Matsvampsförordning	
7. Handelns kvalitetsnormer	23
7.1 UN/ECE handelsnorm för Karljohansvamp	
7.2 Kvalitetsmärknings- och sorteringsanvisningar för vilda bär	
Bilagor.....	24
Bilaga 1. Handelssvampsförteckning	
Bilaga 2. Omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll	
Bilaga 3. Lagar och källor för ytterligare information om omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll	
Bilaga 4. Internetsidor till myndighets- och expertsektorer	

Till läsaren

Användningen av naturprodukter har en lång tradition i Finland. Bär, svampar och örter har varit en central del av den självförsörjande matkulturen. Även i den övriga världen är intresset för naturprodukter stort numera. Förutom i Europa, satsas stora summor på forskning av naturprodukter och då särskilt på utvecklingen av hälsofrämjande livsmedel bl.a. i Nordamerika, Kina och Japan. Konkurrensen om råvaror har snabbt blivit global. Inhemska och exportprodukter av god kvalitet stärker uppfattningen om rena och högkvalitativa finska naturprodukter.

Kvalitetskedjan av naturprodukter är lång: dess faser är bl.a. plockning, råvarutransport till köpstället, köpverksamhet och eventuell kvalitetsmärkning, eventuell lagring på köpstället, råvarutransport till vidare förädling, vidare förädling, förpackning, förvaring, transport till köparen och användning i storkök eller köp från detaljhandel till hushåll och slutanvändning av produkten. Kvalitetskedjan varierar efter råvara och användningssyfte. Därför är det viktigt att aktörerna i kedjan får enhetliga anvisningar för att uppnå en god kvalitet och hygien.

Handels- och industriministeriets arbetsgrupp, som har förnyat växtförordningen, föreslog, att en kvalitets- och hygienguide skulle utvecklas för naturproduktsbranschen. En liknande guide används redan i flera andra produktionssektorer, men inte i naturproduktsbranschen. Den nya kvalitets- och hygienguiden för naturprodukter behandlar alla faser i kvalitetskedjan, från plockare till försäljningsföretag med huvudbetoning på begynnelsen av kedjan.

I guiden beskrivs kvalitetskedjans viktigaste kontrollpunkter och åtgärderna för att uppnå en god kvalitet och hygien i början av kvalitetskedjan. Plockarna och inköparna har en nyckelposition i kvalitetskedjan, eftersom försämrad kvalitet av råvara och fel som har begåtts under plockning eller i köpfasen inte kan korrigeras i en senare fas i kedjan. Guiden används främst i kvalitetsutbildning riktad speciellt till plockare och inköpare. Plockarna får anvisningar om goda arbetsmetoder, så att de främsta kvalitetsproblemen skall kunna undvikas.

Riitta Ryyti och Simo Moisio har skapat denna guide. Material till guiden kommer även från Livsmedelssäkerhetsverket. Vi tackar företagare och experter som vid framställningen av guiden har hjälpt till med förslag, kommentarer och råd.

Faktorer

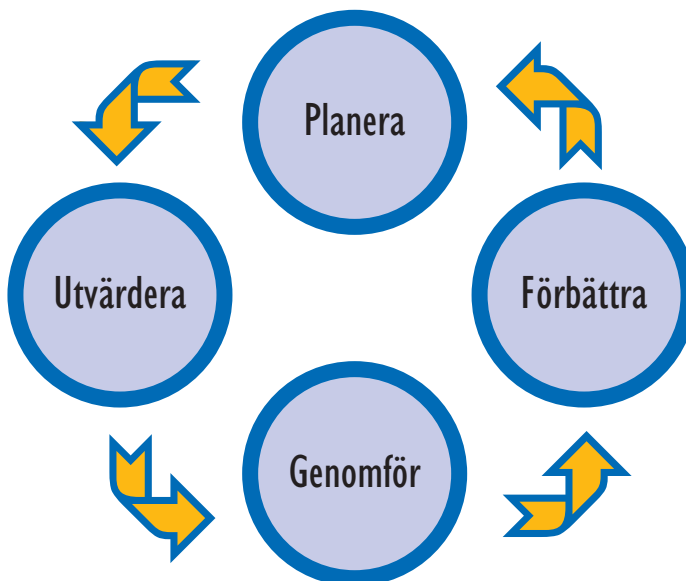
I. Kvalitetsbegrepp

Kvalitet är delvis en mätbar egenskap och delvis en föreställning, som kunderna bildar av en produkt eller tjänst. Kvalitet är ett helhetsresultat, som påverkas av flera olika faktorer. Kvaliteten är god då produkten eller tjänsten uppfyller behov och förväntningar hos kunder eller användare, dvs. produktens kvalitet ger nöjda kunder. Förutom kvaliteten på produkten kan man även tala om kvaliteten på verksamheten, då man istället fäster uppmärksamheten på processer och enskilda arbetsfaser i företaget. Produktkvaliteten är en följd av verksamhetskvaliteten.

Det är svårt att definiera kvalitet i siffror, men man bör sträva efter det. På det viset kan man på ett tydligt sätt ange mål, befintlighet, uppföljning och framgång hos kvaliteten. För att nå framgång, måste kvaliteten utvecklas kontinuerligt. Informationen om kontinuerlig förbättring har utkristalliserats i Demings cirkel (se bild nedan), där planering, genomförande,

utvärdering och förbättring av verksamhet följer varandra. Kvalitet och lönsamhet är starkt anknutna till varandra, dvs. utveckling av kvaliteten erbjuder företaget en anmärkningsvärd möjlighet att sänka kostnader. Kunder är ofta villiga att betala extra för en högkvalitativ produkt, men det är inte dyrare att tillverka en produkt med god kvalitet än en produkt med dålig kvalitet. En ökning av nöjda kunder stärker även företagets ställning på marknaden.

Det första kravet som kvaliteten på naturprodukterna måste uppfylla är att motsvara de myndighetskrav som sätts för livsmedel, så att produkterna är säkra för hälsan. Egenkontroll är ett bra verktyg, när man skall försäkra sig om lagstadgad produktsäkerhet. Produkterna måste även uppfylla kundernas önskemål och krav bl.a. på smak, utseende, förpackning och image. En viktig del av produktkvaliteten är produktservice.



2. Naturprodukternas egenskaper och kedjebeskrivningar

2.1 Bär

2.1.1 Bärens sammansättning och egenskaper ur kvalitetssynpunkt

Bär består till största delen av vatten, ca 80-95 % av sin vikt. Över 90 % av torrsubstansen är kolhydrater; sockerarter, fibrer och stärkelse. Inhemska bär innehåller förhållandevis lite socker, i genomsnitt 5-7 %. Fiberhalten i de flesta bärsorter är ca 3g/100g färska bär. Bär innehåller endast mycket lite fett, med undantag för havtorn, som innehåller ca 5 % fett. Energihalten i bär är ca 85-200 kJ/100g, med undantag för havtorn, som har ca 330 kJ/100g energi.

Bärens naturliga mikrobmängd är omfattande, inkluderande bakterier, jäst och mögel från jordmån, regnvatten och luft. pH-optimum för tillväxten hos flera bakterier är något åt det sura hållet. Endast ett fåtal bakterier växer överhuvudtaget under pH-värdet 4,5.

I de flesta bärsorter är pH-värdet lågt av naturen, vilket medför en begränsning av bakterietillväxt. Ofta är det mögel och jäst som förstör bär och bärprodukter, eftersom de kan växa även i mycket sura förhållanden, som bakterier inte har några tillväxtnöjligheter i.

Bären fortsätter sin cellandning även efter att de har plockats. Andningen är antingen aerobisk dvs. syreförbrukande eller anaerobisk dvs. syrefri. Slutprodukter av aerobisk cellandning är vattenånga och koldioxid. Anaerobisk andning producerar koldioxid och acetaldehyd, som delvis bryts ned till etanol. En förutsättning för hållbarheten hos bär som förvaras nedkylda är att deras cellandning kan fortsätta. Utan

