

Elintarvikekuljetusten Yleiset Hyvän käytännön ohjeet

18.11.2011

Sisällysluettelo

Johdanto	4
1. Soveltamisala	6
2. Hygieniavaatimukset kuljetuksissa ja kriittinen hallintapiste HACCP	6
3. Kuljetustoiminnasta ilmoittaminen elintarvikeviranomaisille	8
4. Vastuut elintarvikekuljetuksissa	8
Osapuolet kuljetusketjussa	
Lähtäjän vastuu	
Kuljetuksen suorittajan vastuu	
Kuormaajan vastuu	
Kuljettajan vastuu	
Vastaanottajan vastuu	
Terminaalinpitäjän vastuu	
Vastuuhenkilöiden nimeäminen kuljetusketjussa	
Kuljetusketjun vastuu	
Viranomaisten vastuu kuljetusketjussa	
5. Kuljetusketjun toiminta	10
Vastaanottoaika kuljetukseen (lähtämö)	
Vastaanotto kuljetukseen	
Kuormaaminen ja purkaminen	
Kuljettaminen	
Terminaalitoiminta, säilyttäminen ja siirrot terminaalissa	
Tuotteen luovutus kuljetusketjusta	
Kuljetusketjussa samanaikaisesti elintarvikkeiden kanssa kuljetettavat ja terminaalissa lajiteltavat tuotteet, tavarat ja aineet	
6. Toiminnan arviointi ja valvonta	14
Toiminnan arviointi ja valvonta	
Korjaavat toimenpiteet	
Asiakirjojen päivittäminen	
7. Omavalvontaan liittyvät tukisuunnitelmat	14
Haittaeläintorjuntasuunnitelma	
Siivoussuunnitelma	
Lämpötilan seuranta	
Lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteiden huoltosuunnitelma	
Lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteiden mittareiden tarkastus- ja / tai kalibrointisuunnitelma	
Lämmönsäätölaitteiden huoltosuunnitelma	
Kuljetuskaluston huoltosuunnitelma	
Henkilöstön osaamistarve, koulutussuunnitelma sekä koulutustiedostot	
Toiminnasta saatavat tiedostot ja niiden arkistointimenettely	
Toiminnassa sovellettavat lämpötilavaatimukset	
Jätehuoltosuunnitelma	
Työvaatesuunnitelma	
Työsuojelusuunnitelma, työterveyshuollon toimintasuunnitelma, työturvallisuusriskien arviointi ja kuljetukseen liittyvät terveysvaatimukset	
LIITTEET	
Alkutuotannon kuljetukset, liite 1	16
Kuljetukset ilman lämpötilan vaatimuksia, liite 2	20
Lämpötilasäädellyt kuljetukset, liite 3	24
Määritelmät, liite 4	28

Luettelo sovellettavasta lainsäädännöstä, liite 5	32
Lämpötilasäädelyjen elintarvikkeiden kuljetuslämpötilat, liite 6.....	34
Elintarvikekuljetuksissa käytettävän kaluston pintamateriaali, liite 7.....	35
Lämpötilan seurantalaitteen tarkastus, liite 8.....	37
Ilmoituslomake	40

Johdanto

Elintarvikekuljetusten hyvän käytännön ohjeet on laadittu kuljetusalan lähtökohdista ja käytännöistä. Ohjeita ovat olleet laatimassa Logistiikkayritysten Liitto ry ja Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry. Ohjeet on laadittu työryhmässä jossa puheenjohtajan toimi Marjo Viitala Suomen Kaukokiito Oy:stä ja sihteerinä Kyösti Orre ja Pekka Aaltonen Logistiikkayritysten Liitto ry:stä. Jäseninä olivat työn eri vaiheissa seuraavat henkilöt: Hannu Häyrinen Nordnet Logistics Oy, Matias Lehtomäki VR Transpoint Oy, Mikko Maunu Evira, Paula Mikkonen Schenker Cargo Oy, Mika Mäki-Mikkilä Swanline Oy, Jouni Sormunen DSV Domestic Oy, Seppo Tolonen Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry.

Laadinnan yhteydessä on kuultu läänien eläinlääkäreitä ja elintarvikeviranomaisia sähköpostitse ja Jyväskylässä pidetyssä yhteisessä tapaamisessa. Kommentit on pyydetty myös Tuoretie Oy:ltä, Mari Suksi ja Kari Annola, Keslog Oy:ltä, Toni Pelin, sekä Valio Oy:ltä, Juhani Pöntinen. Annetut lausunnot ovat otettu huomioon siltä osin kun ne eivät ole ristiriidassa alaa koskevan muun lainsäädännön kanssa ja ovat soveltuvia logistiikka-alan toimintaan.

Hyvän käytännön ohjeiden päivittämisestä vastaa Logistiikkayritysten Liitto ry ja Elintarvikealan kuljetusyrittäjät ry. Päivitys tehdään tarvittaessa esimerkiksi lainsäädännön muuttuessa.

Ohjeet ovat tarkoitettu yrityksille jotka voivat laatia omat yksityiskohtaisemmat ohjeet tämän avulla ja ne ovat julkisesti saatavilla Logistiikkayritysten liitto ry:n ja Suomen Kuljetus ja Logistiikka SKAL ry:n internet sivuilta. www.skal.fi ja http://ek2.ek.fi/logistiikkayritysten_liitto/fi/index.php.

Ohjeet ovat laadittu ottaen huomioon seuraavat toimintaa koskevat säädökset.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset:

- Elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisten perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä, (EY) N:o 178/2002
- Elintarvikehygieniasta (EY) N:o 852/2004
- Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (EY) N:o 853/2004

Komission asetus:

- Pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana N:o 37/2005

Lisäksi on otettu huomioon Euroopan yhteisöjen komission ohjeasiakirja HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen täytäntöönpanosta ja HACCP-periaatteiden täytäntöönpanon helpottamisesta tietyissä elintarvikeryhmissä sekä EVIRA:n julkaisu HACCP-järjestelmä, periaatteet ja soveltaminen. (Eviran ohje 10002/2)

Edellä mainittujen lisäksi ovat kansallisesta lainsäädännöstä seuraavat säädökset:

- Elintarvikelaki 23/2006, Laki elintarvikelain muuttamisesta 352/2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 37/EEO/2006, diaarinumerolla 4801/01/2005, sekä
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 28/2009

Elintarvikkeiden kuljetuksissa toimijoiden tulee tehdä kirjallinen ilmoitus toiminnan aloittamisesta tai olennaisesta muuttamisesta vähintään neljä viikkoa aikaisemmin oman kotikunnan elintarvikeviranomaiselle.

Toimijalla on oltava toiminnan käynnistyessä omavalvontasuunnitelma, jonka runkona voi olla esimerkiksi tämä hyvän käytännön ohje täydennettynä tarvittavilla liitteillä 1 - 8. Lisäksi toimijalla tulee olla ajantasaiset tiedot käytössä olevista tiloista ja kuljetusvälineistä. Kalustoluetteloa ylläpidetään kuljetusalan toimijan osoittamassa paikassa.

Kansainvälisessä liikenteessä edellytetään ATP-sopimuksen noudattamista ja kuljetusvälineen ATP-luokituksen voimassaoloa. ATP-todistus tulee olla voimassa kuljetuksen aikana. Maa- ja metsätalouden tutkimuskeskus MTT/ Mittaus ja standardisointi (Vakola) myöntää ATP-todistukset.

Toiminnassa tapahtuneet oleelliset muutokset kuten esimerkiksi toiminnan keskeyttäminen, lopettaminen tai toimijan vaihtuminen on ilmoitettava viranomaiselle.

Linkit lainsäädäntöön

www.finlex.fi

www.eur-lex.europa.eu/fi/index.htm

<http://www.mmm.fi/fi/index/lainsaadanto/elainlaakintolainsaadanto/sisalto.html>

<http://80.248.162.134/vakhaku/asp/empty.asp?P=1&PS=root&C=16407>

1. Soveltamisala

Näitä hyvän käytännön ohjeita sovelletaan seuraavissa ammattimaisessa kotimaan - ja ulkomaanliikenteen terminaalitoiminnoissa ja maantiekuljetuksissa:

- Alkutuotannon kuljetukset, ei raakamaidon keräily- ja siirtokuljetukset eikä rehu- ja eläinkuljetukset.
- Kuljetukset ilman lämpötilavaatimuksia
- Kuljetukset vakiolämpölaatikoissa, lämminkuljetukset ilman tarkkaa lämpötilavaatimusta
- Muut lämpötilasäädellyt kuljetukset
- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden lämpötilasäädellyt kuljetukset
- Pakastekuljetukset

Hyvän käytännön ohjeita sovelletaan sekä varsinaisessa kuljetuksessa, terminaalikäsitteilyn aikana että tuotteiden kuormauksessa ja purkauksessa. Hyvän käytännön ohjeet kattavat koko kuljetusketjun lähettäjältä vastaanottajalle.

Hyvän käytännön ohjeet eivät koske varastointia, eikä elintarvikkeiden ostotoimintoja ja niihin liittyviä kaupallisia asiakirjoja.

2. Hygieniavaatimukset kuljetuksissa ja vaarojen arviointi (HACCP)

Elintarvikkeen hygieeninen laatu ei saa muuttua kuljetuksen aikana, eikä siihen saa tarttua hajua, makua tai muuta haittaa.

Elintarvikkeiden kuljetusketjun aikana siihen ei lisätä eikä siitä poisteta mitään. Elintarvikkeen lämpötilaa ei tarkoituksella muuteta eikä sitä prosessoida millään tavalla kuljetusketjun aikana. Kuljetettavia pakkauksia ei avata eikä elintarviketta käsitellä kuljetusketjun aikana. Täysin pakkaamattomia elintarvikkeita voidaan joutua koskemaan kuormauksen ja purkauksen aikana.

Kuljetuksen aikana voi normaali rikkoontuminen olla mahdollista samoin kuin poikkeavien olosuhteiden aiheuttama muutos elintarvikkeessa. Tällaisia voivat olla elintarvikkeen laadun muuttuminen kuljetusvälineen ja /tai lisälaitteiden rikkoontumisen, tuotteen käsittelyn tai kuljetuksen aikana tapahtuvan rikkoontumisen taikka liikenneonnettomuuden vuoksi. Näitä vaaroja hallitaan erillisillä yrityskohtaisilla järjestelmillä ja - ohjeistuksilla sekä alaa ohjaavan lainsäädännön toteutumisen valvonnalla. Toimintaa koskevat yleiset työohjeet ovat kirjattu tarkemmin kyseistä kuljetusta koskevaan liitteeseen.

Elintarvikkeen muuttunut tilanne havaitaan yleensä rikkoontuneesta pakkauksesta tai tuotteesta taikka muuttuneesta lämpötilasta kuljetusvälineessä. Vaarojen arviointi on tehty yleisen alan kokemuksen perusteella.

Kriittisellä hallintapisteellä (CCP) tarkoitetaan sellaista työ- tai tuotantovaihetta, jossa valvontaa suorittamalla pystytään ehkäisemään, poistamaan tai vähentämään vaaraa siedettävälle tasolle. Elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi vaarojen hallinta on välttämätöntä näissä kohdin valvonnan, seurannan ja korjaavien toimenpiteiden avulla.

Esimerkkejä kriittisistä hallintapisteistä ovat tuotantovaiheet, joissa tuote kuumennetaan, tuotteen koostumusta säädellään tai joissa käytetään metallinpaljastinta taikka läpivalaisua.

Muissa työ- ja tuotantovaiheissa elintarvikkeen turvallisuutta hallitaan tukijärjestelmien avulla kuten hygieenisillä työskentelytavoilla, puhtaanapidolla tai pakkausmerkintöjen oikeellisuuden varmistamisella.

Elintarvikekuljetuksissa ei yleensä ole kriittisiä hallintapisteitä, joten niissä omavalvonta keskittyy lähinnä tukijärjestelmien huolelliseen ja täsmälliseen hallintaan.