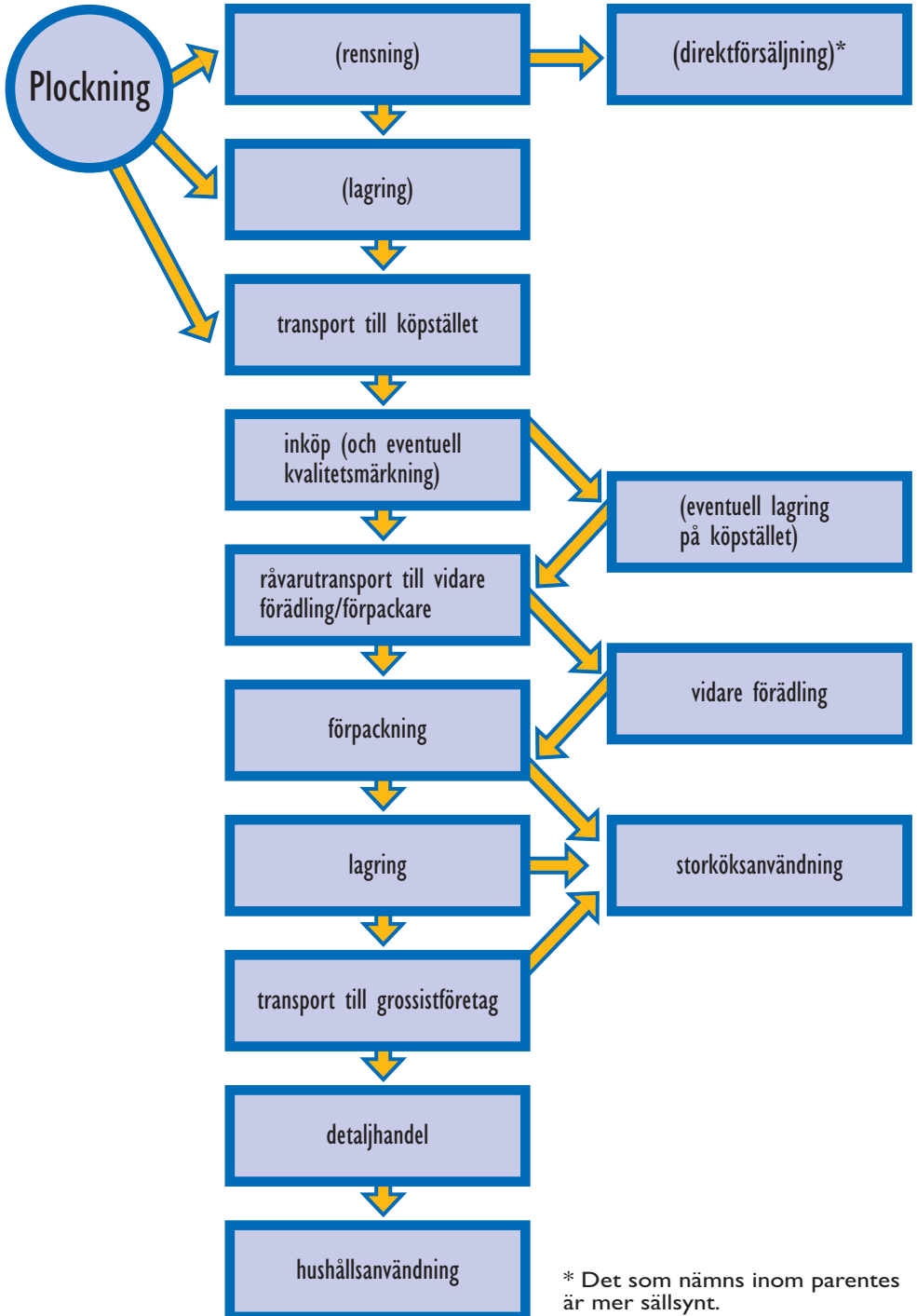
tillgång till syre härsknar bäret snabbt. När man förvarar bären nedkylda är målet att behålla cellandningen så långsam som möjligt utan att döda cellen. Cellandningen kan saktas ner genom att temperaturen sänks samt genom att syrehalten i lager-/förpackningsluften minskas och koldioxidhalten ökas.

Oftast är avdunstning av vatten ur bär den största förstörelsefaktorn vid förvaring. Torkning kan saktas ner genom att temperaturen sänks, den relativa luftfuktigheten höjs, luftflödet i förrådet minskas och genom att bären förpackas så fort som möjligt.

2.1.2 Beskrivning av bärkedjan

I bärkedjan finns otaliga faser från plockning till slutanvändning. Plockaren kan antingen rensa de plockade bären eller sälja dem skräpiga till inköparna. På köpstället tas bären emot och vägs samt eventuellt kvalitetsmärks och lagras. Från köpstället transporteras bären till vidare förädling eller för att förpackas direkt (rensade och färska bär). Förädlade produkter förpackas och lagras, men förpackade produkter kan även levereras omedelbart till storkök efter förpackning. Från lagret kan produkterna levereras till ett grossistföretag och därifrån till detaljhandeln, varifrån de hamnar hos hushållen. Från grossistföretag kan produkterna också levereras till storkök, även om direkttransport är vanligare.

Faserna i bärkedjan



* Det som nämns inom parentes är mer sällsynt.

Vid plockning måste särskild vikt läggas vid följande omständigheter:

- att plocka bären först när de är mogna
- ett tillräckligt avstånd (50 m) till starkt trafikerade vägar
- att undvika plockningsskräp
- att använda endast behållare avsedda för livsmedelsanvändning
- att se till dels personlig hygien men även plockningsredskapens hygien under plockning och transport
- transportförhållanden i bilens lastutrymme
- snabb transport till köpstället
- att hålla isär olika bärsorter
- att vid behov förvara bären tillräckligt kallt
- att ge utländska plockare tillräckliga instruktioner

Att observera vid inköp och transport:

- att samla in kontaktinformation om plockare för att kunna spåra upp dem
- att se till hygien och övriga förhållanden på köpstället
- att se till fryskedja och snabb transport även vid små mängder
- att vid kvalitetskontroll avlägsna eventuella främmande bär, småstenar, kottar osv. från bären
- tillförlitligheten av en eventuell kvalitetsmärkning
- korrekta ursprungsmärkningar och ursprungsmärkningar i försäljningsdokument

Konsumentprodukter av bär:

- korrekta förpackningsmärkningar och förvaringsanvisningar
- att verifiera bärhalten i produkterna
- att använda endast tillåtna hälsopåståenden

Närmare anvisningar om bärplockning och -hantering finns i avsnitt 3.



2.2 Svampar

2.2.1 Svamparnas sammansättning och egenskaper ur kvalitetssynpunkt

Svampar består huvudsakligen av vatten, så det finns endast lite energi i dem (100-150 kJ/ 100 g). Enligt näringsvärdet är svamp ett mellanting mellan fisk och grönsaker. Det finns ganska mycket protein och kolhydrater i svamp, men endast lite fett. Svamp innehåller även B-vitaminer och en del även C- och D-vitaminer. Svamp innehåller rikligt med mineral- och spårämnen.

Efter plockning är svampar känsliga för hantering och deras förvaring kan jämföras med färskt kött. Många olika faktorer är orsak till att svampen ruttnar, t.ex. cellandning och enzymfunktion. Det är främst temperaturen som påverkar cellandningens hastighet. För svamp, särskilt icke hanterad, finns det goda förutsättningar för aktivitet och tillväxt av mikrober.

Enzym- och mikrobaktivitet ökar efter plockning, när enzymerna börjar använda svampens egna näringsförråd. Tecken på enzym- och mikrobansverksamhet i svampar är bl.a. att strukturen mjuknar och segnar, färgen blir mörkare samt att den luktar och smakar konstigt. Även näringsvärdet försämras. Särskilt delning av svamp snabbar på mjukningsprocessen, så onödigt hantering bör undvikas redan i

plockningsfasen. När det gäller förvaring av svamp finns det skillnader mellan svampsorter och enskilda svampar. Hållbarheten är bättre i unga och hårda svampar än i gamla och mjuka svampar. Svampar med lång hållbarhet är: trattkantarell, kantarell, fårticka, blek taggsvamp och pepparriska. Svampar med kort hållbarhet är soppar och kremlor. Mask och maskhål är ett problem särskilt hos soppar.

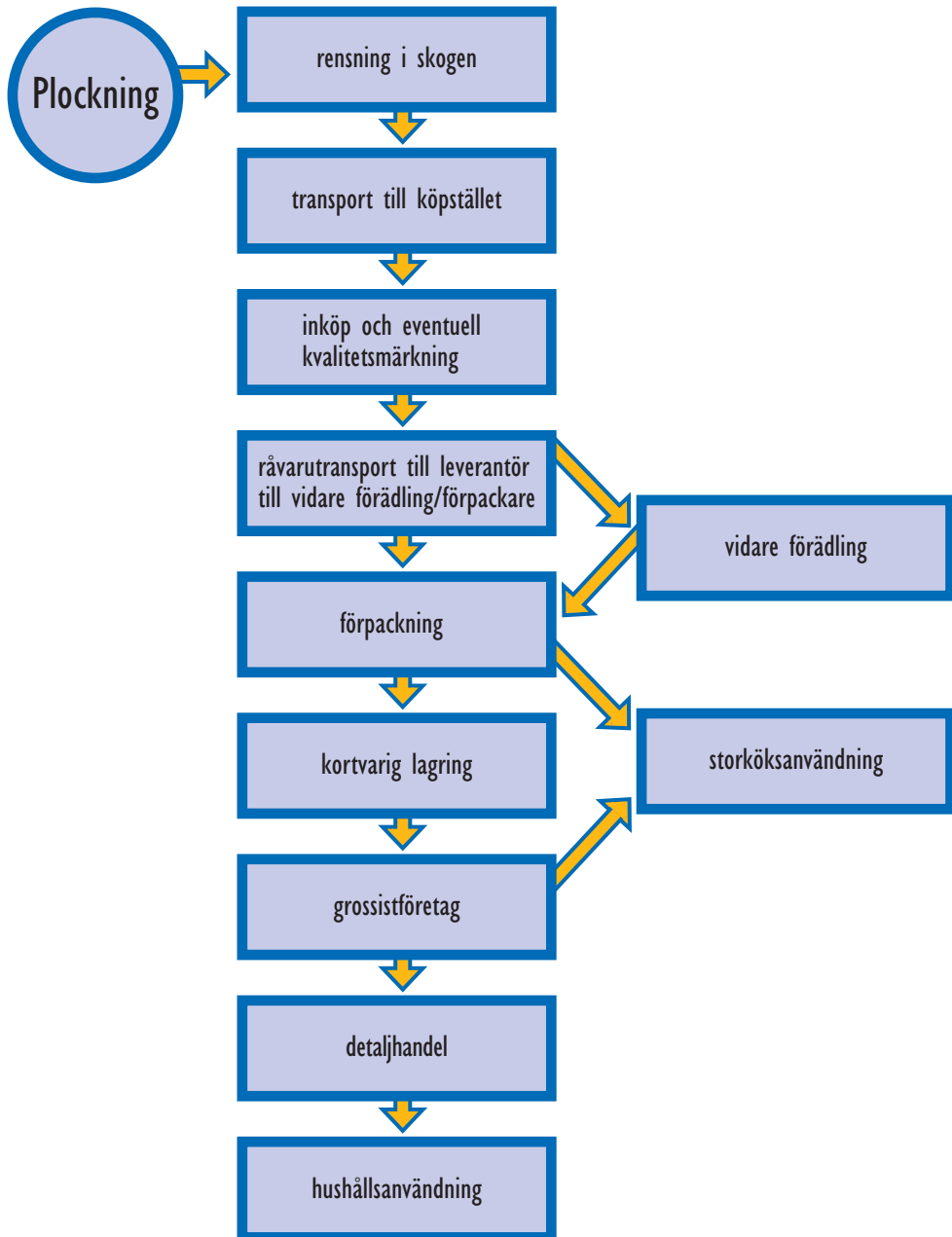
Hållbarheten och vikt förlusten hos svampar kan förbättras främst med en tillräckligt låg lagringstemperatur (ca 1-3 °C) och med fuktig luft (RH 85-90 %). Åldringsprocessen hos svampar saktas ner även genom att ändra gassammansättningen i atmosfären och genom rätt förpackning.