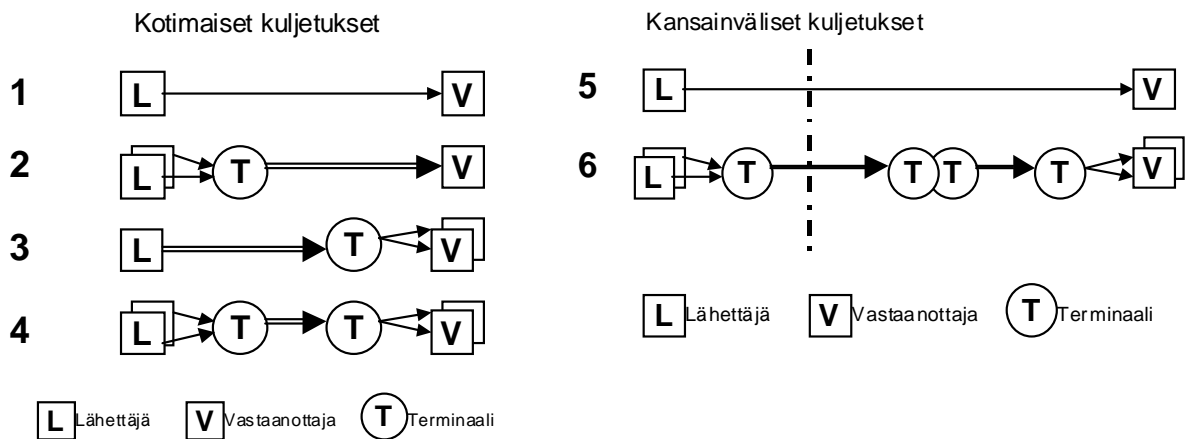
Kuljetustoiminnasta ilmoittaminen elintarvikevalvontaviranomaiselle

Kuljetusalan toimijan on tehtävä ilmoitus elintarvikehuoneistosta valvontaviranomaiselle (Elintarvikelaki 23/2006 13§) viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Kuljetusalan toimijalla tulee olla käytössä elintarvikkeiden kuljettamiseen soveltuvat kuljetusvälineet sekä kirjallinen omavalvontasuunnitelma. Elintarvikevalvontaviranomainen antaa toimijalle todistuksen ilmoituksen vastaanottamisesta.

3. Vastuut elintarvikekuljetuksissa

Osapuolet kuljetusketjussa

Kuljetusketjussa voi olla yksi tai useampia osapuolia. Kuljetusketjussa on määritettävä osapuolten tehtävät sekä mistä tehtävästä kukin osapuoli on vastuussa. Kuljetusketjun selventämiseksi on hyvä täydentää kuljetusta koskeva liite, johon on kirjattu kulloinkin mukana olevat kuljetusketjun osapuolet. Kuljetusketjussa lähetyspaikkana voi olla esimerkiksi alkutuotanto, laitos, varasto tai terminaali. Kuljetustapahtuma voi olla nouto- ja jakelukuljetus, siirto- / runkokuljetus, ulkomaankuljetus tai huolintaa.



Lähtäjän vastuu

Lähtettäjä on vastuussa siitä, että kuljetettavaksi annettu elintarvike on pakattu elintarvikkeille soveltuviin puhtaisiin ja kuljetukseen soveltuviin pakkauksiin. Pakkaukset tulee varustaa tarvittavilla pakkausmerkinnöillä ja varmistaa, että elintarvike on muutoinkin luovutuskunnossa kuljetukseen: Tuote ja tuotteen pakkaus ovat ehjiä ja tuote on kuormattuna puhtaalle kuormankantajalle (esim. rullakot, lavat, säiliöt, laatikot). Tuotteiden on oltava kuormattavissa lainsäädännön edellyttämällä tavalla ottaen huomioon mitä on säädetty kuormaukseen ja kuormansidontaan koskevista sääöksistä.

Lähtettäjä vastaa siitä, että elintarvikkeet, jotka vaativat tarkasti määritetyn kuljetuslämpötilan, on saatettu ennen kuormausta säästösten määrittelemään kuljetuslämpötilaan.

Pakattujen tuotteiden kuljetuksissa on lähtettäjän annettava joko sähköinen tai paperinen kuljetusasiakirja. Muissa kuin pakattujen tuotteiden elintarvikekuljetuksissa toimitaan tehdyn sopimuksen mukaisesti.

Kuljetuksen suorittajan vastuu

Kuljetuksen suorittaja vastaa siitä, että käytettävä kalusto on sopiva kuljetustehtävään ja että kuljettaja tietää elintarvikekuljetuksille asetetut vaatimukset. Kuljetuksen suorittaja vastaa siitä, että käytettävä kalusto, lisälaitteet ja valvontalaitteet ovat huollettu siten, että kuljetustehtävä voidaan suorittaa elintarvikkeen laatua vaarantamatta. Lisäksi kuljetuksen suorittaja vastaa, että hänellä on nimettynä elintarvikekuljetuksista vastaava henkilö, jolle on annettu vastuu ja valtuudet elintarvikkeiden turvallisesta ja huolellisesta kuljettamisesta.

Alirahdinkuljettajien soveltuvuudesta kyseiseen kuljetustehtävään vastaa sopimuksen tehnyt kuljetusketjun osapuoli. Sopimuksessa on oltava merkintä noudatettavasta omavalvontasuunnitelmasta. Samoin on sopimusta tehtäessä varmistauduttava, että kyseisessä tehtävässä käytetty kuormatila on elintarvikekuljetuksiin soveltuva.

Alirahdinkuljettajista on pidettävä luetteloa, joka on tarvittaessa toimitettava paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Kuormatilan, vaihtokuormatilan tai perävaunun, vuokraaja on vastuussa kuormatilan soveltuvuudesta kuljetustehtävään.

Tarkemmat kuljetusvälineen vaatimukset on kirjattu kuljetustehtävän mukaiseen liitteeseen 7.

Kuormaajan vastuu

Kuormaajan tulee varmistaa, että kuormattava elintarvike on kuljetuskunnossa kuten esimerkiksi se, että tuotteet ovat ehjiä ja niiden lämpötila on vaatimusten mukaisessa ja/tai sovitussa kuljetuslämpötilassa. Kuormaus on suoritettava säädösten (esim. tieliikennelaki 267/1981 ja elintarvikelaki 23/2006) edellyttämällä tavalla akseli- ja kokonaisuudessa huomioiden sekä siten, että kuorman tuennalle ja sidonnalle asetetut vaatimukset täyttyvät.

Kuormaajan tulee varmistaa, että elintarvikkeet kuormataan ainoastaan puhtaisiin ja ehjiin kuljetusvälineisiin ja että kuormansidontaan ja -tuentaan käytettävät välineet ovat puhtaita ja että tuennassa ja sidonnassa huomioidaan kuormankantajien erityispiirteet.

Kuljettajan vastuu

Kuljettajan tulee varmistaa, että kuljetuksen aikana elintarvikkeen laatu ei muutu. Hänen tulee säännöllisesti seurata kuljetuksissa käytettävien laitteiden kuntoa ja tarvittaessa hälyttää apua mikäli laite rikkoontuu, eikä kuljettaja pysty sitä itsenäisesti korjaamaan.

Kuljettajan tulee valvoa, etteivät asiattomat pääse käsiksi tuotteisiin kuljetuksen aikana. Hänen tulee lisäksi ilmoittaa omavalvontasuunnitelmassa määritetyille vastuuhenkilölle, mikäli kuljetuksen aikana on tapahtunut poikkeama kuljetuslämpötiloissa tai muussa sellaisessa asiassa, jolla voi olla vaikutusta elintarvikkeen laatuun.

Vastaanottajan vastuu

Vastaanottajan on otettava vastaan hänelle tulevat elintarvikkeet. Hänen on myös välittömästi tarkastettava saamansa tuote ja mikäli luovutetussa tuotteessa on ulkoisesti havaittavissa oleva

vahinko, on hänen kirjattava muistutus kuljetusasiakirjaan siten kuin se on määritetty tiekuljetussopimuslaissa 345/1979.

Tuotteen luovutushetkellä vastuu elintarvikkeen laadusta siirtyy tuotteen vastaanottajalle

Terminaalinpitäjän vastuu

Terminaalin pitäjä vastaa siitä, että elintarvikkeita säilytetään ja siirretään olosuhteissa, joissa elintarvikkeen laatu ei heikkene. Terminaalitoiminnasta tulee tehdä ilmoitus valvontaviranomaisille, ellei sitä ole ilmoitettu kuljetustoiminnan yhteydessä. Terminaalin tulee olla siisti ja lämpötilaltaan kyseiseen toimintaan soveltuva.

Terminaalin pitäjä vastaa siitä, että terminaalin henkilökunta hallitsee elintarvikekuljetuksia ja tilapäistä säilytystä koskevat menettelyt ja säädökset.

Vastuuhenkilöiden nimeäminen kuljetusketjussa

Kuljetusketjussa on nimettävä henkilöt, joille on osoitettu vastuu ja valtuudet kuljetukseen ja säilytykseen liittyvistä asioista. Heidän vastuuseen kuuluu myös se, että kuljetustehtävään liittyvää omavalvontaa toteutetaan ja muut kuljetuksiin liittyvät normit tulee täytetyksi. Vastuuhenkilöiden tehtäviin kuuluu myös valvoa annettujen ohjeiden noudattamista sekä varmistaa, että kaikki kuljetusketjussa toimivat henkilöt ovat saaneet tarvittavan koulutuksen.

Vastuuhenkilöt on nimettävä omavalvontasuunnitelmaan. Vastuuhenkilö voi olla yrityksen omistaja, johto tai muu henkilökuntaan kuuluva henkilö.

Kuljetusketjun vastuu

Kuljetusketju, lähettäjä ja vastaanottaja mukaan lukien, ovat vastuussa siitä, että kuljetuksessa on mahdollista noudattaa mitä ajo- ja lepoaikasäännöksissä (Euroopan yhteisöjen neuvostojen asetus tieliikenteen sosiaalilain yhdenmukaistamisesta sekä tieliikenteen valvontalaitteistosta (EY) N:o 561/2006 (= ajo- ja lepoaika-asetus) on säädetty. Jokaisen kuljetusketjuun osallistuvan tulee varmistaa omassa toiminnassaan, etteivät ajo- ja lepoaika säädösten vaatimat tauot aiheuta elintarvikkeen laadun heikkenemistä ja että tauot on mahdollista pitää siten kuin niistä on säädetty. (Tieliikennelaki 267/1981).

Viranomaisten vastuu kuljetusketjussa

Viranomaisen on tarvittaessa annettava neuvontaa ja ohjausta elintarvikkeiden kuljetusten lainsäädännön vaatimuksista sekä vastaa niiden valvonnasta kuten elintarvikelaissa on säädetty. (Elintarvikelaki 23/2006 53§)

5. Kuljetusketjun toiminta

Vastaanottopaikka kuljetukseen (lähettämö)

Lähettämö on tila jossa tuote siirtyy kuljetusketjun hallintaan. Tässä vaiheessa on määritettävä tuotteen ulkoisesti havaittava kunto. Tarvittaessa on kirjattava varauma siten, kuin siitä on säädetty tiekuljetussopimuslaissa. Ulkoisesti havaittavan tuotteen kunnon on pysyttävä muuttumattomana kuljetusketjun aikana.

Tuotteen on oltava ehjä ja siinä on oltava kuljetuksen aikana kuljetushenkilöstölle tarkoitetut kuljettamiseen ja tavarankäsittelyyn liittyvät pakkausmerkinnät, esimerkiksi standardin SFS-EN 20780 mukaiset ”Tavarankäsittelymerkit”.

Tuotteen pakkauksen on oltava riittävä ja sen tulee suojata tuote kastumiselta, likaantumiselta ja pölyntymiseltä. Tarvittaessa tulee lähtöpaikassa olla annettavana lisäsuojauksia esimerkiksi muovivaipia, pahvia tai välilevyjä. Kuljetettava tuote tulee olla pakattu siten, että kuormaus ja kuorman sidonta sekä tuenta voidaan suorittaa säädösten mukaisesti.

Tarvittaessa tuotteet voidaan laittaa kuormakantajille, jolloin siirrot kuormatilaan ja sieltä pois voidaan tehdä koneellisesti.

Kuljetuksesta on tehtävä kuljetusasiakirjat, joihin on kirjattu kuljetuksen kannalta oleelliset asiat siten kuin siitä on säädetty tiekuljetussopimuslaissa 345/1979 sekä kuljetettavan tavarankuljetusohjeet. Lähettäjän on, silloin kun kuljetettava tuote sitä edellyttää, kirjattava kuljetusasiakirjoihin tarvittavat lämpötilavaatimukset kuljetuksen aikana sekä jäljitettävyyden kannalta tarpeelliset tiedot. (Elintarvikelaki 11§ ja 17§). Kuljetusasiakirjat voivat olla joko paperisessa tai sähköisessä muodossa.

Vastaanotto kuljetukseen

Vastaanotettaessa tuotteet kuljetukseen, siirtyy vastuu tuotteesta kuljetusketjulle. Sen vuoksi on tärkeää, että tuotteen kunto tarkastetaan riittävällä tarkkuudella. Erityisesti tämä vaatimus koskee lämpötilasäädelyjen elintarvikkeiden kuljetuksia.

Säädökset tuotteen vastaanotosta kuljetukseen on annettu tiekuljetussopimuslaissa. Tarkemmat ohjeet tehtävistä tarkastuksista on kirjattu tämän asiakirjan kuljetuskohtaisiin liitteisiin.

Kuormaaminen ja purkaminen

Ennen kuormaamista on varmistettava, että käytettävä kalusto vastaa kuljetustehtävää ja että kuljetettaville tuotteille asetettuja hygieniä ja lämpötilavaatimuksia vaatimuksia voidaan noudattaa.