2.2.2 Beskrivning av svampkedjan

Plockaren skall rensa svampen redan i skogen. Det vore bra att transportera svampen till köparen direkt, så att kvaliteten inte försämras pga. förvaring. På köpstället vägs svampen och sorteras eventuellt efter kvalitet. Den färska svampen transporteras därefter till vidare förädling eller förpackas direkt, sedan lagras den eller transporteras direkt till torg- eller detaljhandel. Från lager transporteras produkterna vidare till detaljhandel, storkök eller andra slutanvändare.



Svampkedjans faser



I svampkedjan bör särskild vikt läggas vid följande omständigheter:

- ett tillräckligt avstånd (50 m) till starkt trafikerade vägar
- god personlig hygien vid plockning och bra svamprensningsredskap i skogen
- att använda endast behållare avsedda för livsmedelsanvändning
- plockning av svamp som ingår i handelssvampförteckningen (Bilaga 1)
- transportförhållanden i bilens lastutrymme
- snabb transport till köpstället
- hygien på köpstället och säkerställning av fryskedja
- tillförlitligheten av en eventuell kvalitetsmärkning
- hygien vid säljberedning (skärtytor i svampar snabbar på förruttelsen)
- ren råvara av god kvalitet för livsmedel som skall framställas av svamp
- korrekta ursprungsmärkningar vid torghandel
- en god hygienkvalitet hos saltad och torkad svamp
- korrekta förpackningar och förpackningsmärkningar

Närmare anvisningar om svampplockning och -hantering finns i avsnitt 3.

2.3 Örter

2.3.1 Örternas sammansättning och egenskaper ur kvalitetssynpunkt

Med örter avses i denna guide sådana vilda växter, som kan användas som föda. En del örter kan även odlas. Örtväxter innehåller till största delen vatten. Örter innehåller endast lite energi, ca 100-180 kJ/100 g färska och ätbara delar. Energi erhålls från protein och kolhydrater. Örter

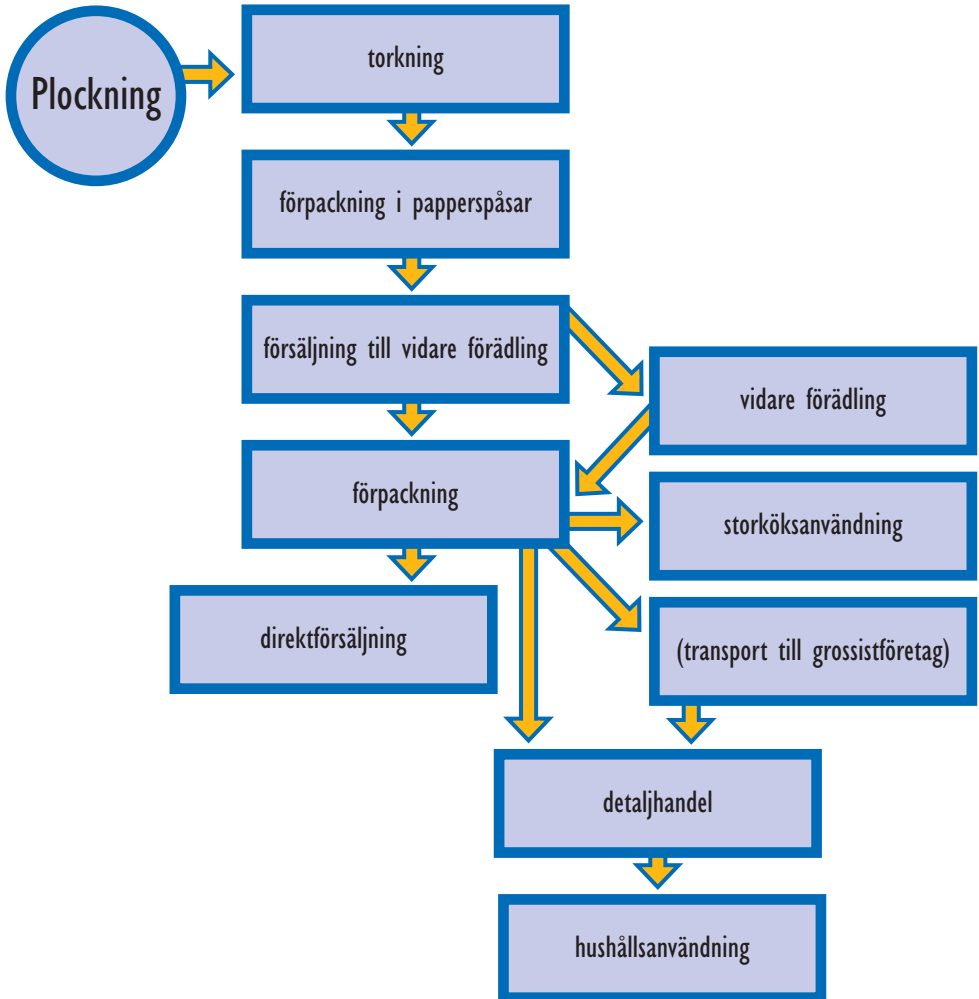
innehåller endast lite fett. Däremot innehåller örter mycket vitaminer, särskilt C-vitamin, samt mineral- och spårämnen. Växterna framställer flera kemiska ämnen, såsom alkaloider, glykosider, eteriska oljor, läkeörter, garvämnen, tanniner, organiska syror samt fenolföreningar som är viktiga bl.a. i deras försvar. Människan har lärt sig att dra fördel av dem som mediciner, kryddor samt doft- och färgämnen.

Efter plockning vissnar örterna fort. Cellandningen fortsätter, därför skall örterna läggas i en luftig korg eller i en annan behållare. I en plastpåse börjar förruttelseprocessen omedelbart. Örterna skall torkas så snart som möjligt efter plockningen. En god hygien vid plockning och vid torkning är viktig för att inte örternas mikrohalter skall bli för höga.

2.3.2 Beskrivning av örtkedjan

Plockarna torkar oftast örterna före försäljning och förpackar dem så att de skyddas från fukt. Örter som skall säljas färska skall levereras till förädlaren under samma dag innan örterna hinner vissna. Vidareförädlaren torkar de färska örterna, framställer örtprodukterna eller förpackar dem så som de är. De förpackade produkterna hamnar oftast hos konsumenten genom direktförsäljning, men en liten del av produkterna går genom detaljhandel (och grossistföretag). Örterna transporteras oftast direkt till storköken från förädlaren. I örtkedjan finns det oftast inga inköpsföretag såsom i bär- och svampkedjorna.

Örtkedjans faser



Att observera i örtkedjan:

- god plockningshygien
- god hygien vid säljberedning för att förhindra att mikrohalten i örterna ökar
- noggrann torkning med ändamålsenlig utrustning
- sörja för jämn kvalitetsnivå
- örtprodukternas korrekta förpackningsmärkningar och tillåtna hälsopåståenden

Närmare anvisningar om örtplockning och -hantering finns i avsnitt 3.

3. Plockningsanvisningar för naturprodukter

Plockarens ansvar vid tillvaratagande av naturprodukter

Vid plockning av naturprodukter (bär, svampar och örter) och vid säljberedning finns flera olika faser, pga. varför råvarornas kvalitet kan försämrans innan de hamnar hos köparen. Arktiska Aromer r.f. har framställt bifogade anvisningar för dem som plockar naturprodukter. Genom att följa anvisningarna tar plockaren sitt ansvar om att säkerställa säkerheten på livsmedel.

Anvisningar om plockning och hantering av naturprodukter

3.1 Plockning

Plockaren bör ha en god hand- och övrig hygien. Det är bra att ha med sig t.ex. desinficerande våtservetter, som man vid behov kan rengöra händerna med även i skogen. Bär, svampar och örter bör inte plockas, när man är sjuk. Man bör även se till att man inte har myggmedel på handflatorna som vid plockning kan lösa sig bland produkter som skall plockas. När man rör sig i naturen, skall man göra rent efter sig, dvs. allt skräp efter matsäckar och liknande skall transporteras bort från skogen.

Rekommendationer som anknyter till plockningsområdet:

- ett tillräckligt avstånd (50 m) till starkt trafikerade vägar
- Plocka inte bär, svampar eller örter i närheten av tätorter eller industri- anläggningar.
- Allemansrätten tillåter inte plockning på andras gårdsområden (hus inom synhåll) eller i närheten av planteringar.

- Markägaren skall ge sitt tillstånd om det handlar om stora grupper som skall plockas.

Vid plockning av bär skall de redskap (hinkar, kärl, plockare, transportlådor) som används vid plockning vara rena, hela och lämpade för livsmedelsanvändning. Det bästa plockningskäret är en hink eller låda av plast. Lägg inte bären i en plastpåse eller –säck, för då krossas bären lätt. Bären skall vara mogna när de plockas och endast en bärsort plockas åt gången. Man kan genom en noggrann plockningsteknik undvika alltför mycket skräp bland bären. Undvik att hålla bären från en behållare till en annan så att bären inte krossas.

Vid plockning med en hand- eller krattplockare måste man vara extra noggrann: t.ex. sand, småstenar, grenbitar, fimpar, djurspillning eller giftsvampsdelar får inte hamna bland bären. Ett bärparti avsett för livsmedelsanvändning blir oanvändbart om t.ex. djurspillning hamnar bland bären. Rengör gärna plockaren efter varje plockningsomgång, under plockningsperioden.



Svamp plockas vid torrt väder. De redskap (knivar, svampborste, korgar, transport-lådor) som vidrör svampen skall vara rena, hela och lämpade för livsmedels-användning. En lämplig plocknings-behållare är en korg av trämaterial eller liknande. Svampkvaliteten försämrats snabbt i plastbehållare- eller påsar, så de bör inte användas som plocknings-behållare. Endast matsvamp (Bilaga 1) godkänd som handelssvamp kan i Finland plockas för försäljning och svamp avsedd för försäljning plockas endast en sort åt gången. För plockaren är det viktigt att komma ihåg att många köpare har egna säljhanterings-, sorterings- och kvalitets-krav. Svampen skall läggas i lådorna så att de inte kläms under transporten; en kvalitetsförsämring börjar fort på de ställen där svampen har krossats. Det bästa sättet är att transportera svampen i tunna lager i transportlådorna.

Örter plockas när det är torrt väder efter att morgondaggen har försvunnit. Plockaren skall känna till de örter som skall plockas. Vid plockningen rekommenderas att man använder engångsskyddshandskar avsedda för livsmedelshantering. Träd-gårdshandskar är inte tillräckligt hygieniska. Närmare anvisningar om örter som kan



köpas erhålls från örtföretag och från naturörtsguiden (2006) utarbetad av Utbildningsministeriet. Plockning av växter med trästam tillhör inte allemansrätten. Plockaren skall använda rena plocknings- och transportbehållare avsedda för livsmedelsanvändning. En luftig korg passar bäst till plockningen, där örterna placeras i en upprätt position. Transport-utrymmet i bilen måste vara rent.

3.2 Rensning

Om **bären** rensas hemma för färsk-försäljning, måste en god hygien följas vid rensningen: händerna skall tvättas före arbetets början och händerna tvättas även alltid efter ett uppehåll och efter toalettbesök. Håret skall skyddas under rensning av bären. Hår eller näsa får ej vidröras i samband med rensningen. Arbetsredskapen (t.ex. rengörings-utrustning som fästs vid dammsugaren) måste vara rena, hela och lämpliga för livsmedelsanvändning.

Svampen rengörs i skogen i samband med plockning. Plockaren måste se till att inte sand, skräp eller andra jordämnen hamnar bland svampen. Det får inte finnas några mögliga, ruttnade eller mycket maskätna exemplar bland svamparna. Vid rensning av svamp följs samma hygienan-visningar som vid rensning av bär. Vid rensning av svamp i skog kan även engångsskyddshandskar användas för att säkerställa hygien, vilka vid behov byts ut mot nya.

Örter skall plockas från så rena platser, att de inte behöver sköljas före torkning. Rekommendationen är att växterna bryts tillräckligt högt från markytan, så att inte "jordstänk" orsakade av regn följer med. Rötter och rotstockar sköljs och vatten-kvaliteten måste undersökas i de fall då inte kommunalt vatten används (=istället används brunnvatten).

3.3 Förvaring

Om bär som har plockats för försäljning, måste förvaras till nästa dag t.ex. pga. långa transporter, måste de förvaras svalt (källare eller kylskåp). Vid förvaring skall man använda rena, hela och för livsmedelsanvändning lämpliga förvaringsbehållare. Saker eller produkter (t.ex. fisk) som skulle kunna orsaka främmande smak eller lukt får inte förvaras på samma plats.

Svampen bör transporteras till köparen under plockningsdagen. Om svampen måste förvaras hemma några timmar, måste de förvaras svalt (rekommenderad förvaringstemperatur är +0 - +8 grader). Bär, svamp och örter skall skyddas från fukt, smuts, skadeinsekter samt från mekaniska skador. Örterna skall förvaras torrt, svalt och skyddat från ljus.

3.4 Transport

Vid transport av bär och svamp från plockningsplatsen måste plockaren använda rena, för livsmedelsanvändning lämpliga transportbehållare. Täck gärna bärbehållarna med lock, så att inte skräp och dylikt hamnar bland bären under transporten. Svampen kan täckas t.ex. med skyddspapper eller -tyg. Bilens transportutrymme måste vara rent, husdjur får inte transporteras i samma utrymme och t.ex. olje- eller bränsledunkar, vilka skulle kunna ge bären och svampen en främmande smak eller lukt får inte förvaras där.

Efter torkning förpackas örterna i papperssäckar som lämpar sig för livsmedelsanvändning, vilka å sin sida skyddas med plastsäckar. På förpackningarna antecknas innehållsmängd, örtsort och torkningstidpunkt. Vid örtransport måste de redskap som kommer i kontakt med örterna, vara hela, rena och lämpade för livsmedelsanvändning. T.ex. olje- eller bränsledunkar eller produkter (t.ex. fisk), som ger örterna en främmande smak eller lukt får inte förvaras i samma transportutrymme.



3.5 Försäljning

a) Direktleverans till slutanvändare

Om plockarna själv säljer rensade bär, färsk/saltad/torkad svamp eller färska/torkade örter t.ex. på torg eller marknadsplatser, måste plockaren anmäla säljverksamheten till den kommunala livsmedelskontrollmyndigheten på en särskild blankett. Blanketten erhålls från kommunens livsmedelskontrollmyndighet. På en del orter sköter de torgansvariga anmälan, då motsvarande uppgifter överlämnas vid reservation av torgplats.

- När man säljer färska, färdigförpackade bär måste man på förpackningen ange bärsort, innehållsmängd och ursprung (om frånvaron av den kan vilseleda användaren). Om bären vägs vid köptillfället behöver man inte ange innehållsmängden.
- En saltad eller torkad svampprodukt får endast innehålla en svampsort och förpackningsmärkning måste ange svampmängd och svampvikt. Vid försäljning av färska murklor direkt till användaren måste man komma ihåg att uppvisa hanteringsanvisningar för svampen i svampens omedelbara närhet. Man kan beställa broschyrer om murklor från Livsmedelssäkerhetsverket med hanteringsanvisningar för murklor. Broschyrer kan erhållas på flera olika språk. Alternativt kan de även skrivas ut från Livsmedelssäkerhetsverkets webbsidor på adressen www.evira.fi
- På förpackningsmärkingar för örter måste örtsort eller -sorter, innehållsmängd, förpackarens namn och kontaktuppgifter, ursprungsland och bäst-före-datum anges. Uppgifterna måste anges på de båda inhemska språken utom i enspråkiga kommuner (rör alla användarförpackningsmärkingar).

b) Leverans till inköpare

- Bären skall transporteras så fort som möjligt till inköparen. Många inköpare ger sina plockare närmare anvisningar om kvalitetskrav för rensade bär eller sådana som säljs med skräp. Broschyren med rekommendationer om kvalitetsmärkning och med sorteringsanvisningar för vilda bär kan plockarna erhålla även från Arktiska Aromer r.f. eller skriva ut på adressen www.arktisetaromit.fi
- Svampen skall levereras till det köpande företaget så fort som möjligt (samma dag) efter plockningen. Många inköpare ger närmare anvisningar för sina plockare om kvalitetsmärkning av svamp (t.ex. UN/ECE kvalitetsstandard för Karljohansvamp). Riskor köps ofta färdigkokta och saltade från plockarna. **Skogsrisikan** är den viktigaste handelssvampen i denna artgrupp. Den skall kokas i en rymlig kastrull i 10 min och därefter häller man ut kokvattnet. Efter att de kokats sköljs svamparna och saltas i lager (1,5 kg salt/10 kg svamp). **Karljohansvampen** plockas hel och så ung som möjligt. **Kantarellen** köps oftast färsk. Svampen rensas i plockningsfasen, men den får inte fuktas eller sköljas. En del företag köper även kokt och saltad kantarell. **Trattkantarellens** säljberedning och dess försäljning kan jämföras med kantarellens.
- Köparen bör leverera örterna till köparen under plockningsdagen. Örter som skall säljas färska, får inte vara vissna och de skall vara fria från mögel och smuts (insekter, fågelspillning, jord m.m.). Vid försäljning av torkade örter skall plockaren torka och transportera örterna enligt de anvisningar om torkning och transport som köparen har angett (t.ex. kvalitetsmärkning).

4. Anvisningar för köpställe och köpare

4.1 Köpställe för bär och svampar

På köpstället för bär och svamp skall det finnas ett övertäckt utrymme, där produkterna tas emot, sorteras och vägs. Bär och svampar skall skyddas mot damm. En bra placering för köpstället är t.ex. på asfalterat område, där det inte finns något material i närheten som dammar eller skräpar ned (sand osv). Om underlaget på köpstället är sand, kan man placera t.ex. kartong eller trågaller under lådorna vid kvalitetsmärkning/sortering. Produkterna vägs gärna i köpställets egna förvaringsbehållare. Direkt solljus och regn försämrar snabbt kvaliteten på naturprodukterna, därför bör bär och svamp förvaras så svalt som möjligt.

Om köpstället finns i en byggnad, såsom i en industri- eller lagerbyggnad, måste man även där se till att hanteringshygienen är god vid hantering av färska bär och färsk svamp samt snabbt förflytta dem till en kall förvaring.