Kuormatilan on oltava siisti ja ehjä ja siinä on tarvittavat kunnossa olevat lisälaitteet. Kuormatilaan ei saa päästä pölyä tai muuta likaa kuormatilan ulkopuolelta. Tarvittaessa kuormatila on lakaistava ja / tai pestävä. Kuormatilassa voidaan säilyttää tarvittavat siivousvälineet esim. harjat pölyn ja roskien poistamista varten.

Kuormatilan tekninen kunto on tarkastettava ennen kuormausta. Tiivisteiden, kuormatilan seinien, katon ja lattian on oltava ehjät, mutta käytön aiheuttamia kulumisen jälkiä edellä mainituissa pinnoissa voi olla. Kuormatilassa olevat ”potkupellit” eivät saa aiheuttaa kuljettavien tuotteiden rikkoontumista. Kuormatilassa tulee olla tarvittavat sidontapisteet, joihin kuljetettavan tuotteen voi kiinnittää kuljetuksen ajaksi. Sidontapisteet voivat sijaita seinissä ja/tai lattiassa. Kuormatilan pintamateriaalista on lisää tietoa liitteessä 7.

Siistejä kuormasidontavälineitä tulee olla riittävästi ja ne voidaan säilyttää kuormatilassa, jolloin ne säilyvät paremmin puhtaana ja ovat helposti käytettävissä sidontaan kuljetuksen aikana. Sidontavälineiden tulee olla sopivia huomioiden kuljetettavien tuotteiden, käytettävien kuormakantajien ja kuljetuskorien vaatimukset. Sidonta- ja tuentavälineenä tässä tapauksessa voidaan käyttää sidontaliinoja, liinojen suoja, tukitankoja, kulmasuojia jne.

Kuormaaminen ja purkaminen on suoritettava huolellisesti ja kuormauksessa on otettava huomioon kuormaamista, kuorman sidontaa ja –tuentaa koskevat säädökset. Kuormaamisessa on otettava huomioon kuljetuksen aikaiset rasitukset ja tuote on kuormattava niin, ettei se voi siirtyä, kaatua tai pudota kuljetuksen aikana. Kuormattaessa tai purettaessa koneellisesti on huolehdittava, että trukki tai muu kuormauslaite ei riko kuormatilassa olevia tuotteita.

Kuormauksessa on otettava huomioon muut samassa kuormatilassa mukana olevat tuotteet. Mikäli ne voivat aiheuttaa elintarvikkeen laatuun muutoksia, ei kuormausta tule suorittaa. Vak-lainsäädännössä (719/1994) olevia mahdollisia erilläänpitomääräyksiä on noudatettava. Rehut, lannoitteet ja voimakkaasti tuoksuvat tavarat on pidettävä riittävän erillään elintarvikkeista. Kuljetuksen aikana elintarvikkeeseen ei saa siirtyä vierasta hajua tai makua mistään muusta samassa kuormassa kuljetettavasta tuotteesta.

Käytettäessä kuormankantajia, niiden on oltava ehjiä ja puhtaita, eivätkä ne saa aiheuttaa kuormattavan tuotteen rikkoontumista tai tuotteen laadun heikkenemistä. Kuormankantajien palautuslogistiikassa tulee niiden lämpökuorma huomioida. Kuormausapuvälineet, kuten lavansiirtovaunu tai muut tuotteen siirtoon tarvittavat välineet, voidaan säilyttää kuormatilassa kuljetuksen aikana, jos ne ovat riittävän hyvin kiinnitetty vahinkojen ehkäisemiseksi.

Lisälaitteiden toiminta on tarkastettava ennen kuormausta.

Kuljettaminen

Elintarvikkeeseen ei kuljetuksen aikana saa siirtyä vierasta hajua, makua tai muuta haittaa. Tuotteen kuljettaminen on suoritettava voimassa olevien, kuljetusta koskevien säädösten mukaisesti. Tämä tarkoittaa myös kuljettamiseen liittyvien muiden säädösten noudattamista elintarvikekuljetuksia koskevien säädösten lisäksi. Tärkeimmät kuljetusta koskevat säädökset ovat koottuna tämän asiakirjan liitteeseen kuusi (6).

Kuljettamisen aikana on valvottava kuormatila siten, etteivät asiattomat voi päästä kuormatilaan sisälle ja aiheuttaa vahinkoa kuljetettaville tuotteille tai käytössä olevalle kuljetuskalustolle. Erityisesti tämä on otettava huomioon pysäköitäessä kuljetusväline taukojen tai muun syyn ajaksi, kun kuljettaja joutuu poistumaan kuljetusvälineen läheisyydestä.

Kuljetettavan tuotteen kuntoa ja paikallaan pysymistä on valvottava kuljetuksen aikana sopivin väliajoin.

Kuljetuksen reitti tulee suunnitella siten, että kuljetuksen aikaiset tauot voidaan pitää turvallisella paikalla. Reittisuunnittelussa on huomioitava, mihin kuormattuna olevat kuormatilat tai ajoneuvo voidaan pysäköidä vuorokautisen tai viikkolevon ajaksi ja miten varmennetaan, että elintarvikkeen laatu ei tuona aikana vaarannu.

Terminaalitoiminta, säilyttäminen ja siirrot terminaalissa

Terminaali, jossa lajitellaan elintarvikkeita, on oltava siisti ja pöly tai muu lika ei saa kerääntyä kuljetusketjussa olevan elintarvikkeen tai sen myyntipakkauksen päälle.

Terminaalitoiminnan aikana on noudatettava mitä vaarallisten aineiden kuljetuksissa annetuissa säädöksissä säädetään niiden erillään pitämisestä elintarvikkeista ja rehuista. Muutoin

elintarvikkeet voidaan pitää terminaalikäsitteilyn aikana samassa tilassa muiden tavaroiden kanssa, elleivät nämä tuotteet tai tavarat aiheuta elintarvikkeen laadun heikkenemistä.

Terminaalikäsitteily on suoritettava siten, etteivät elintarvikkeet ja niiden pakkaukset rikkoonnu terminaalikäsitteilyn aikana. Käytettäessä koneellista käsitteilyä on varmistettava, ettei se aiheuta tuotteen tai sen pakkauksen rikkoutumista. Käytettäessä kuormankantajia niiden tulee olla ehjiä ja puhtaita.

Terminaalin tekninen varustetaso riippuu säilytettävistä tuotteista. Mikäli elintarvikkeen laatu edellyttää erillistä tilaa esim. kylmäketjua, on elintarvikkeelle järjestettävä tarvittavat olosuhteet terminaalikäsitteilyä varten.

Kuljetuksen aikana tuotteita voidaan säilyttää tilapäisesti terminaalissa sen mukaan mitä kuljetuksen suorittaminen sitä edellyttää. Tilapäisen säilytyksen aikana on huolehdittava, etteivät haittaeläimet voi saastuttaa kuljetettavia elintarvikkeita tai niiden pakkauksia. Terminaalinpitäjän on oltava tietoinen elintarvikkeisiin kohdistuvista vaaroista, joita voivat aiheuttaa vieraat aineet, lämpötilan muutokset, haittaeläimet tai linnut. Tällöin elintarvikkeen suojaaminen on suoritettava annettujen ohjeiden mukaisesti.

Terminaalin pitäjän on varmistauduttava, etteivät asiattomat henkilöt pääse käsiksi elintarvikkeisiin terminaalitoimintojen aikana.

Tuotteen luovutus kuljetusketjusta

Kun tuotteet luovutetaan kuljetusketjusta vastaanottajalle, vastuu elintarvikkeen laadusta siirtyy vastaanottajalle. Luovutuksen yhteydessä on vastaanottajan tarkastettava tuotteen kunto ja mikäli tuotteessa on ulkoisesti havaittavissa oleva vaurio tai puute, on kuljetusasiakirjaan tehtävä tiekuljetussopimuslain 345/1979 mukainen muistutus.

Tuotteet luovutetaan vastaanottajan / lähettäjän, kanssa sovittuun tai alan kuljetusehdoissa mainittuun vastaanottopaikkaan, jonka kuljetuksen suorittaja on hyväksynyt. Vastaanottopaikka on yleensä kuljetussopimuksessa tai alan kuljetusehdoissa kirjattuna, mutta se voi määräytyä myös vastaanottajan ja kuljetustehtävän mukaan.

Kuljetusketjussa samanaikaisesti elintarvikkeiden kanssa kuljetettavat ja terminaalissa lajiteltavat tuotteet, tavarat ja aineet

Elintarvikkeiden kanssa samassa terminaalissa voidaan säilyttää ja kuormatilassa kuljettaa erilaisia tuotteita, tavaroita ja aineita siten, että ne eivät aiheuta elintarvikkeiden laadun heikkenemistä.

Elintarvikkeiden pakkaustapa määrää muut samassa tilassa kuljetettavat ja säilytettävät tuotteet, tavarat ja aineet. Ilman pakkausta kuljetettavat ja säilytettävät elintarvikkeet vaativat suurempaa huolellisuutta valittaessa mitä muita tuotteita, tavaroita tai aineita samaan kuormatilaan voidaan kuormata. Elintarvikkeet, jotka ovat pakattu useaan pakkaukseen, eivät juuri aseta rajoituksia muille kuljetettaville tai säilytettävälle tuotteille. Sen sijaan irtotavaran kuljetuksissa on otettava huomioon mitä kirjattu Euroopan neuvoston ja parlamentin asetuksessa N:o 852/2004, liite 2 elintarvikehygieniasta.

Muuna kuljetettavana tavarana käsitellään tässä tapauksessa myös ns. palautuslogistiikka sekä kuormankantajat.

Elintarvikeketjussa palautuvat tuotteet käsitellään kuten kuljetettavaksi annettu tavara. Lähettäjänä on tällöin elintarvikkeen palauttava yritys ja tavara toimitetaan lähettäjän määrittämään paikkaan. Lähettäjä vastaa tällöin tavarantoimituksesta kuljetukseen.

6. Toiminnan arviointi ja valvonta

Toiminnan arviointi ja valvonta

Yrityksen on arvioitava toimintaansa suhteessa hyvän käytännön ohjeisiin säännöllisin väliajoin. Tämä voi tapahtua esimerkiksi johtamisjärjestelmään kuuluvien sisäisten auditointien yhteydessä tai ellei tällaisia auditointeja ole niin kerran vuodessa. Tehty arviointi on kirjattava vähintään päiväyksellä, jolloin arviointi on tehty.

Korjaavat toimenpiteet

Mikäli toiminnassa havaitaan poikkeamia suhteessa hyvän käytännön ohjeisiin, on toteutettava korjaavat toimenpiteet. Tehdyt korjaavat toimenpiteet on kirjattava luotettavalla tavalla, sekä varmistettava, että ne tulevat tehdyksi sen varalta, että tapahtuneesta asiasta tulee myöhemmin seuraamuksia.

Asiakirjojen päivittäminen ja arkistointi

Asiakirjat on päivitettävä silloin kun toimintaan on tullut muutoksia tai muutoin on tarvetta päivittää asiakirjoja.

Omavalvontaan liittyvät asiakirjat on arkistoitava säädösten vaatiman ajan, joka on vähintään vuosi kuljetuksen päätyttyä. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 28/2009)

7. Omavalvontaan liittyvät tukisuunnitelmat

Toiminnanharjoittajan on määritettävä omassa toiminnassaan oleelliset tukisuunnitelmat sekä laadittava ne tarvittaessa erillisenä asiakirjana. Tukisuunnitelmat on oltava sovellettavissa ja tarkastettavissa toimipaikalla.

Haittaeläintorjuntasuunnitelma: Terminaaleissa on oltava haittaeläinten torjuntasuunnitelma jota toteutetaan. Haittaeläinsuunnitelma on esitettävä pyydetessä valvontaviranomaiselle.

Siivoussuunnitelma: Terminaalissa on oltava siivoussuunnitelma. Suunnitelma on esitettävä pyydetessä valvovalle viranomaiselle. Kuormatilat on siivottava tarvittaessa ennen lastausta.

Lämpötilan seuranta: Kuljetuksissa, joissa edellytetään lämpötilan seuranta ja / tai tallentavaa lämpötilan seuranta, tulee olla menettely, jolla seuranta toteutetaan. Seuranta on esitettävä valvovalle viranomaisille pyydetessä. Pakastekuljetuksissa edellytetään sekä kuljetusvälineissä että terminaaleissa standardin EN 12 830 mukaista lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitetta.

Lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteiden huoltosuunnitelma: Laitteille on oltava huoltosuunnitelma. Se voi olla laitteen valmistajan tai myyjän antama. Toteutuneet huollot ovat kirjattava.

Lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteiden mittareiden tarkastus- ja / tai kalibrointisuunnitelma. Lämmönsäätölaitteen lämpömittarit ja tallennuslaitteiden mittarit on tarkastettava standardin EN 13486 mukaisesti. Tehdyt tarkastukset on kirjattava.

Lämmönsäätölaitteiden huoltosuunnitelma; Lämmönsäätölaitteelle on laadittava ennakkohuoltosuunnitelma, jolla varmistetaan laitteen toiminta. Tehdyt huollot on kirjattava.

Kuljetuskaluston huoltosuunnitelma: Kuljetuskalustolle on oltava huoltosuunnitelma. Se voi olla itse laadittu ennakkohuoltosuunnitelma tai kaluston myyjän antama. Toteutuneet huollot on kirjattava. Kirjaus voi olla myös huollosta saatu lasku tai vastaava.

Henkilöstön osaamistarve, koulutussuunnitelma sekä koulutustiedostot: Henkilöstön osaaminen on kartoitettava ja annettava tarvittaessa koulutusta. Elintarvikelaki 27§ säättää milloin on henkilöllä oltava vaadittava hygieniasaamistodistus. Kuljetusketjussa tällaista toimintaa on esimerkiksi pakkaamattoman lihan riippukuljetus. Henkilöstön koulutus voi olla osa ammattipätevyyskoulutusta ja annettu koulutus on kirjattava koulutustiedostoon, joka voi olla osa yrityksen laatu-, ympäristö- tai turvallisuusjärjestelmää tai muuta johtamisjärjestelmää. Koulutuksen toteutuminen voidaan osoittaa henkilöstön työssä osaamisena.

Toiminnasta saatavat tiedostot ja niiden arkistointimenettely: Toiminnasta saatavat tiedostot on luetteloitava ja niiden arkistointiaika on kirjattava. Tiedostoluettelo on hyvä laatia ns. tiedostomatriisiksi, johon on kirjattu asiakirja, arkistointiaika ja hävittämismenettely. Arkistointiaika on yksi (1) vuosi kuljetuksen päättymisestä.

Toiminnassa sovellettavat lämpötilavaatimukset: Toiminnassa sovelletaan niitä lämpötilavaatimuksia, jotka ovat elintarvikekuljetuksien osalta säädetty. Lämpötilavaatimukset on kirjattava esimerkiksi sopimuksiin ja / tai kuljetusasiakirjoihin

Jätehuoltosuunnitelma: Terminaaleissa on oltava jätehuoltosuunnitelma. Suunnitelma voidaan toteuttaa esimerkiksi taulukolla, johon on kirjattu toimipaikassa toteutettava lajittelu.

Työvaatesuunnitelma: Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetuksissa on työvaatteet oltava helposti puhtaana pidettäviä. Työvaatesuunnitelmassa on hyvä kuvata millaista vaatetusta käytetään sekä työvaatteiden pesu- ja vaihtokäytäntö.

Työsuojelusuunnitelma, työterveyshuollon toimintasuunnitelma, työturvallisuusriskien arviointi ja kuljetukseen liittyvät terveysvaatimukset: Silloin kun yrityksen koko edellyttää työsuojelusuunnitelmaa ja työterveyshuollon toimintasuunnitelmaa, voidaan henkilöstön hygieniasuunnitelma kirjata siihen. Henkilökunnan hygieniasuunnitelma, joka sisältää salmonellatodistukset (tartuntatautilaki 583/1996), tulee olla laadittuna erillisenä asiakirjana, jos kuljetetaan pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Alkutuotannon kuljetukset

1. Soveltamisala

Liitettä sovelletaan kaikissa alkutuotannon kuljetuksissa lukuun ottamatta raakamaidon keräilykuljetuksia. Sen sijaan tuotantotilan kuljetusvälineet eivät kuulu tähän.

<input type="checkbox"/> Alkutuotannon kuljetukset, irtotuotteet <input type="checkbox"/> Alkutuotannon kuljetukset, kevytpakattu <input type="checkbox"/> Alkutuotannon kuljetukset, pakattu	
---	--

2. Määritelmät

”*alkutuotanto*”; Alkutuotannon tuotteiden tuotanto, kasvatus, viljely, myös sadon korjuu, lypsäminen ja kaikki eläintuotannon vaiheet ennen teurastusta. Se sisältää metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen.

”*alkutuotannon kuljetus*”; Kuljetus, joka alkaa alkutuotantopaikasta kts. alkutuotanto edellä

”*irtotuote*”; Elintarvike on kuormattu suoraan kuormatilaan ilman pakkausta. Se voi olla myös riippukuljetus.

”*kevytpakattu*”; Kevytpakattu voi olla laatikoissa tai muissa vastaavissa pakkauksissa, joka on tarkoitettu tuotteen säilyttämiseen tai kuljettamiseen ja jossa elintarvike voi olla paljaana. Pakkaus voi olla avoin joltakin sivuilta.

”*pakattu*”; Pakattu tuote on sellainen, jossa elintarvike on kokonaan suojattu.

3. Kuljetusketjun osapuolet

Yritystiedot (jonka omavalvonnasta on kysymys)

Yritys, nimi:	
Postiosoite:	
Käyntiosoite:	
Y-tunnus	
Yhteyshenkilö, elintarvikekuljetuksista vastaava	

Kuljetusketjun osapuolet

Kuljetusketjun osapuolia ovat lähettäjä, kuljetuksen suorittaja ja vastaanottaja. Kuljetus voi koostua useasta eri kuljetustapahtumasta ja rastitetaan tarvittava määrä vaihtoehtoja. Vastaanottajia voi olla erityyppisiä kussakin kuljetustapahtumassa ja rastitetaan tarvittava määrä vaihtoehtoja.

<input type="checkbox"/> Lähettäjä, alkutuotanto	<input type="checkbox"/> Kuljetuksen suorittaja
<input type="checkbox"/> Vastaanottaja, alkutuotantopaikka	<input type="checkbox"/> Alirahdinkuljettaja
<input type="checkbox"/> Vastaanottaja, laitos	<input type="checkbox"/> Jakelukuljetus
<input type="checkbox"/> Vastaanottaja, varasto	<input type="checkbox"/> Kotimaan siirto / runkokuljetus
<input type="checkbox"/> Vähittäiskauppa tai muu vastaava	<input type="checkbox"/> Ulkomaan kuljetus
<input type="checkbox"/> Kuluttaja	<input type="checkbox"/> Huolinta
	<input type="checkbox"/> Terminaalitoiminta

Kuljetusasiakirjat

<input type="checkbox"/> Lähetysluettelo	<input type="checkbox"/> Rahtikirja
<input type="checkbox"/> Ei asiakirjaa	<input type="checkbox"/> Sähköinen rahtikirja
	<input type="checkbox"/> Muu asiakirja

Kuljetuskalusto

<input type="checkbox"/> Avokalusto	<input type="checkbox"/> Umpikuormatila
<input type="checkbox"/> Avokalusto, peite	<input type="checkbox"/> Umpikuormatila lämmitettävä
<input type="checkbox"/> Peitteellä varustettu ”kapelli”	<input type="checkbox"/> Umpikuormatila, lämpötilasäädely, viileä / lämmi
<input type="checkbox"/> Säiliöajoneuvo	<input type="checkbox"/> Umpikuormatila, pakaste
	<input type="checkbox"/> Umpikuormatila, FNA
	<input type="checkbox"/> Umpikuormatila, FRC

Terminaali

<input type="checkbox"/> Ulkotila	<input type="checkbox"/> Lämmin terminaali
<input type="checkbox"/> Katos	<input type="checkbox"/> Lämpötilasäädely terminaalitila, + 2°C - +6°C
<input type="checkbox"/> Kylmäterminaali	<input type="checkbox"/> Lämpötilasäädely terminaalitila + 6°C - + 8°C
	<input type="checkbox"/> Lämpötilasäädely terminaalitila , pakaste

4. Kuljetusketjun toiminta

Tuotteen vastaanotto kuljetukseen alkutuotantopaikalta

1. Tarkasta tuotteen ulkoisesti havaittavissa oleva kunto ja tarvittaessa lämpötila pintalämpömittarilla
2. Tarkasta vastaako alkutuotantopaikan olosuhteet kuljetettavan tuotteen hygienia- ja lämpötilavaatimuksia

Kuormaaminen

1. Tarkasta ennen kuormausta kuormatilan siisteys ja siivoa, lakaise ja /tai pese tarvittaessa
2. Tarkasta, että kuormatilan lisälaitteet, kuten lämmönsäätölaitteet tai muut vastaavat ovat toimintakuntoisia ennen kuormausta. Suorita kuormausta mikäli ne ovat kunnossa.
3. Tarkasta kuormatilan tiiviys ennen kuormausta, ja kuormaa mikäli kuormatila vastaa kuljetettavan tuotteen vaatimuksia.
4. Kuormaa akseli- ja kokonaismassa huomioiden
5. Tarvittaessa suorita kuorman sidonta ja tuenta määräysten mukaisesti
6. Mikäli tuote rikkoontuu kuormauksessa tai siinä on ulkoisesti havaittavissa oleva vaurio, pyydä ehjä tuote lähettäjältä

7. Tarvittaessa kirjoita varauma kuljetusasiakirjaan.

Kuljettaminen

1. Silloin kun kuljetettava tuote sitä edellyttää, tarkasta kuormatilan lämpötila säännöllisin väliajoin, vähintään silloin kun poistut autosta taukojen tai muun syyn vuoksi
2. Pidä tauot sellaisella paikalla, ettei asiattomat pääse käsiksi kuljetettavaan elintarvikkeeseen.

Terminaalitoiminta

1. Kevytpakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet on suojattava pölyyntymiseltä ja likaantumiselta huolellisesti. Tarvittaessa niille on varattava oma tila lajittelua varten
2. Pakatut elintarvikkeet voidaan käsitellä muun terminaalitavaran kanssa samassa tilassa
3. Lämpötilasäädelyissä olosuhteissa kuljetettavat elintarvikkeet on lajiteltava kuljetuslämpötilassa. Tarvittaessa tilassa on oltava tarvittavat laitteet lämmönsäätämiseksi. Periaatteena on se, että kylmäketju ei saa katketa.

Tuotteiden luovuttaminen kuljetusketjusta

1. Elintarvikkeet luovutetaan sovittuun paikkaan
2. Luovutuksen yhteydessä vastaanottajan on tarkastettava tuotteen ulkoinen kunto. Poikkeuksena kuljetus, jossa tuotteet jätetään sovittuun paikkaan käyttäen vastaanottajan luovuttamia avaimia.
3. Vastaanottajan tulee tehdä muistutus tuotteessa olevista ulkoisesti havaittavista vaurioista ja puutteista kirjaamalla se kuljetusasiakirjaan.

Muiden tavaroiden lajittelu ja kuljetus samassa elintarvikehuoneistossa

1. Pakkaamattomien ja kevytpakattujen tuotteiden kanssa ei voi kuljettaa, eikä terminaalissa niitä lähellä lajitella, sellaisia muita tavaroita, jotka pölyävät, aiheuttavat voimakasta hajua tai muutoin voivat aiheuttaa elintarvikkeen pilaantumista tai muuta haittaa.
2. Pakattujen elintarvikkeiden kanssa voidaan kuljettaa ja lajitella samoissa terminaalitiloissa myös muuta tavaraa, kun se tapahtuu siten, etteivät tuotteet pääse kosketuksiin toistensa kanssa esimerkiksi pakkausten rikkoontumisen yhteydessä.
3. Pakkaamattomien ja kevytpakattujen elintarvikkeiden kanssa samassa kuormatilassa ei saa kuljettaa palautus- ja kierrätyslogistiikkaan kuuluvia tavaroita muuten kuin erotettuna elintarvikkeista.
4. Pakattujen tuotteiden kanssa voidaan kuljettaa palautuslogistiikkaan kuuluvia tavaroita, kunhan ne eivät aiheuta hajua myymäläpakkaukseen. Hajujen tarttuminen voidaan estää esimerkiksi muovikalvolla.

5. Toiminnan arviointi ja valvonta

Toiminta arvioidaan vähintään kerran vuodessa. Ohjeet päivitetään jos toiminnassa tapahtuu muutoksia tai vastuuhenkilöt vaihtuvat.

6. Sovellettavat tukisuunnitelmat

Toiminnanharjoittajan on määritettävä toiminnassaan sovellettavat tukisuunnitelma, merkittävät ne alla olevaan luetteloon sekä laadittava ne erillisenä asiakirjana. Tukisuunnitelmat on oltava sovellettavissa ja tarkastettavissa toimipaikalla.