4.2 Komihåglista för köpare av bär och svampa

- Köp endast bär och svamp som uppfyller kvalitetskriterierna. Det skall finnas tillräckligt kompetent personal på köpställena.
- Se till att miljön på köpstället är sådan, att bär och svamp bevarar en god kvalitet. Ett tak behövs över kassan och vägningsstället.
- Vågen som används måste vara ren, lämplig och korrekt fungerande.
- Köparen kan med fördel sortera svampen på köpstället tillsammans med plockarna och guida dem i att observera kvalitet redan i plockningsfasen; det är bra att rensa svampen redan i skogen. Broschyrer och manualer om svamphantering kan delas ut till plockarna på köpstället.
- Svamp skall hanteras så lite som möjligt, eftersom t.ex. rörskiktet snabbt mörknar. Svamp lyfts alltid från foten, så att inte hatten behöver vidröras.
- Förflytta snabbt bär och svamp till en sval plats.
- Det är bra att ha hål i svamplådor, där svamplagret är tillräckligt tunt. Detta garanterar luftväxling mellan svamparna och hindrar uppvärmning som ökar förruttelse.
- Skräpiga och rensade bär läggs varsamt i separata behållare.
- Hygienen måste skötas. Till exempel får inte en köplåda läggas på ett sandigt underlag eller på marken, eftersom sanden vid stapling av lådorna kan falla ner på lådorna under.
- Hindra främmande föremål, lukter, smaker osv. att hamna bland bär och svamp. Rökning skall ej ske i deras närhet.
- Se till att produkterna levereras snabbt till vidare förädling.
- Köplådorna skall vara rena.
- Samla ihop plockarnas kontaktinformation för att uppfylla spårbarhetskravet.

5. Egenkontroll och HACCP

5.1 Betydelsen av egenkontroll vid riskhantering

Aktörer i livsmedelsbranschen ansvarar för säkerheten för de produkter som de har framställt. Goda hygienvanor och produktionssätt samt efterföljande av lagar utgör grunden för produktsäkerhet. EU:s livsmedelslagstadgar (förordning EY 852/2004) och den nationella livsmedelslagen (23/2006) kräver att aktörer i livsmedelsbranschen identifierar riskfaktorer som anknyter till deras företagsverksamhet och ser till att kontrollera riskfaktorerna. Därför skall aktören utforma en skriftlig egenkontrollplan, följa den och föra bok över dess förverkligande.

I egenkontroll måste även råvarornas och produkternas spårbarhet beskrivas; varifrån råvarorna har anskaffats och vart produkterna skall levereras. Livsmedelsmyndigheterna kontrollerar förverkligandet av egenkontrollplanen. **Några separata, officiella egenkontrollsföreskrifter för växt- och bärprodukter har hittills inte givits.** Centrala frågor som aktörer i naturproduktskedjan skall observera i egenkontrollen har samlats i bilagorna 2 och 3. Egenkontrollen i produktionskedjan för naturprodukter rör inte plockarna. **Ytterligare information och anvisningar om egenkontroll erhålls bl.a. från Livsmedelssäkerhetsverket samt från Finlands Livsmedelsindustriförbund.**

Egenkontrollplanen skall främst beskriva de kritiska punkterna i produktionen och deras riskhanteringsmetoder. De kritiska punkterna anknyter till hälsofaror och en del av dem har definierats i lagstiftningen. Riskhanteringen görs genom att man använder HACCP -systemet (=riskhantering och kritiska kontrollpunkter). Aktörerna måste grunda, genomföra och upprätthålla en bestående metod enligt HACCP - principer för riskutvärdering och hantering av kritiska

kontrollpunkter.

HACCP -principerna kan förverkligas i alla fall genom att följa nödvändig flexibilitet (se avsnitt 5.3). Med HACCP-systemet är avsikten att kunna rikta kontrollresurserna till de väsentligaste punkterna enligt produktsäkerheten, så att en eventuell hälsofarlig produkt kan stoppas innan den når konsumenten.

5.2 HACCP-järjestelmä idea

Med HACCP -metoden söker man i verksamheten efter sådana moment, som innehåller en hälsorisk och bland dessa väljs de kritiska kontrollpunkterna. De är arbets- eller hanteringsfaser, där risken kan fastslås och dess fortskridande stoppas, till vilka kontrollen kan riktas och vilka är väldigt viktiga för att kunna förhindra, eliminera eller minska risker, som hotar livsmedelssäkerheten, till en godkänd nivå.

En ny och detaljerad egenkontrollanvisning för växt- och bärindustrin som grundar sig på livsmedelsindustrins HACCP kan erhållas från Finlands Livsmedelsindustriförbund samt från internet på adressen <http://www.etl.fi/haccp/HACCP-kasvis.pdf>. I anvisningen finns mycket information om uppbyggnaden av ett HACCP -program, risker med råvaror samt exempel på produktionsprocesser. Anvisningen riktar sig främst till medelstora och stora företag.

Med en sjupunkters-metod enligt HACCP -principen bygger man upp ett HACCP -system, som sedan följs och utvecklas. Ett kontrollsätt måste hittas för riskerna. Även om man inte finner några kritiska kontrollpunkter, lär man sig nya arbetssätt och ökar kännedomen om de egna produkterna, processerna och arbetsfaserna.

Metoden lyfter ofta fram även utvecklingsbehov för lokaler, utrustning och hygienvanor. Den viktigaste HACCP-dokumentationen är förutom riskutvärdering även dokument som uppkommer från uppföljning, förverkligande och reparerande åtgärder.

5.3 Förenkling av HACCP - principernas verkställande

Enligt den allmänna hygienförordningen måste flexibiliteten i HACCP-kraven följas, så att de kan användas även i små företag. T.ex. identifiering av kritiska kontrollpunkter är inte alltid möjligt och i några fall kan man med goda hygienvanor kompensera uppföljningen av kritiska kontrollpunkter. Inte heller kravet om att sätta "kritiska gränser" innebär alltid att man skall sätta numeriska gränser. Även i bokföring och i förvaring av dokument är det i småföretag möjligt att anpassa sig, så att inga onödiga påfrestningar uppkommer; de bör proportioneras enligt livsmedelsföretagets storlek och natur.

I förordningen definieras inte speciellt vilka typer av livsmedelsföretag som kan förverkliga en förenklad metod baserad på HACCP-principerna. Det faktiska efterföljandet av HACCP-programmets principer skall vara riskbaserat och rätt proportionerat. När man avväger förenklade metoder skall man observera risker som anknyter särskilt till bestämda livsmedel och processer. Till godkännande av underlättande system räknas även användning av guider baserade på tillämpning av HACCP-principerna.

Vad är förfarande baserat på HACCP-principer?

Det finns sju HACCP-principer som utformar ramar för ett kontinuerligt förfarande för att upptäcka och kontrollera betydande risker. **I de fall då man kan uppnå målet med motsvarande metoder, som enklare ersätter principerna ifråga, anser man att kravet på EY-förordning uppfylls.**

Förfarandet som baseras på HACCP - principerna är ett föregripande riskhanteringssystem. Dess mål är att kontrollera kontamination av livsmedel, så att en säker framställning av livsmedel säkerställs. Detta kan förverkligas t.ex. genom

- att på ett lämpligt sätt tillämpa förhandskraven
- att följa så förenklade HACCP-anvisningar som möjligt
- att använda guider av god praxis eller
- att förena de ovan nämnda alternativen

Förhandskrav

Företagen skall verkställa förhandskrav och förfaranden som baseras på HACCP-principerna. **De utgör grunden för genomförandet av HACCP-systemet och de borde vara genomförda före grundandet av förfarandet baserat på HACCP.** Förhandskraven är en del av förfaranden som rör livsmedelshygien, med vilka man säkerställer säkerheten hos livsmedel.

Bl.a. följande är förhandskrav:

- krav som rör infrastruktur och utrustning
- krav som rör råvaror
- en säker hantering, förpackande och transport av livsmedel
- hantering av livsmedelsavfall
- skadedjursbekämpning och renhållning
- vattenkvalitet
- upprätthållande av kylkedja
- personlig hygien
- personalens hälsa och utbildning

När man genom förhandskrav och eventuellt med kompletterande guider av god praxis uppnår målet att kontrollera risker med livsmedel, är det inte nödvändigt att uppfylla förpliktelser om grundande, genomförande och upprätthållande av HACCP-systemet.

Exempel på att följa HACCP-principerna flexibelt

A. Utvärdering av risker

Om ett livsmedelsföretag på grund av naturen på sina produkter kan kontrollera eventuella risker genom att förverkliga förhandskraven, behövs inte en formell utvärdering av risker. Vid behov erhålls anvisningar om riskdefiniering i HACCP-allmänguiden.

B. Kritiska gränser

Kritiska gränser i kritiska kontrollpunkter kan förstärkas genom erfarenhet samt med guider av god praxis.

C. Uppföljningsförfaranden

Uppföljning kan ofta vara ett enkelt förfarande, såsom en regelbunden kontroll av temperatur i frysutrymmen eller en okulär observation för att kontrollera om en bestämd hantering har lyckats. En del livsmedel kan processas standardiserat med kalibrerade standardutrustningar, då räcker en säkerställning om att utrustningen

fungerar exemplariskt och att de nödvändiga kontrollerna utförs.

D. Dokument och uppgiftsregistrering

Enligt allmänregeln skall registreringsbehovet för uppgifter som anknyter till HACCP-systemet begrundas noggrant och registreringarna kan ur livsmedels-säkerhetssynpunkt begränsas som central (såsom registreringar för utförda mätningar och analyser).

5.4 Hygienkompetens

De som arbetar med livsmedel skall ha tillräcklig kompetens om livsmedelshygien. Hygienkompetens är ett lagstadgat ansvar, som räknas som en del av egenkontrollen. I praktiken innebär hygienkompetens att uppgifter och kunskap som förevisats med betyg eller på andra sätt anskaffats, används i det dagliga arbetet. Kunskap motiverar till att utföra kvalitetsarbete och demonstrerar goda yrkeskunskaper för kunder. Alla som arbetar i livsmedelslokaler och hanterar lätt härsknande livsmedel, såsom oförpackade livsmedel, måste ha **ett kompetensbetyg i livsmedelshygien**.

För att erhålla ett kompetensbetyg krävs hygienkompetens från sju olika delområden: **mikrobiologi, matförgiftningar, hygieniska arbetssätt, personlig hygien, renhållning, egenkontroll och lagstiftning**. Livsmedelshygienkompetens är viktig, eftersom man genom hygienisk hantering förhindrar mikrobiologisk, kemisk eller fysikalisk kontaminering samt saktar ner eller förhindrar att skademikrober i livsmedel ökar.