<input type="checkbox"/> Henkilöstön osaamistarve	<input type="checkbox"/> Lämpötilaseuranta
<input type="checkbox"/> Koulutussuunnitelma	<input type="checkbox"/> Lämpötilan valvontalaitteiden huoltosuunnitelma
<input type="checkbox"/> Koulutustiedosto	<input type="checkbox"/> Lämmönsäätölaitteiden huoltosuunnitelma
<input type="checkbox"/> Työsuojelusuunnitelma	<input type="checkbox"/> Toiminnassa sovellettavat lämpötilavaatimukset
<input type="checkbox"/> Työterveyshuollon toimintasuunnitelma	<input type="checkbox"/> Kuljetuskaluston huoltosuunnitelma
<input type="checkbox"/> Henkilöstön terveysvaatimukset	<input type="checkbox"/> Haittaeläintorjuntasuunnitelma
<input type="checkbox"/> Työvaatesuunnitelma	<input type="checkbox"/> Siivoussuunnitelma
<input type="checkbox"/> Arkistointimenettely	<input type="checkbox"/> Jättesuunnitelma
	<input type="checkbox"/> Lämpötilan seuranta ja valvontalaitteiden tarkastus- ja / tai kalibrointisuunnitelma

Kuljetukset ilman tarkkaa lämpötilan vaatimusta

1. Soveltamisala

Tätä liitettä sovelletaan elintarvikkeiden kuljettamiseen ilman tarkkaa lämpötilan vaatimusta. Kuljetus voi olla täysin ilman lämpötilavaatimusta, kuljetus vakiolämpöpakkauksessa tai lämminkuljetukset jolloin kuljetus pidetään nollan yläpuolella, mutta ei määritellyssä lämpötilassa.

<input type="checkbox"/> Kuljetukset ilman lämpötilavaatimusta irtotuotteina	<input type="checkbox"/> Kuljetukset vakiolämpöpakkauksessa irtotuotteina
<input type="checkbox"/> Kuljetukset ilman lämpötilavaatimusta kevytpakattuna	<input type="checkbox"/> Kuljetukset vakiolämpöpakkauksessa kevytpakattuna
<input type="checkbox"/> Kuljetukset ilman lämpötilavaatimusta pakattuna	<input type="checkbox"/> Kuljetukset vakiolämpöpakkauksessa pakattuna
<input type="checkbox"/> Lämminkuljetukset, irtotuote	
<input type="checkbox"/> Lämminkuljetukset, kevytpakattu	
<input type="checkbox"/> Lämminkuljetukset, pakattu	

2. Määritelmät

”irtotuote”; Elintarvike on kuormattu suoraan kuormatilaan ilman pakkausta. Se voi olla myös riippukuljetus.

”kevytpakattu” Kevytpakattu voi olla laatikoissa tai muissa vastaavissa pakkauksissa, joka on tarkoitettu tuotteen säilyttämiseen tai kuljettamiseen ja jossa elintarvike voi olla paljaana. Pakkaus voi olla avoin joltakin sivulta.

” kuljetukset ilman lämpötilavaatimusta; Kuljetettaville tuotteille ei ole asetettu mitään lämpötilavaatimusta. Voidaan kuljettaa myös kylmissä olosuhteissa.

”kuljetus vakiolämpöpakkauksessa”; Pakkaus, jossa kuljetettava elintarvike pidetään vakiolämpöisenä kuljetuksen aikana. Tällaisia voivat olla eristetyt pakkaukset kuten styrox tai vastaavat.

”lämminkuljetus”; Lämmin kuljetus on kuljetus, jossa tuotteelle ei ole asetettu muuta lämpövaatimusta kuin se, että tuote kuljetetaan nollan yläpuolisessa lämpötilassa.

”pakattu”; Pakattu tuote on sellainen, jossa elintarvike on kokonaan suojattu.

3. Kuljetusketjun osapuolet

Yritystiedot (jonka omavalvonnasta on kysymys)

Yritys, nimi:	
Postiosoite:	
Käyntiosoite:	
Y-tunnus	
Yhteyshenkilö, elintarvikkuljetuksista vastaava	

Kuljetusketjun osapuolet

Kuljetusketjun osapuolia ovat lähettäjä, kuljetuksen suorittaja ja vastaanottaja. Kuljetus voi koostua useasta eri kuljetustapahtumasta ja rastitetaan tarvittava määrä vaihtoehtoja. Vastaanottajia voi olla erityyppisiä kussakin kuljetustapahtumassa ja rastitetaan tarvittava määrä vaihtoehtoja.

<input type="checkbox"/> Lähettäjä, alkutuotanto <input type="checkbox"/> Lähettäjä, laitos <input type="checkbox"/> Lähettäjä, varasto <input type="checkbox"/> Lähettäjä, muu	<input type="checkbox"/> Kuljetuksen suorittaja <input type="checkbox"/> Alirahdinkuljettaja
<input type="checkbox"/> Vastaanottaja, alkutuotantopaikka <input type="checkbox"/> Vastaanottaja, laitos <input type="checkbox"/> Vastaanottaja, varasto <input type="checkbox"/> Vähittäiskauppa tai muu vastaava <input type="checkbox"/> Kuluttaja	<input type="checkbox"/> Jakelukuljetus <input type="checkbox"/> Kotimaan siirto / runkokuljetus <input type="checkbox"/> Ulkomaan kuljetus <input type="checkbox"/> Huolinta <input type="checkbox"/> Terminaalitoiminta

Kuljetusasiakirjat

<input type="checkbox"/> Lähetysluettelo <input type="checkbox"/> Ei asiakirjaa	<input type="checkbox"/> Rahtikirja <input type="checkbox"/> Sähköinen rahtikirja <input type="checkbox"/> Muu asiakirja
--	--

Kuljetuskalusto, vaihtoehto kuljetettavan tuotteen ja ulkoilman lämpötilan mukaan

<input type="checkbox"/> Avokalusto <input type="checkbox"/> Avokalusto, peite <input type="checkbox"/> Peitteellä varustettu ”kapelli” <input type="checkbox"/> Säiliöajoneuvo <input type="checkbox"/> Pakettiauto <input type="checkbox"/> Henkilöauto	<input type="checkbox"/> Umpikuormatila <input type="checkbox"/> Umpikuormatila lämmitettävä <input type="checkbox"/> Umpikuormatila, lämpötilasäädely, viileä / lämmin <input type="checkbox"/> Umpikuormatila, pakaste <input type="checkbox"/> Umpikuormatila, FNA <input type="checkbox"/> Umpikuormatila, FRC
--	---

Terminaali

<input type="checkbox"/> Ulkotila <input type="checkbox"/> Katos <input type="checkbox"/> Kylmäterminaali	<input type="checkbox"/> Lämmin terminaali <input type="checkbox"/> Lämpötilasäädely terminaalitila, + 2 °C - +6 °C <input type="checkbox"/> Lämpötilasäädely terminaalitila + 6 °C - + 8 °C <input type="checkbox"/> Lämpötilasäädely terminaalitila , pakaste
---	--

4. Kuljetusketjun toiminta

Lähtämö ja tuotteiden vastaanotto kuljetukseen

1. Tarkasta tuotteen ulkoisesti havaittavissa oleva kunto.
2. Tarkasta vakiolämpöpakkausten tiiviys, jotta tuotteen lämpötila säilyy sovittuna kuljetuksen ajan sovittuna.
3. Tarkasta käytettävissä olevin keinoin, onko lämminkuljetuksissa talviaikaan tuotteen lämpötila nollan yläpuolella.
4. Tarkasta vastaako lähtämön olosuhteet kuljetettavan elintarvikkeen hygieniavaatimuksia

Kuormaaminen

1. Tarkasta ennen kuormausta kuormatilan siisteys ja siivoa, lakaise ja /tai pese tarvittaessa
2. Tarkasta kuormatilan tiiviys ennen kuormausta ja kuormaa mikäli kuormatila vastaa kuljetettavien tuotteiden vaatimuksia.

3. Jos ulkoilman lämpötila ei vastaa tuotteen lämpötilavaatimusta, tarkasta, että kuormatilan lisälaitteet, kuten lämmityslaitteet tai muut vastaavat ovat toimintakuntoisia. Suorita kuormaus mikäli ne ovat kunnossa.
4. Ulkoilman ollessa alle nolla astetta (0° C) , lämmitä kuormatila nollan (0° C) yläpuolella olevaan lämpötilaan tarvittaessa.
5. Kuormaa akseli- ja kokonaismassat huomioiden.
6. Tarvittaessa suorita kuorman sidonta ja tuenta määräysten mukaisesti.
7. Mikäli tuote rikkoontuu kuormauksessa, tai siinä on ulkoisesti havaittavissa oleva vaurio, pyydä ehjä tuote lähettäjältä
8. Tarvittaessa kirjoita varauma kuljetusasiakirjaan.

Kuljettaminen

1. Pidä tauot sellaisella paikalla, missä asiattomat eivät pääse käsiksi kuljetettavaan elintarvikkeeseen.
2. Tarkasta kuormatilan lämpötila säännöllisin väliajoin, vähintään silloin kun poistut autosta taukojen tai muun syyn vuoksi, erityisesti kun ulkoilman lämpötila ei vastaa kuljetettavan tuotteen vaatimuksia.
3. Kuljetuksen aikana on varmistettava, etteivät kuljetettavat elintarvikkeet pääse jäätymään.

Terminaalitoiminta

1. Kevytpakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet on suojattava pölyyntymiseltä ja likaantumiselta huolellisesti. Tarvittaessa niille on varattava oma tila lajittelua varten
2. Pakatut elintarvikkeet voidaan käsitellä muun terminaalitavaran kanssa samassa tilassa
3. Lämminkuljetuksissa terminaalin lämpötila tulee olla nollan (0° C) yläpuolella. Tuotteet eivät saa jäätyä.

Tuotteiden luovuttaminen kuljetusketjusta

1. Elintarvikkeet luovutetaan sovittuun, lämminkuljetuksissa lämpimään, paikkaan.
2. Luovutuksen yhteydessä vastaanottajan on tarkastettava tuotteen ulkoinen kunto. Poikkeuksena kuljetus, jossa tuotteet jätetään sovittuun paikkaan käyttäen vastaanottajan luovuttamia avaimia.
3. Vastaanottajan tulee tehdä muistutus tuotteessa olevista ulkoisesti havaittavista vaurioista ja puutteista kirjaamalla se kuljetusasiakirjaan.

Muiden tavaroiden lajittelu ja kuljetus samassa elintarvikehuoneistossa

1. Pakkaamattomien ja kevytpakattujen tuotteiden kanssa ei voi kuljettaa, eikä terminaalissa lähellä niitä lajitella, sellaisia muita tavaroita, jotka pölyävät, aiheuttavat voimakasta hajua tai muutoin voivat aiheuttaa elintarvikkeen pilaantumista tai muuta haittaa.
2. Pakattujen elintarvikkeiden kanssa voidaan kuljettaa ja lajitella samoissa terminaalitiloissa muuta tavaraa, kun se tapahtuu siten, etteivät tuotteet pääse kosketuksiin toistensa kanssa esimerkiksi pakkauksen rikkoontumisen yhteydessä.
3. Pakkaamattomien ja kevytpakattujen elintarvikkeiden kanssa samassa kuormatilassa ei saa kuljettaa palautus- ja kierrätyslogistiikkaan kuuluvia tavaroita muuten kuin erotettuna.
4. Pakattujen tuotteiden kanssa voidaan kuljettaa palautuslogistiikkaan kuuluvia tavaroita, kunhan ne eivät aiheuta hajua myymäläpakkaukseen. Hajujen tarttuminen voidaan estää esimerkiksi muovikalvolla.

5. Toiminnan arviointi ja valvonta

Toiminta arvioidaan vähintään kerran vuodessa. Ohjeet päivitetään, jos toiminnassa tapahtuu muutoksia tai vastuuhenkilöt vaihtuvat.

6. Sovellettavat tukisuunnitelmat

Toiminnanharjoittajan on määritettävä toiminnassaan sovellettavat tukisuunnitelma, merkittävää ne alla olevaan luetteloon sekä laadittava ne erillisenä asiakirjana. Tukisuunnitelmat on oltava sovellettavissa ja tarkastettavissa toimipaikalla.

<input type="checkbox"/> Henkilöstön osaamistarve	<input type="checkbox"/> Lämpötilaseuranta
<input type="checkbox"/> Koulutussuunnitelma	<input type="checkbox"/> Lämpötilan valvontalaitteiden huoltosuunnitelma
<input type="checkbox"/> Koulutustiedosto	<input type="checkbox"/> Lämmönsäätölaitteiden huoltosuunnitelma
<input type="checkbox"/> Työsuojelusuunnitelma	<input type="checkbox"/> Toiminnassa sovellettavat lämpötilavaatimukset
<input type="checkbox"/> Työterveyshuollon toimintasuunnitelma	<input type="checkbox"/> Kuljetuskaluston huoltosuunnitelma
<input type="checkbox"/> Henkilöstön terveysvaatimukset	<input type="checkbox"/> Haittaeläintorjuntasuunnitelma
<input type="checkbox"/> Työvaatesuunnitelma	<input type="checkbox"/> Siivoussuunnitelma
<input type="checkbox"/> Arkistointimenettely	<input type="checkbox"/> Jättesuunnitelma
	<input type="checkbox"/> Lämpötilan seuranta ja valvontalaitteiden tarkastus- ja / tai kalibrointisuunnitelma

Lämpötilasäädellyt kuljetukset

1. Soveltamisala

Tätä liitettä sovelletaan kaikissa niissä kuljetuksissa, joissa on tuotteen säilymisen vuoksi käytettävä koneellisesti säädettyä lämpötilaa tai eristettyä kuljetusvälinettä.

<input type="checkbox"/> Muut lämpötilasäädellyt kuljetukset, irtotuote	<input type="checkbox"/> Pakastekuljetukset, irtotuote
<input type="checkbox"/> Muut lämpötilasäädellyt kuljetukset, kevytpakattu	<input type="checkbox"/> Pakastekuljetukset, kevytpakattu
<input type="checkbox"/> Muut lämpötilasäädellyt kuljetukset, pakattu	<input type="checkbox"/> Pakastekuljetukset, pakattu
<input type="checkbox"/> Helposti pilaantuvat eläimistä saatavat ja eläinperäiset lämpötilasäädellyt kuljetukset, irtotuote	
<input type="checkbox"/> Helposti pilaantuvat eläimistä saatavat ja eläinperäiset lämpötilasäädellyt kuljetukset, kevytpakattu	
<input type="checkbox"/> Helposti pilaantuvat eläimistä saatavat ja eläinperäiset lämpötilasäädellyt kuljetukset, pakattu	

2. Määritelmät

”eläimistä saatavien elintarvikkeiden lämpötilasäädellyt elintarvikkekuljetukset”; Sisältää eläimistä saatavien elintarvikkeiden lämpötila säädellyt kuljetukset.

”irtotuote”; Elintarvike on kuormattu suoraan kuormatilaan ilman pakkausta. Se voi olla myös riippukuljetus.

”jäädetyt elintarvike”; Elintarvike, joka on säilytystarkoituksessa jäädetyt ja myydään jäätyneenä, mutta joka ei täytä pakastetulle elintarvikkeelle asetettuja vaatimuksia, sekä myydään -12°C:senä tai sitä kylmempänä.

”kevytpakattu” Kevytpakattu voi olla laatikoissa tai muissa vastaavissa pakkauksissa, joka on tarkoitettu tuotteen säilyttämiseen tai kuljettamiseen ja jossa elintarvike voi olla paljaana. Pakkaus voi olla avoin joltakin sivuilta.

”muut lämpötilasäädellyt elintarvikkekuljetukset”; Sisältää muut kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden lämpötila säädellyt kuljetukset. Esimerkiksi vihannekset, marjat, jne.

”pakastekuljetus”; Kuljetus, joissa kuljetettavan tuotteen ja kuormatilan lämpötila tulee olla alle – 18° C

”pakattu”; Pakattu tuote on sellainen, jossa elintarvike on kokonaan suojattu.

3. Kuljetusketjun osapuolet

Yritystiedot (jonka omavalvonnasta on kysymys)

Yritys, nimi:	
Postiosoite:	
Käyntiosoite:	
Y-tunnus	
Yhteyshenkilö, elintarvikekuljetuksista vastaava	

Kuljetusketjun osapuolet

Kuljetusketjun osapuolia ovat lähettäjä, kuljetuksen suorittaja ja vastaanottaja. Kuljetus voi koostua useasta eri kuljetustapahtumasta ja rastitetaan tarvittava määrä vaihtoehtoja. Vastaanottajia voi olla erityyppisiä kussakin kuljetustapahtumassa ja rastitetaan tarvittava määrä vaihtoehtoja.

<input type="checkbox"/> Lähettäjä, alkutuotanto <input type="checkbox"/> Lähettäjä, laitos <input type="checkbox"/> Lähettäjä, varasto <input type="checkbox"/> Lähettäjä muu	<input type="checkbox"/> Kuljetuksen suorittaja <input type="checkbox"/> Alirahdinkuljettaja
<input type="checkbox"/> Vastaanottaja, alkutuotantopaikka <input type="checkbox"/> Vastaanottaja, laitos <input type="checkbox"/> Vastaanottaja, varasto <input type="checkbox"/> Vähittäiskauppa tai muu vastaava <input type="checkbox"/> Kuluttaja	<input type="checkbox"/> Jakelukuljetus <input type="checkbox"/> Kotimaan siirto / runkokuljetus <input type="checkbox"/> Ulkomaan kuljetus <input type="checkbox"/> Huolinta <input type="checkbox"/> Terminaalitoiminta

Kuljetusasiakirjat

<input type="checkbox"/> Lähetysluettelo <input type="checkbox"/> Ei asiakirjaa	<input type="checkbox"/> Rahtikirja <input type="checkbox"/> Sähköinen rahtikirja <input type="checkbox"/> Muu asiakirja
--	--

Kuljetuskalusto

<input type="checkbox"/> Säiliöajoneuvo	<input type="checkbox"/> Umpikuormatila, lämpötilasäädely, viileä / lämmin <input type="checkbox"/> Umpikuormatila, pakaste <input type="checkbox"/> Umpikuormatila, FNA <input type="checkbox"/> Umpikuormatila, FRC
---	--

Terminaali

	<input type="checkbox"/> Lämpötilasäädely terminaalityla, + 2 °C - +6 °C <input type="checkbox"/> Lämpötilasäädely terminaalityla + 6 °C - + 8 °C <input type="checkbox"/> Lämpötilasäädely terminaalityla , pakaste
--	--

4. Kuljetusketjun toiminta

Läheämö ja tuotteen vastaanotto kuljetukseen

1. Tarkasta tuotteen ulkoisesti havaittavissa oleva kunto ja tarvittaessa lämpötila pintalämpömittarilla.
2. Tarkasta vastaako läheämön olosuhteet kuljetettavien tuotteiden hygienia- ja lämpötilavaatimuksia.

Kuormaaminen

1. Tarkasta ennen kuormausta kuormatilan siisteys ja siivoa, lakaise ja /tai pese tarvittaessa.
2. Tarkasta, että kuormatilan lisälaitteet, kuten lämmönsäätölaitteet tai muut vastaavat ovat toimintakuntoisia ennen kuormausta. Suorita kuormausta mikäli ne ovat kunnossa.
3. Tarkasta kuormatilan tiiviys ennen kuormausta ja kuormaa mikäli kuormatila vastaa kuljetettavien tuotteiden vaatimuksia.
4. Ulkoilman lämpötilan poiketessa kuljetettavalle tuotteelle annetusta kuljetuslämpötilasta, säädä kuormatilan lämpötila oikeaksi ja lämmitä tai jäähdytä kuormatila asetettuun lämpötilaan.
5. Varmista, että lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteet ovat toimintakunnossa ja toiminnassa.
6. Kuormaa akseli- ja kokonaismassat huomioiden.
7. Tarvittaessa suorita kuorman sidonta ja tuenta määräysten mukaisesti.
8. Mikäli tuote rikkoutuu kuormauksessa, tai siinä on ulkoisesti havaittavissa oleva vaurio, pyydä ehjä tuote lähettäjältä.
9. Tarvittaessa kirjoita varauma kuljetusasiakirjaan.

Kuljettaminen

1. Tarkasta kuormatilan lämpötila säännöllisin väliajoin, vähintään silloin kun poistut autosta taukojen tai muun syyn vuoksi.
2. Pidä tauot sellaisella paikalla, etteivät asiattomat pääse käsiksi kuljetettavaan elintarvikkeeseen.

Terminaalitoiminta

1. Kevytpakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet on suojattava pölyntyemiseltä ja likaantumiselta huolellisesti. Tarvittaessa niille on varattava oma tila lajittelua varten.
2. Pakatut elintarvikkeet voidaan käsitellä muun terminaalitavaran kanssa samassa tilassa
3. Lämpötilasäädelyjen kuljetusten terminaalilajittelu ja säilytys tulee tehdä tuotteelle säädetyssä lämpötilassa

Tuotteen luovuttaminen kuljetusketjusta

1. Elintarvike luovutetaan sovittuun paikkaan
2. Luovutuksen yhteydessä vastaanottajan on tarkastettava tuotteen ulkoinen kunto. Poikkeuksena kuljetus, jossa tuote jätetään sovittuun paikkaan käyttäen vastaanottajan luovuttamia avaimia.
3. Vastaanottajan tulee tehdä muistutus tuotteessa olevista ulkoisesti havaittavista vaurioista ja puutteista kirjaamalla se kuljetusasiakirjaan.
4. Arkistoi lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteiden tiedot luotettavasti

Muiden tavaroiden lajittelu ja kuljetus samassa elintarvikehuoneistossa

1. Pakkaamattomien ja kevyt pakattujen tuotteiden kanssa ei voi kuljettaa, eikä terminaalissa käsitellä, sellaisia muita tavaroita, jotka pölyävät, aiheuttavat voimakasta hajua tai muutoin voivat aiheuttaa elintarvikkeen pilaantumista tai muuta haittaa.
2. Pakattujen elintarvikkeiden kanssa voidaan kuljettaa ja lajitella samoissa terminaalitiloissa muuta tavaraa, kun se tapahtuu siten, etteivät tuotteet pääse kosketuksiin toistensa kanssa esimerkiksi pakkauksen rikkoutumisen yhteydessä.
3. Pakkaamattomien ja kevytpakattujen elintarvikkeiden kanssa samassa kuormatilassa ei saa kuljettaa palautus- ja kierrätyslogistiikkaan kuuluvia tavaroita muuten kuin erotettuna.

4. Pakattujen tuotteiden kanssa voidaan kuljettaa palautuslogistiikkaan kuuluvia tavaroita, kunhan ne eivät aiheuta vierasta hajua tai makua tuotteisiin. Hajujen ja makujen siirtyminen voidaan estää esimerkiksi muovikalvolla.

5. Toiminnan arviointi ja valvonta

Toiminta arvioidaan vähintään kerran vuodessa. Ohjeet päivitetään jos toiminnassa tapahtuu muutoksia tai vastuuhenkilöt vaihtuvat.

6. Sovellettavat tukisuunnitelmat

Toiminnanharjoittajan on määritettävä toiminnassaan sovellettavat tukisuunnitelma, merkittävät ne alla olevaan luetteloon sekä laadittava ne erillisenä asiakirjana. Tukisuunnitelmat on oltava sovellettavissa ja tarkastettavissa toimipaikalla.

<input type="checkbox"/> Henkilöstön osaamistarve	<input type="checkbox"/> Lämpötilaseuranta
<input type="checkbox"/> Koulutussuunnitelma	<input type="checkbox"/> Lämpötilan valvontalaitteiden huoltosuunnitelma
<input type="checkbox"/> Koulutustiedosto	<input type="checkbox"/> Lämmönsäätölaitteiden huoltosuunnitelma
<input type="checkbox"/> Työsuojelusuunnitelma	<input type="checkbox"/> Toiminnassa sovellettavat lämpötilavaatimukset
<input type="checkbox"/> Työterveyshuollon toimintasuunnitelma	<input type="checkbox"/> Kuljetuskaluston huoltosuunnitelma
<input type="checkbox"/> Henkilöstön terveysvaatimukset	<input type="checkbox"/> Haittaeläintorjuntasuunnitelma
<input type="checkbox"/> Työvaatesuunnitelma	<input type="checkbox"/> Siivoussuunnitelma
<input type="checkbox"/> Arkistointimenettely	<input type="checkbox"/> Jättesuunnitelma
	<input type="checkbox"/> Lämpötilan seuranta ja valvontalaitteiden tarkastus- ja / tai kalibrointisuunnitelma

”alkutuotanto”; Alkutuotannon tuotteiden tuotanto, kasvatus, viljely, myös sadon korjuu, lypsäminen ja kaikki eläintuotannon vaiheet ennen teurastusta. Se sisältää metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen.

”alkutuotannon kuljetus”; Kuljetus, joka alkaa alkutuotantopaikasta, kts. alkutuotanto

”ajoneuvo”; Tieliikenteeseen tarkoitettua vähintään nelipyöräinen ajoneuvo, jonka suurin rakenteellinen nopeus on yli 25 km/h. Maalla kulkemaan tarkoitettu laite, joka ei kulje kiskoilla.

”ajoneuvo, avonainen” Ajoneuvo, jonka lava on avoin tai vain sivu- ja perälaudoilla varustettu.

”ajoneuvo, kapellivarustettu”, Ajoneuvo, jossa kuorman peittämiseen tarkoitettu peite on kiinnitetty ja tuettu erilliseen tukikehikkoon ja jossa etuseinä, pitkät sivut ja takasivu ovat kaikki tiiviisti peitetty.

” ajoneuvo, peitteellä varustettu” Avonainen ajoneuvo, jossa kuorma on peitetty kuormapeitteellä.

”alirahdinkuljettaja”; Osapuoli, joka mahdollisesti suorittaa kuljetus- tai terminaalitoiminnan päärahdinkuljettajan toimeksiannosta.