6. Lagstadgade kvalitetskrav

6.1 Bär och örter

Handels- och industriministeriets (HIM) nya växtförordning (488/2006) träder i kraft 2006-12-31 och med den avskrivs förordningen om växter (526/1969) samt om äpplen (527/1969). Växtförordningen rör både odlade växter och naturprodukter, såsom bär och örter. Här presenteras komprimerat de omständigheter som rör naturprodukter (med undantag för matsvampar).

Minimikrav

Naturprodukter som skall säljas måste vara färska, friska och hela. Produkterna får inte vara vissna, krossade, ruttna, eller möjliga. Produkterna skall vara rena och de får inte ha främmande smak eller lukt. Högst 5 % av försäljningsmängden eller vikten får vara naturprodukter, som inte uppfyller minimikraven men är i övrigt lämpliga för människoföda och utgör ingen hälsorisk.

Transport och förvaring

Naturprodukterna skall vara i sådant skick och packas så, att de klarar transport och övrig hantering utan att kvaliteten försämras märkbart. De skall vara hållbara, om de förvaras ändamålsenligt den tid som behövs för transport och saluföring.

Kvalitetsklass

Naturprodukter får benämnas extra-, 1:a eller 2:a klassens produkter, om de uppfyller för dessa klasser godkända krav. I förpackningsmärkningarna måste anges vilken affärsnorm som kvalitetsmärkning baseras på. Om naturprodukterna med kvalitetsklassmärkning har blivit så dåliga i förpackningsfasen, att de inte längre uppfyller kvalitetskraven för sin klass, måste de sorteras på nytt och deras klassmärkning ändras så att den motsvarar kvaliteten.

6.2 Matsvampsförordning

Handels- och industriministeriets nya matsvampsförordning (489/2006) träder i kraft 2006-12-31 och med den avskrivs den tidigare matsvampsförordningen (871/1981) samt HIM:s beslut om handelssvamp ä (644/1983). Förordningen rör matsvampar som säljs som livsmedel och svampprodukter framställda av dem samt andra livsmedel innehållandes matsvamp. Här följer en genomgång av de centrala punkterna i förordningen.

Endast matsvamp, som nämns i handelsvampsförteckningen (Bilaga 1) utarbetad av Livsmedelssäkerhetsverket, får säljas som livsmedel. Vid försäljning av handelssvamp eller svampprodukter innehållandes handelssvamp måste namn som ingår i handelssvampsförteckningen användas. Försäljningsposten får endast innehålla en sorts handelssvamp.

Minimikrav

Handelssvamp som säljs färsk måste kunna identifieras med säkerhet. Det är dock tillåtet att dela svampen samt att avlägsna fot och skadade eller mjuka delar vid säljberedningen av svampen. Vid färskförsäljning måste handelssvampen vara frisk, fast, så ren som möjligt och fri från mögel. Smaken och lukten måste vara specifika för svampsorten. Svampen får endast innehålla lite jordämnen eller skador orsakade av insekter.

Svampprodukter

En eller flera handelssvampar får användas vid framställningen av svampprodukter och andra livsmedel. Svamparna som används måste med säkerhet identifieras som friska, rena och fria från mögel. Svampprodukt framställd av svampplockare får dock endast innehålla en sorts handelssvamp.

Transport och förvaring av handelssvamp

Handelssvamparnas försäljnings- och transportförpackningar måste vara torra, rena och luktfria och lämpa sig för förpackning och transport. Förvaring och transport måste ordnas så att svampens kvalitet inte märkbart försämras.

Märkningar av handelssvamp som säljs färsk

På den förpackade handelssvampens förpackning måste svampens namn meddelas enligt handelssvampsförteckningen. Namnet på svamp som säljs oförpackad måste meddelas i en broschyr i svampens omedelbara närhet.

Märkningar av murklor

När färska eller torkade murklor säljs i annat syfte än industriellt, måste deras förpackningar förutom grundmärkningarna även innehålla följande varning om svampens giftighet och en hanteringsanvisning för dem:

Murklan är giftig obehandlad.

- Murklor **måste kokas två gånger** i rikligt med vatten (1 del svamp och 3 delar vatten) minst fem minuter och de måste **sköljas** noggrant i mycket vatten efter båda kokomgångarna.
- När man konserverar murklor genom torkning måste de blötläggas i minst två timmar före användning (10 g svamp och 2 dl vatten). Efter blötläggandet kokas murklorna två gånger precis som färska murklor.
- Vid torkning eller kokning av murklor måste man vädra ordentligt. Murklornas blötläggnings- eller kokvatten får ej användas i matlagning.

Varningen och hanteringsanvisningen skall finnas i en broschyr bredvid murklor som säljs oförpackade.

Märkningar av svampprodukter

På svampproduktens förpackning och på transportförpackningen för svampprodukt som säljs oförpackad meddelas vilka handelssvampar som har använts i produkten, enligt vikt i sjunkande mängdordning. Handelssvamp som använts i en svampprodukt som säljs oförpackad meddelas i en broschyr i produktens närhet.

Kvalitetsklass

Matsvamp får benämnas extra-, 1:a eller 2:a klassens matsvampar, om de uppfyller för dessa klasser godkända krav. I förpackningsmärkningarna måste anges vilken handelsnorm som kvalitetsmärkingen baseras på. Om matsvamparna med kvalitetsklassmärkning har blivit så dåliga i förpackningsfasen, att de inte längre uppfyller kvalitetskraven för sin klass, måste de sorteras på nytt och deras klassmärkning ändras så att den motsvarar kvaliteten.



7. Handelns kvalitetsnormer

7.1 UN/ECE handelsnorm för Karljohansvamp

UN/ECE –handelsnormen för Karljohansvamp (kvalitetsstandard) är utarbetad år 2005, då den godkändes för två års prövotid. Normens mål är att standardisera kvalitetskriterier för färsk Karljohansvamp internationellt, underlätta handeln och förbättra kvaliteten hos Karljohansvampen som kommer till försäljning. Avsikten med kraven är att definiera kvaliteten hos de Karljohansvampar som säljhanterats och förpackats för exportkontrollsituationer.

Kvalitetskraven för Karljohansvamp rör *Boletus edulis Bull.* (Karljohansvamp), *Boletus pinophilus Pil. & Dermek* (rödbrun stensopp), *Boletus reticulatus Schaeff.* (syn. *Boletus aestivalis*) (finluden stensopp) och *Boletus aereus Bull.* -arternas Karljohansvampar, som är avsedda att säljas färska till användaren, med undantag för soppar som är avsedda för förädling.

Handelsnormen innehåller bl.a. förordningar som rör kvalitet, med minimikrav och märkning i extra-, 1:a och 2:a -klasser. Förordningar som rör storlekssortering och tillåtna avvikelser behandlar de tillåtna storleks- och kvalitetsavvikelserna för varje klass. Förordningar som rör förpackningens yttre, definierar homogenitet och frågor om förpackning. Förordningar om märkning innehåller bl.a. förordningar om identifikationsmärkning, produkt och produktens ursprung samt uppgifter om handel.

7.2 Kvalitetsmärkning och sorteringsanvisningar för vilda bär

I kvalitetsmärkningarna för vilda bär finns ingen formell standard på nationell eller EU-nivå. Begreppet av kvalitet måste ändå definieras för den inhemska handeln och för exportens behov. Arktiska Aromer har utvecklat guider med rekommendationer som kan användas i utformandet av kvalitetsbegreppet.

Kvalitetsmärkningarna lämpar sig både för behoven hos färskbärshandel och för företag som köper industriella råvaror. För behoven hos färskbärshandel har sortering av bär delats in i tre olika kvalitetsgrupper: extra, 1:a och 2:a klass. Denna indelning lämpar sig t.ex. för detalj- och torghandel. En del förädlade företag köper sina bär orensade. Då har man konstaterat att en indelning i två klasser lämpar sig bäst för orensade bär: I och II. Dessutom använder sig en del av industriföretag av fabriksstandarder, som de mäter kvalitetsnivån i de egna råvarorna med. Kvalitetsmärkningarna för vilda bär har utarbetats i samarbete med livsmedelsindustri, myndigheter och företag som köper vilda bär,

Detaljerade kvalitetsmärknings- och sorteringsanvisningar för lingon, blåbär, hjortron, kråkbär, tranbär, havtorn, odon och rönnbär kan erhållas från Arktiska Aromer r.f. samt från Internetadressen **www.arktisetaromit.fi**

Bilaga I. Handelssvampförteckning

Handels- och industriministeriets beslut om handelssvampar 341/1994.

Svampsort	Besläktade svampar
Skogsriska	skogsriska, blek skogsriska
Karljohansvamp	Karljohansvamp, rödbrun stensopp, finluden stensopp
Spetsmurkla	toppmurkla, rund toppmurkla
Storkremla	
Tegelkremla	
Pepparriska	
Sandsopp	
Skäggriska	
Rynkad tofsskivling	
Gulkremla	
Kantarell	
Stenmurkla	
Fårticka	
Blodrisk	blodrisk, läcker risk
Honungsskivling	
Svart trumpetsvamp	
Sotvaxskivling	
Tegelsopp	tegelröd björksopp, aspsopp, tallsopp
Trattkantarell	
Blek taggsvamp	
Vinkremla	
Odlade matsvampar	
Smörsopp	

År 2007 kommer Livsmedelssäkerhetsverket att godkänna goliatmusseronen som handelssvamp, *Tricholoma matsutake*.