”elintarvikekuljetus”; Minkä tahansa ihmisravinnoksi tarkoitettujen tuotteiden kuljettaminen, ei kuitenkaan alkoholituotteiden eikä yksityisen henkilön omaan käyttöön tarkoitettujen elintarvikkeiden kuljettaminen.

”eläimistä saatavien elintarvikkeiden lämpötilavalvottu elintarvikekuljetus”; Sisältää eläimistä saatavien elintarvikkeiden lämpötilasäädelyt kuljetukset.

”irtotuote”; Elintarvike on kuormattu suoraan kuormatilaan ilman pakkausta. Se voi olla myös riippukuljetus.

”jäädyltetty elintarvike” Elintarvike, joka on säilytystarkoituksessa jäädyltetty ja myydään jäädyneenä, mutta joka ei täytä pakastetulle elintarvikkeelle asetettuja vaatimuksia, sekä myydään -12°C:senä tai sitä kylmempänä.

”kevytpakattu”; Kevyt pakattu tuote voi olla laatikoissa tai muissa vastaavissa pakkauksissa, joka on tarkoitettu tuotteen säilyttämiseen tai kuljettamiseen ja jossa elintarvike voi olla paljaana. Pakkaus voi olla avoinna joiltakin sivuilta.

”kalustoluettelo”; Luettelo, jossa on yksilöidysti eritelty yrityksen käytössä olevat kuormatilat.

”kriittinen hallintapiste” (critical control point CCP) tarkoittaa vaihetta, johon hallinta voidaan kohdistaa ja joka on oleellisen tärkeä elintarviketurvallisuutta uhkaavan vaarana estämiseksi, poistamiseksi tai vähentämiseksi hyväksytylle tasolle. (Eviran ohje 10002/2).

”kuljettaja”; Henkilö joka tosiasiallisesti kuljettaa ajoneuvoa.

”kuljetuksen suorittaja”; Yritys, joka kuljetussopimuksen mukaan tai ilman kuljetussopimusta suorittaa kuljetuksen. Samassa tarkoituksessa voidaan käyttää nimitystä ”rahdinkuljettaja”. Sopimus voi sisältää myös muita lisäarvopalveluita.

”kuljetus”; Tarkoitetaan tuotteen siirtämistä lähtöpaikasta määräpaikkaan. Kuljetus sisältää tuotteen kuljettamisen, sopivan kuljetusvälineen käytön ja tavanomaiset kuljetusvälineet sekä siihen liittyvät kuormaamisen ja purkamisen.

”kuljetusasiakirja”; Asiakirja, joka seuraa kuljetusta. Tämä voi olla esimerkiksi sähköinen tai paperinen lähetyslista tai rahtikirja.

”kuljetus ilman lämpötilavaatimusta”; kuljetettaville tuotteille ei ole asetettu mitään lämpövaatimusta. Voidaan kuljettaa myös kylmissä olosuhteissa.

”kuljetus vakiolämpöpakkauksessa”; Pakkaus, jossa kuljetettava elintarvike pidetään vakiolämpöisenä kuljetuksen aikana ilman koneellista lämpötilan hallintaa. Tällaisia voi olla eristetyt pakkaukset kuten styrox tai vastaavat.

”kuljetusväline”; Mitä tahansa laitetta tai välinettä, jota käytetään elintarvikekuljetuksessa.

”kuormaaja”; Henkilö, joka tosiasiallisesti suorittaa kuormauksen.

”kuormankantaja”; Kuormankantajalla tarkoitetaan esim. lavaa, rullakkoa, laatikkoa jne, mihin tuotteet tai kollit voidaan pakata kuljetusta ja käsittelyä varten.

”kuorman sidonta tai -tuentaväline” Sidonta- ja tuentavälineenä tässä tapauksessa tarkoitetaan sidontaliinoja, liinojen suoja, tukitankoja, kulmasuojia jne., joilla kuljetettava kuorma voidaan sitoa tai tukea tieliikennelain edellyttämällä tavalla.

”kuorman sidontapiste” Kuormatilassa oleva paikka, johon kuormasidonnessa käytettävät laitteet kiinnitetään ja joka kuuluu kuormatilan rakenteeseen kuten sidontakiskot, sidontakoukut, sidontalenkit. Sidontapiste voi sijaita joko kuormatilan seinärakenteessa tai kuormatilan lattiarakenteessa.

”kuormatila”; Kuljetusvälineen tila kuten ajoneuvossa oleva kiinteä kuormatila, vaihtokori tai perävaunu, johon kuljetettava tuote, kuorma, sijoitetaan kuljetuksen ajaksi.

”lämminkuljetus”; Lämminkuljetuksessa tuotteelle ei ole asetettu muuta lämpötilavaatimusta kuin se, että tuote kuljetetaan nollan (0°C) yläpuolisessa lämpötilassa ja joka tarvittaessa varmistetaan koneellisesti tai muulla lämmityksellä taikka pakkauksella.

”lämmityslaitte”; Laitte tai menetelmä, jolla kuormatilan lämpötila kyetään säilyttämään yli nolla astetta celsiusasta (>0°C).

”lämmiruokakuljetus”; Kuljetus, jossa kuljetetaan valmiiksi tehtyä ja annosteltua ruokaa lopulliselle kuluttajalle ja jonka lämpötila on vähintään + 60 °C.

”lämpötilasäädely kuljetus”; Lämpötilasäädelyssä kuljetuksessa varmistetaan koneellisesti tai eristyksellä tuotteen kuljettaminen määritellyssä lämpötilassa tai max / min lämpötilavälissä

”lämpötilasäädely merikontti” Täyttää merikontille (kts. merikontti) asetetut vaatimukset, mutta on sen lisäksi varustettu koneellisella lämmönsäätölaitteella ja joka on riittävästi eristetty.

”lämpötilansäätölaitte”; Laitte (kylmäkone ja/tai lämmityslaitte), jolla ohjataan tai säädetään kuormatilan tai terminaalin lämpötilaa.

”lämpötilan tallennuslaite”: Laite, jolla voidaan valvoa asetetun lämpötilan toteutumista ja jolla voidaan tallentaa ja säilyttää mittaustulokset arkistointia varten, josta ne voidaan jälkeinpäin lukea.

”lämpötilan seurantalaitte”: Laite (lämpömittari), jolla valvotaan asetetun tai vaaditun lämpötilan säilymistä.

”lähettäjä”: Yritys, joka lähettää elintarvikkeita itse tai kolmannen osapuolen toimeksiannosta. Jos kuljetus tapahtuu kuljetussopimuksen mukaan, tarkoittaa lähettäjä kuljetussopimuksessa tarkoitettua lähettäjä. Kuljetussopimuksella tässä tapauksessa voidaan käyttää kuljetusasiakirjaa ja lähettäjänä kuljetusasiakirjoihin merkittyä lähettäjä.

”merikontti”: Kuljetusväline, joka on riittävän luja toistuvaan käyttöön ja joka on suunniteltu käytettäväksi eri kuljetusmuodoissa ilman välillä tapahtuvaa purkamista, varustettu ahtausta ja käsittelyä helpottavilla laitteilla erityisesti kuljetusvälineestä toiseen siirrettäessä ja joka on pinottavissa.

”muistutus”: Tuotteen vastaanottajan tekemä kirjaus tuotteen ulkoisesti havaittavissa olevasta puutteesta tai vauriosta tuotteen vastaanottovaiheessa

”muut lämpötilasäädellyt elintarvikkekuljetukset”: Sisältää muut kuin eläimistä saatavat tai eläimistä saatavien elintarvikkeiden lämpötilahallitut kuljetukset. Esimerkiksi vihannekset, marjat, jne.

”pakaste” Elintarvike, joka on läpikäyneet soveltuvan jäähdytysmenetelmän, jota kutsutaan pakastamiseksi jolloin maksimaalinen kiteenmuodostusvyöhyke etenee mahdollisimman nopeasti tuotteen mukaan, ja jossa tuotteen lopullinen lämpötila (lämmön tasaantumisen jälkeen) pidetään jatkuvasti – 18°C – asteessa tai sitä kylmempänä tuotteen kaikissa osissa.

”pakastekuljetus”: Kuljetus, jossa kuljetettavan tuotteen ja kuormatilan lämpötila tulee olla alle – 18° C ja jossa kuljetettava tuote on edellä kuvatun ”pakaste” määritelmän mukainen.

”pakattu”: Pakattu tuote on sellainen, jossa elintarvike on kokonaan suojattu pakkausmateriaalilla.

”palautte”: Mikä tahansa asia, joka tulee kuljetuksen suorittajan tietoon ja joka ei koske kuljetettavan tuotteen vaurioita tai puutteita.

”paluulogistiikka”: Elintarvikkeiden ja rehujen paluukuljetuksina kuljettavien jakeiden logistiikka. Logistiikka kattaa kaikki sellaiset pakkaukset ja kuljetusyksiköt, jotka palautuvat joko tavaraan lähtöpaikkaan tai muuhun käsittelylaitokseen.

”perävaunu”: Varsinainen perävaunu, puoliperävaunu tai keskiakseli perävaunu.

”reklamaatio”: Suullinen tai kirjallinen huomautus kuljetettavassa tuotteessa olleesta piilovauriosta joka on annettava kuljetuksen suorittajalle tiekuljetussopimuslaissa määritetyssä ajassa.

”säiliöajoneuvo”: Nesteiden, kaasujen, jauhemaisten ja rakeisten elintarvikkeiden tai rehujen kuljetukseen rakennettu ajoneuvo, jossa on yksi tai useampi kiinteä säiliö. Säiliö voi olla joko eristämätön tai eristetty.

”terminaalitoiminta”: Tilapäistä säilyttämistä, lajittelua sekä siirtoja kuljetusvälineestä toiseen siirtämistä varten ja joka kiinteästi liittyy kuljetustapahtumaan.

"vaihtokori"; Kontti, joka voidaan irrottaa ajoneuvosta omien tukien varaan ajoneuvossa olevilla laitteilla ja kuormata uudelleen ajoneuvoon ja joka ei ole pinottavissa.

"vastaanottaja"; Kuljetusasiakirjassa tai muutoin osoitettu tuotteen määräpaikka, joka voi olla yritys tai paikka johon kuljetettava tuote puretaan ja jossa vastuu tuotteesta siirtyy rahdinkuljettajalta.

"varasto"; Paikka, jossa tuotetta varastoidaan ajallisesti määrittelemätön aika

"varauma"; Rahdinkuljettajan tai kuljettajan kuljetusasiakirjaan tekemä kirjaus tuotteen ulkoisesti havaittavissa olevasta puutteesta tai vauriosta.

"vuokrattu kuormatila"; Vuokrattu kuljetusvälineen tila, johon kuorma kuljetuksen ajaksi sijoitetaan.

Luettelo sovellettavasta lainsäädännöstä

Tieliikenteen säädökset myöhemmin tulleine muutoksineen

- Tieliikennelaki 267/1981 ja Tieliikenneasetus 182/1982
- Asetus ajoneuvon käytöstä tiellä 1257/1992
- Tiekuljetussopimuslaki 345/1979; 208/1983; 1120/2000
- Vaarallisten aineiden kuljettamisesta annettu lainsäädäntö 719/1994; 124/2001; 419/2002; 215/2005/ 215; 557/2006
- Liikenne- ja viestintäministeriön päätös erikoiskuljetuksista ja erikoiskuljetusajoneuvoista 1715/1992
- Ajokorttiasetus 845/1990
- Laki kuljettajan ammattipätevyydestä 273/2007 ja asetus kuljettajien ammattipätevyydestä 640/2007
- Ajoneuvolaki 1080/2002
- Liikenne- ja viestintäministeriön asetus ajoneuvojen ja perävaunujen rakenteesta ja varusteista 1248/2002
- Liikenneministeriön päätös kuormakoreista, kuormaamisesta ja kuorman kiinnittämisestä 940/1982
- Laki ylikuormamaksusta 51/1982
- Liikennevakuutuslaki 279/1959 ja Liikennevakuutusmaksuasetus 324/1959
- Laki kaupallisista tavarankuljetuksista tiellä 693/2006

Elintarvikesäädökset myöhemmin tulleine muutoksineen

- Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002
- Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004
- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004
- Komission asetus pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana (EY) N:o 37/2005
- Komission asetus Suomeen ja Ruotsiin tarkoitetuilta tietyntyyppisen lihan ja munien lähetyksiltä vaadittavista erityistakuista salmonellan varalta (EY) N:o 1688/2005
- Komission asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista
- Elintarvikelaki 23/2006
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 321/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotannolle elintarvikeeturvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista 134/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (37/EEO/2006), Dnro 4801/01/2005
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 28/2009
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ensisaapumistoiminnasta 118/2006
- Tasavallan presidentin asetus helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan yleissopimuksen voimaansaattamisesta 48/1981

- Sosiaali- ja terveysministeriön asetus helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan sopimuksen kansallisesta täytäntöönpanosta 971/2006
- Pakasteasetus 165/1994
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös jäätelöstä 4/1999
- Terveydensuojelulaki 763/1994
- Terveydensuojeluasetus 1280/1994
- Lääkelaki 395/1987
- Lääkeasetus 693/1987

Työaikasäädökset

- Työaikalaki 605/1996
- Euroopan yhteisöjen neuvostojen asetus tieliikenteen sosiaalilain yhdenmukaistamisesta sekä tieliikenteen valvontalaitteistosta (EY) N:o 561/2006 (= ajo- ja lepoaika-asetus)
- Työturvallisuuslainsäädäntö 738/2002

Ympäristösäädökset

- Ympäristönsuojelulaki 86/2000/86 ympäristönsuojeluasetus 169/2000
- Jätelaki 1072/1993 ja jäteasetus annettu Helsingissä 22 päivänä joulukuuta 1993
- Laki vaarallisten kemikaalien ja räjähteiden turvallisuudesta 390/2005
- Säteilylaki 592/1991 ja säteilyasetus 1512/1991

Muut määräykset ja ohjeet

- Lisäksi eri ministeriöiden ja Ajoneuvohallintokeskuksen ohjeet sekä standardit

www.finlex.fi

www.eur-lex.europa.eu/fi/index.htm

<http://www.mmm.fi/fi/index/lainsaadanto/elainlaakintolainsaadanto/sisalto.html>

<http://80.248.162.134/vakhaku/asp/empty.asp?P=1&PS=root&C=16407>

ELINTARVIKKEIDEN KULJETUSLÄMPÖTILAT

Lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Arvot on annettu Celcius asteina.