Bilaga 2. Omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Aktör	Att observera vid egenkontroll
Plockare	<p>Plockarna har ett egenkontrollansvar, men ingen egenkontrollplan krävs av dem. För plockarna finns en separat anvisning. Genom att följa den säkerställer plockarna naturprodukternas livsmedelssäkerhet.</p>
Inköpare (affär, köpföretag)	<ul style="list-style-type: none">● ursprung● hantering av kundrespons● material och tillbehör som kommer i kontakt med livsmedel● skadedjursbekämpning● säkerställa personalens kompetens● godkännande av lokaler● spårbarhet● avfallshantering● handelssvampförteckning● transport – godkännande av lokaler● kvalitetskrav● ekologiska produkter – ekologiska krav● eventuell hantering (rengöring och sortering)● eventuell frysning● utvärdering och uppdatering av egenkontrollplan● händelser med misstanke om matförgiftning: instruktioner● städnings- och rengöringsplan● förvaring● tillbakadagningsplan● redogörelse för hälsotillstånd vid behov● nylivsmedelsförordningar (särskilt örter)● utvärdering av risker <p>Obs! Det finns oftast inga köpföretag i örtkedjan som i bär- och svampkedjan</p>

Bilaga 2. Omständigheter för aktörer i natur- produktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Aktör	Att observera vid egenkontroll
Transportföretag	<ul style="list-style-type: none"> ● hantering av kundrespons ● skadedjursbekämpning ● säkerställa personalens kompetens ● spårbarhet ● transportfordon - godkännande av lokaler ● eventuell förvaring ● utvärdering och uppdatering av egenkontrollplan ● städnings- och rengöringsplan ● redogörelse för hälsotillståndet vid behov ● utvärdering av risker
Grossistföretag	<ul style="list-style-type: none"> ● hantering av kundrespons ● livsmedelsprovtagning vid behov ● material och redskap som kommer i kontakt med livsmedel (kontaktmaterial) ● skadedjursbekämpning ● säkerställa personalens kompetens ● godkännande av lokaler ● spårbarhet ● avfallshantering ● handelssvampsförteckning ● kvalitetskrav ● ekologiska produkter – ekologiska krav ● eventuell frysning och kylning ● utvärdering och uppdatering av egenkontrollplan ● förpackningsmärkningar/uppgifter som skall lämnas om produkten (ursprung, gmo, innehållsmängd) ● städnings- och rengöringsplan ● förvaring ● tillbakadagningsplan ● redogörelse för hälsotillståndet vid behov ● instruktioner vid matförgiftning ● utomstående besökare ● nylivsmedelsförordningar (särskilt örter) ● utvärdering av risker ● främmande ämnen vid behov

Bilaga 2. Omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Aktör	Att observera vid egenkontroll
Tillverkare	<ul style="list-style-type: none">● hantering av kundrespons● livsmedelsprovtagning vid behov● material och redskap som kommer i kontakt med livsmedel (förpackningsmaterial m.m.)● skadedjursbekämpning● säkerställa personalens kompetens● godkännande av lokaler● hygienkompetens vid behov● spårbarhet● avfallshantering● transport● hantering (rengöring, sortering, torkning, saltning)● kvalitetskrav● tillsatsämnen● ekologiska produkter – ekologiska krav● övrig sammansättning● utvärdering och uppdatering av egenkontrollplan● förpackningsmärkningar/uppgifter som skall lämnas om produkten (ursprung, gmo, påståenden såsom närings- och hälsopåståenden)● näringstillsatsförordningar (bl.a. näringstillsatsanmälan)● komplettering av näringsämne (tillstånd att tillsätta vitaminer/mineraler)● städnings- och rengöringsplan● förvaring● tillbakadagningsplan● kvaliteten på hushållsvatten● redogörelse för hälsotillståndet● instruktioner vid matförgiftning● utomstående besökare● nylivsmedelsförordningar (särskilt örter)● utvärdering av risker

Bilaga 2. Omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Aktör	Att observera vid egenkontroll
Detaljhandel	<ul style="list-style-type: none">● hantering av kundrespons● livsmedelsprovtagning vid behov● redskap som kommer i kontakt med livsmedlet● skadedjursbekämpning● säkerställa personalens kompetens● godkännande av lokaler/anmälan om tillfällig försäljning● hygienkompetens vid behov● spårbarhet● avfallshantering● handelssvampsförteckning● kvalitetskrav● förpackningsmärkningar/uppgifter som skall lämnas om produkten (ursprung, gmo, ekologisk produktion, påståenden såsom närings- och hälsopåståenden)● städnings- och rengöringsplan● förvaring● tillbakadragningsplan● redogörelse för hälsotillståndet● instruktioner vid matförgiftning● nylivsmedelsförordningar (särskilt örter)● utvärdering av risker● främmande ämnen vid behov <p>Obs. färska örter säljs ej som sådana.</p>

Bilaga 2. Omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Aktör	Att observera vid egenkontroll
Importör (import från tredje länder och från EU-länder)	<ul style="list-style-type: none">● hantering av kundrespons● dokument för tullen (import från tredje land)● livsmedelsprovtagning● säkerställa personalens kompetens● godkännande av lokaler● spårbarhet● transport● kvalitetskrav● tillsatsämnen● ekologiska produkter – ekologiska krav● övrig sammansättning● utvärdering och uppdatering av egenkontrollplan● förpackningsmärkningar/uppgifter som skall lämnas om produkten (ursprung, gmo, innehållsmängd, påståenden såsom närings- och hälsopåståenden)● radioaktivitet (svampar och bär)● näringstillsatsförordningar (bl.a. näringstillsatsanmälan)● komplettering av näringsämne (tillstånd att saluföra och sälja livsmedel kompletterade med vitaminer/mineraler)● förvaring● bestrålning● tillbakadragningsplan● redogörelse för hälsotillståndet vid behov● instruktioner vid matförgiftning● nylivsmedelsförordning (särskilt örter)● utvärdering av risker● främmande ämnen

Bilaga 2. Omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Aktör	Att observera vid egenkontroll
Exportör	<ul style="list-style-type: none">● hantering av kundrespons● dokument● livsmedelsprovtagning vid behov● säkerställa personalens kompetens● godkännande av lokaler● spårbarhet● kvalitetskrav● ekologiska produkter – ekologiska krav● utvärdering och uppdatering av egenkontrollplan● radioaktivitet (svampar och bär)● tillbakadragningsplan● redogörelse för hälsotillståndet vid behov● nylivsmedelsförordningar (särskilt örter)● utvärdering av risker● lagstiftning i mottagarland● främmande ämnen vid behov

Bilaga 3. Lagar och källor för ytterligare information om omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Omständighet	Förordningar och övriga källor för ytterligare information
Ursprung	<ul style="list-style-type: none"> ● Livsmedelslagen 23/2006; 9 § och 19 § ● HIMa 1084/2004, 39 §
Hantering av kundrespons	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 178/2002 (allmän livsmedelsförordning), 14:e artikel
Livsmedelsprovtagning och undersökning	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 2073/2005 mikrobiologiska krav) ● Livsmedelslagen 23/2006; 20-21 §, 39 § och 50 § ● "Mikrobiologiska undersökningar för livsmedel", Livsmedelsverket, Tillsynsguideserie 4/2002) ● "Guide om mikrobiologiska risker i livsmedel och hushållsvatten", EVI-EELA -guide 1/2003 ● "Riskrapport - Kemiska risker i livsmedel och hushållsvatten", Livsmedelsverket, Tillsynsguideserie 2/2002
Material och redskap som kommer i kontakt med livsmedel (kontaktmaterial)	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 1935/2004 (material och redskap som kommer i kontakt med livsmedel) ● Kommissionens direktiv 2002/72/EY (plastdirektiv) ● HIMa 165/2006 (keramikförordning), kontrollanvisningar för keramikförordning (Evira 2006; Dnr 3774/934/2006) ● "Redskap som kommer i kontakt med livsmedel – krav och kontrollansvar" Livsmedelsverkets publikationer 8/2004, särskilt avsnitt 4
Skadedjursbekämpning	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) 852/2004, 4:e artikel + bilaga II, avsnitt IX, punkt 4 (allmän livsmedelshygienförordning) ● Livsmedelslagen 23/2006; 10 §, 16 § och 20 §
Säkerställa personalens kompetens	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 852/2004, bilaga II, avsnitt 12
Godkännande av lokaler/ anmälan om tillfällig försäljning, begränsad försäljning eller överlämnande	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) 852/2004, 4:e artikel + bilaga 2, I, II och III avsnitt (allmän hygienförordning) ● Livsmedelslagen 23/2006; 10 §, 13-15 § ● Rådets förordning om livsmedelskontroll 321/2006, 1:a avsnittet ● SHMa om utomhusförsäljning och Eviras anvisning om tillämpningen av förordningen ifråga

Bilaga 3. Lagar och källor för ytterligare information om omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Omständighet	Förordningar och övriga källor för ytterligare information
Hygienkompetens	<ul style="list-style-type: none"> ● Livsmedelslagen (23/2006), 27 § ● SHMa 1115/2001 (förordning för hygienkompetens) ● Livsmedelssäkerhetsverkets beslut om hygienkompetens 69/73/02 (förnyas, när den nya förordningen om hygienkompetens börjar gälla) ● www.evira.fi → Livsmedel → Hygienkompetens
Spårbarhet	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) 178/2002, artikel 18 (allmän livsmedelsförordning) ● Livsmedelslagen 23/2006; 17 § ● Kommissionens anvisningar "Anvisningar om allmänna principer och krav för den givna förordningen om livsmedelslagstiftning (EY) nr 178/22002 11:e, 12:e, 16:e, 17:e, 18:e, 19:e och 20:e artiklarnas verkställande", avsnitt II rör tolkning av artikel 18 som behandlar spårbarhet ● Eviras sammanfattning om en anvisning som behandlar vissa av EU-kommissionens artiklar om allmänlivsmedelsförordning 178/2002; avsnitt spårbarhet 18:e artikel www.evira.fi → Livsmedel → Tillsyn och företagare → Spårbarhet → Anvisningar
Avfallshantering	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 852/2004, avsnitt VI (allmän hygienförordning) ● Avfallslagen 1072/1993
Sammansättningskrav (se även avsnitt Tillsatsämnen)	<ul style="list-style-type: none"> ● HIMa 473/2003 (juice, nektar m.m.) ● HIMa 943/2004 (saft, juice) ● HIMa 474/2003 (sylt, marmelad, gelé m.m.) ● AMp 760/1998 (hjälpämnena) ● Eviras anvisning om saft och sylt "Sammansättning och förpackningsmärkningar för bär- och fruktprodukter – anvisning för kontrollanter och aktörer"

Bilaga 3. Lagar och källor för ytterligare information om omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Omständighet	Förordningar och övriga källor för ytterligare information
Transport	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 852/2004, 4.artikel + bilaga II, avsnitt IV och IX (allmän hygienförordning) ● Livsmedelslagen 23/2006; 11 §, 22 § ● Rådets förordning om livsmedelskontroll 321/2006, 1:a avsnittet ● SHMa 597/2000 (transporttemperaturer och -förhållanden) ● Frysingsförordning 165/2004, 9 § (frysvaror) ● HIMa 101/2006 (frysvaror) ● Förordning (EY) nr 37/2005 (frysvaror) ● HIM:s växtförordning 488/2006 4 § ● HIM:s matsvampsförordning 489/2006 6 § ● JSM:s primärproduktion 134/2006; 7 § (primärproduktion) ● "Livsmedelstransporter och hygien", publikation av tidningen Livsmedel och Hälsa (2001) ● Förordning 48/1982 om ATP –avtalets verkställande (internationella transporter)
Hantering (rengöring, sortering, torkning, saltning)	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 852/2004, 4:e artikel + bilaga II, avsnitt V, IX och XI (allmän hygienförordning) ● Livsmedelslagen 23/2006; 11 § ● HIM:s matsvampsförordning 489/2006 ● "Murkla – giftig som obehandlad" -broschyr, Evira
Kvalitetskrav	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 852/2004, avsnitt VI (allmän hygienförordning) ● Förordning (EY) nr 2073/2005 (mikrobiologiska krav) ● Livsmedelslagen 23/2006; 19 § ● HIM:s växtförordning 488/2006 ● HIM:s matsvampsförordning 489/2006 ● HIMp 644/1983 (handelssvampar)
Tillsatsämnen	<ul style="list-style-type: none"> ● Tillsatsämnesförordning 521/1992 ● HIMp 1756/1995 (färger) ● HIMp 117/2005 (sötningsmedel) ● HIMp 116/2005 (övriga tillsatsämnen)

Bilaga 3. Lagar och källor för ytterligare information om omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Omständighet	Förordningar och övriga källor för ytterligare information
Ekologiska produkter	<ul style="list-style-type: none"> ● Rådets förordning (ETY) nr 2092/91, artiklarna 1 och 5 ● JSMa 336/2005, ändring 240/2006 ● www.evira.fi → Livsmedel → Livsmedelsinfo → ekologiska livsmedel
Import	<ul style="list-style-type: none"> ● Livsmedelslagen 23/2006; 34 § ● För produktpartier som skall tullas behövs tullanmälan, och vid behov faktura, ursprungsintyg osv. ● Ytterligare information (bl.a. tullanmälningsblanketter) www.tulli.fi
Utvärdering och uppdatering av egenkontrollplan	<ul style="list-style-type: none"> ● Livsmedelslagen 23/2006; 20 § 3:e moment
Frysning och kylning	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 37/2005, 2:a och 3:e artiklar ● Frysningsförordning 165/1994; 3 §, 4 §, 5 §, 11 § ● HIMa 101/2006 (provtagnings- och mätningmetoder)
Förpackningsmärknings-/ uppgifter som skall anges om produktent	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning 1830/2003/EY (gmo) ● Livsmedelslagen 23/2006, 9 § (hälsosäkerheten) ● HIMa 1084/2004 (förpackningsmärknings) ● HIMa 888/2005 (om allergener) ● HIMp 1496/1993 (näringsvärdemärknings) ● Förpackningsmärkningsguide ● Näringsvärdemärknings av livsmedel. Guide för dem som utför och kontrollerar märknings. Livsmedelsverkets publikationer 12/2001 ● "Tillsynsguide för hälsopåståenden", Livsmedelsverket, Tillsynsguidesserie 2/2002
Radioaktivitet	<ul style="list-style-type: none"> ● NAs 737/1990 (import från tredje land; normer och förbud) ● KAs 1661/1999 (import från tredje land; importvillkor) ● KAs 1609/2000 (import från tredje land; produkter som hamnar utanför tillämpningsområdet. 737/1990) ● Kommissionens rekommendation 2003/274/Euratom (normer för medlemsländernas naturprodukter, med hänvisning till normerna i förordning 737/1990)

Bilaga 3. Lagar och källor för ytterligare information om omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Omständighet	Förordningar och övriga källor för ytterligare information
Näringsstillsatser	<ul style="list-style-type: none"> ● HIMa 571/2003 (näringsstillsatser) ● Läkemedelsverkets beslut om läkemedelsförteckning 1024/2003 ● Näringsstillsatsguide
Komplettering av näringsämne	<ul style="list-style-type: none"> ● HIMa 281/1972 (bl.a. kompletteringstillstånd) ● HIMa 917/2002 (s.k. allmänt kompletteringstillstånd) ● www.evira.fi → Livsmedel → Tillsyn och företagare → Komplettering av livsmedel
Matförgiftningsfall	<ul style="list-style-type: none"> ● Livsmedelslagen 23/2006; 24 § ● SHM:s anvisning 1/021/97 (uppföljning och anmälningar av matförgiftningar) ● KOMMANDE SHM:S förordning om matförgiftningsutredning
Städnings- och rengöringsplan	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 852/2004, 4:e artikel + bilaga II, avsnitt 1, punkt 1 och punkt 10 (allmän hygienförordning) ● Livsmedelslagen 23/2006; 16 §
SFörvaring	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 852/2004, 4:e artikel + bilaga II, avsnitt V och IX (allmän hygienförordning) ● Förordning (EY) nr 37/2005 (frysvaror) ● Livsmedelslagen 23/2006; 11 § ● HIM:s växtförordningar 488/2006 4 § ● HIM:s matsvampsförordning 489/2006 6 § ● Frysförordning 165/2004; 9 §, 11 § ● HIMa 101/2006 (provtagnings- och mätningmetoder)
Bestrålning	<ul style="list-style-type: none"> ● HIMa 852/2000
Tillbakadragningsplan	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning 178/2002, artikel 19 (allmän livsmedelsförordning) ● Livsmedelslagen 23/2006 ● Kommissionens anvisningar "Anvisningar om allmänna principer och krav för den givna förordningen angående livsmedelslagstiftningen (EY) nr 178/2002 11:e, 12:e, 16:e, 17:e, 18:e, 19:e och 20:e artiklarnas verkställande", avsnitt II-III rör tolkning av artikel 19 som behandlar tillbakadragning ● Anvisningar för aktörer inom livsmedelsbranschen om tillbakadragning samt om information till myndigheter och användare, Evira www.evira.fi → Tillsyn och företagare → Anvisningar om tillbakadragande

Bilaga 3. Lagar och källor för ytterligare information om omständigheter för aktörer i naturproduktkedjan att observera vid egenkontroll. (Källa: Evira)

Omständighet	Förordningar och övriga källor för ytterligare information
Kvalitet på hushållsvatten	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 852/2004, 4:e artikel + bilaga II, VII avsnitt (allmän hygienförordning) ● SHMa 401/2001, 3 § ● SHMa 461/2000, 4 § och 7 § ● "Guide om mikrobiologiska risker i livsmedel och hushållsvatten", EVI-EELA -guiden 1/2003 ● "Riskrapport – Kemiska risker i livsmedel och hushållsvatten", Livsmedelsverket, Tillsynsguideserie 2/2002
Utredning angående hälsotillstånd	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 852/2004, 4:e artikel + bilaga II, VIII avsnitt (allmän hygienförordning) ● Lagen om smittsamma sjukdomar 583/1986 ● SHM:s anvisning 2003:1 (en utredning om hälsotillståndet som skall lämnas till arbetsgivaren för att förhindra spridning av smittsamma sjukdomar)
Utomstående besökare	<ul style="list-style-type: none"> ● Livsmedelslagen 23/2006; 10 §, 16 § och 20 §
Nylivsmedel	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 258/97 ● www.evira.fi → Livsmedel → Livsmedelsinfo → Nylivsmedel
Främmande ämnen	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) 466/2001
Utvärdering av risker	<ul style="list-style-type: none"> ● Förordning (EY) nr 852/2004, 5:e artikel ● Livsmedelslagen 23/2006, 19 § och 20 §

Obs.

SLV= Livsmedelsverket tills 2006-04-30

EELA= forskningsanstalten för veterinärmedicin och livsmedel tills 2006-04-30

Evira = Livsmedelssäkerhetsverket med början 2006-05-01

Bilaga 4. Internetsidor för myndighets- och expertsektorer

Livsmedelssäkerhetsverket	www.evira.fi
Statens författningsdata	www.finlex.fi
EU:s lagstiftning	http://europa.eu/documents/eur-lex/index_fi.htm
Handels- och industriministeriet	www.ktm.fi
Jord- och skogsbruksministeriet	www.mmm.fi
Social- och hälsovårdsministeriet	www.stm.fi
Miljöministeriet	www.ymparisto.fi
Arktiska Aromer r.f.	www.arktisetaromit.fi
Kompetenscenter för livsmedelsbranschen ELO	www.eloverkko.net
Örtgården: info om örter	www.yrttitarha.com
Folkhälsoinstitutet	www.ktl.fi
Fineli- Livsmedelsdatabas	www.fineli.fi
Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi	www.mtt.fi

Bilder i broschyren: Arktiska Aromer r.f.
Riitta Ryyti, Simo Moisio, Marjo Räisänen och Tanja Kaikkonen



Kvalitetskedjan



Arktiska Aromer r.f.

Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi
tfn (08) 6155 5590, fax (08) 6155 5592

E-mail: info@arctic-flavours.fi

www.arktisetaromit.fi