	Elintarvike	Kuljetuslämpötila
1	Pakattu maito	+ 6
2	Maitopohjaiset valmisteet	+ 8
3	Munavalmisteet	+ 4
4	Kalastustuotteet	+ 0...+ 3
5	Kalajalosteet lämminsavustetut, loimutetut ja hiillostetut	+ 6 + 0...+ 3 kylmäsavu- ja tyhjiö- tai suojakaasupakatut + 8 suolattu kala
6	Sisäelimet ja veri	+ 3
7	Jauheliha ja raakalihavalmisteet	+ 2 jauheliha ja siitä tehty raakalihavalmisteet + 3 elimiä sisältävät raakalihavalmisteet + 4 siipikarjan, pienriista tai kanin lihaa sisältävät raakalihavalmisteet + 7 naudan, sian, lampaan vuohen, hevosen, poron suurriistan, tarhattujen suurten lintujen lihaa sis. raakalihavalmisteet
8	Jäähdytetty liha, varastointi	+ 2
9	Lihajalosteet	+ 6
10	Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet	+ 6
11	Jäätelö ja pakastettu jäätelöaines	- 18 kts. Alaviite*) - 20 ATP-sopimuksen piiriin kuuluvissa kuljetuksissa
12	Pakasteet	- 18
13	Muut lämpötila valvottavat elintarvikkeet	kts. Alaviite *)

*) Tuotteen lähettäjä on voinut määrittellä kuljetuslämpötilan, joka on merkitty kuljetusasiakirjoihin.

Elintarvikekuljetuksissa käytettävän kaluston pintamateriaali

Elintarvikelaissa (23/2006) on mainittu, että elintarvikehuoneisto ja alkutuotantopaikka on suunniteltava, sijoitettava, rakennettava ja varustettava, kunnossapidettava, hoidettava sekä toiminta siellä järjestettävä siten, ettei elintarvikehuoneistossa tai alkutuotantopaikassa tuotettavien, valmistettavien, säilytettävien taikka käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu ja että elintarvikkeet, elintarvikehuoneistot ja alkutuotantopaikat myös muutoin täyttävät tämän lain mukaiset vaatimukset. Euroopan Parlamentin ja neuvoston asetuksen elintarvikehygieniasta (EY 852/2004) mukaan elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävät kuljetusvälineet ja /tai säiliöt on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa elintarvikkeiden suojaamiseksi saastumiselta. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että ne voidaan asianmukaisesti puhdistaa ja /tai desinfioida. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevan laitosasetuksen (37/EEO/2006) vaatimuksen mukaan kuljetusvälineiden on oltava tiiviitä. Niiden on oltava sileästä ja syöpymättömästä aineesta valmistettuja. Elintarvikealan kuljetuksissa käytettävissä kuormakoreissa on käytettävä materiaaleja, jotka täyttävät elintarvikelainsäädännössä asetetut vaatimukset.

Hyväksytyt pintamateriaalit elintarvikekuljetuksissa

Materiaali	Vesipestävät (sisäpinnat)					Ei vaadi vesipesua (sisäpinnat)				
	Seinät	Katto	Latti	Takaovet	Kuormatilan väliseinät	Seinät	Katto	Lattia	Takaovet	Kuormatilan väliseinät
Lujitemuovi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pinnoitettu lujitemuovi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Alumiinilevy tai profiili	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Ruostumaton teräs	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pinnoitettu vaneri						x	x	x	x	x
Pinnoitettu teräslevy	x		x					x		
PU-tai MS- polymeeri			x					x		
Pvc-muovi					x					x
Teräskisko		x								

Kuormatilan verhot : likaa ja vettä hylkivää materiaalia, muovi tai käsitelty kangas

Valvontaviranomainen voi hyväksyä muitakin kaluston pintamateriaaleja kuin luettelossa mainitut, mikäli ne täyttävät lakien ja asetusten vaatimukset.

Käytössä olevien kuormatilojen (elintarvikehuoneistojen) pintamateriaalien arviointi

Metallipinnat

- hyvälaatuiset pintamateriaalien liitossaumat
- pintojen kiinnitykset alustaan kunnossa
- pintamateriaalin pinta hyvälaatuinen

Puupinnat

- pintamateriaalin pinta hyvälaatuinen
- pinnoitetun materiaalin pinta hyvälaatuinen
- pintarakenteiden kiinnitys asianmukainen
- pintamateriaalien liityntäpintojen saumaukset hyvälaatuisia

Tiivisteet

- tiivisteiden pitää olla hyvälaatuisia ja ylläpitää alkuperäinen tiivistystaso
- tiivisteiden pitää olla hyväkuntoiset

Kuorman varmistaminen

- kuljetuksissa tulee käyttää tarkoituksen mukaisia ja lain vaatimia sidontavälineitä ja sidontapisteitä

Lämpötilan seurantalaitteen tarkastus

1. Soveltamisala

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Kansalliset lämpötilasäädellyt kuljetukset, tarkastus tulee tehdä 1-2 vuoden välillä |
| <input type="checkbox"/> | Kansainväliset lämpötilasäädellyt kuljetukset, tarkastus tulee tehdä vuosittain (laatujärjestelmävaatimus) |

2. Määritelmät ja tulkinnat

”lämpötilan seurantalaitteelle asetettavat vaatimukset”; Pakastekuljetuksissa lämpötilan seurantalaitteen tulee täyttää EN 12830 standardin vaatimukset ja tarvittaessa EN 13485 asettamat vaatimukset. Langattomien laitteiden osalta, jotka käyttävät GSM tekniikkaa, testauksissa on huomioitava myös sähkömagneettinen yhteensopivuus (EMC, electromagnetic compatibility), josta on annettu EMC-direktiivi 2004/108/EY. Lämpötilan seurantalaite ei saa kohtuuttomasti lähettää ympäristöönsä häiriöitä ja toisaalta sen on siedettävä riittävässä määrin muualta tulleita häiriöitä. Samaa vaatimustasoa olisi tarkoituksenmukaista käyttää myös viileäkuljetuksissa, vaikka laitteiden vaatimustasoista ei ole säädetty kansainvälisesti eikä kansallisesti.

”tarkastajan pätevyys” Tarkastus tulee tehdä pätevässä huoltoliikkeessä, jossa on akkreditoidussa kalibrointilaboratoriossa kalibroitu referenssimittari (= mittanormaali). Huoltoliikkeessä tulee olla kaksi lämpömittaria, referenssimittari ja kalibrointiin käytettävä vertailumittari. Vertailumittari tulee kansainvälisten kuljetusten osalta kalibroida kahdessa eri lämpötilassa (esim. jäämurska 0 °C ja glykoliseos -15...-20 °C). Kansallisissa kuljetuksissa antureiden kalibrointi voidaan tarvittaessa tehdä myös jäävesimurskassa (0 °C).

”tarkastuksia tekevät yritykset”; Akkreditoidut kalibrointilaboratoriot kalibroivat referenssimittarit. Kuljetusvälineiden lämpötilan seurantalaitteiden tarkastuksia tekevät kausitarkastusasemat, valtuutetut huoltoliikkeet ja kuljetusvälineiden päällirakentajat asennuksen ja huollon yhteydessä. Tarkastuksia suorittavan liikkeen on mainittava referenssimittarin kalibrointipäivä ja kalibroinnin tekijä antamassaan todistuksessa.

”anturin kaapeli”; Lämpötilan seurantalaitteen asennuksen yhteydessä on hyvä jättää riittävästi ylimääräistä kaapelia (esim. 0,5 metriä) antureiden kalibrointia varten.

”antureiden tarkastus”; Kansainvälisissä kuljetuksissa kuormatilassa olevat kaikki anturit tarkastetaan kahdessa lämpötilassa jäävesimurskassa (0 °C) ja glykoliseoksessa (esim. -15...-20 °C). Jos anturi on sellaisessa paikassa, johon ei voida nestemäistä seosta laittaa, niin tarkastus voidaan tehdä myös kuormatilan ilmatilassa (esim. 0 °C ja -15...-20 °C).

Kansallisissa kuljetuksissa antureiden kalibrointi voidaan tarvittaessa tehdä myös jäävesimurskassa (0 °C). Jos kuljetuksen tilaaja edellyttää pakastekuljetuksissa antureiden kalibrointia kahdessa lämpötilassa (0 °C ja -15...-20 °C), niin kyseisestä asiasta on sovittava erikseen.

”tarkkuusvaatimus”; Lämpötila-anturin tarkkuus ei saa ylittää 2,0 °C astetta. Poikkeama tulee merkitä anturiin tai annettavaan todistukseen tai vaihtoehtoisesti anturi on vaihdettava.

”merkintävaatimukset”; Laitteeseen tulee liimata tarra anturin tarkastuksesta, päivämäärä, tarkastuksen tekijän nimi sekä seuraava tarkastuskerta. Samat tiedot tulee ilmetä myös annetusta todistuksesta.

Lisätietoja lämpötilan seuranta- ja tallennuslaitteista voi lukea Eviran internetsivulta osoitteesta:
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/kuljetus_ja_logistiikka/kansainvaliset_kuljetukset/kuljetuslampotilat/

LÄMPÖTILANSEURANTALAITTEEN TARKASTUSRAPORTTI

TEMPERATURE RECORDER VERIFICATION REPORT

Tarkastusraportin numero: _____ Tarkastuspäivämäärä: _____
 Verification report no: _____ Verification date: _____

Lämmönseurantalaitteen valmistaja: _____
 Manufacturer of the temperature recorder: _____

Tyyppi: _____ Sarjanumero: _____
 Type: _____ Serial number: _____

Tarkastustapa: Ilma Jäävesi Muu, mikä:
 Verification method used: Air Ice bath Other:

Tarkastuksessa käytettävä laite: _____ Mittausepävarmuus: _____ °C
 Verification equipment used: _____ Uncertainties of measurement: _____

Kalibrointitodistuksen myöntäjä: _____ Kalibrointitodistuksen numero: _____
 Certificate of the calibrated reference instrument by: _____ Certificate number of the calibrated reference instrument: _____

Tarkastustulokset:
 Expression of results:

ANTURI NO: Sensor no:	Tarkastuksessa käytettävän laitteen näyttämä / °C Value measured by the working standard (A)	Tarkastettavan laitteen näyttämä / °C Value measured by the equipment under test (B)	Näyttämien ero Difference B - A

Päätelmä:

Conclusion:
 Tarkastetun laitteen mittaustarkkuus on 2.0°C tai parempi.
 The measuring accuracy of the verified equipment is 2.0°C or better.

Kyllä
 Yes

Ei
 No

Tarkastavan yrityksen nimi: _____
 Company: _____

Tarkastajan nimi: _____
 Performed by: _____

Allekirjoitus: _____
 Signature: _____

ILMOITUS TOIMINNAN ALOITTAMISESTA TAI OLENNAISESTA MUUTTAMISESTA
(Elintarvikelaki 23/2006, X §)

Hakemuksen aihe: <input type="checkbox"/> Toiminnan aloittaminen <input type="checkbox"/> Toiminnan olennainen muuttaminen		<input type="checkbox"/> Ammattimaisen elintarvikekuljetusilmoituksen muuttaminen	
1. Toimija	Nimi		Y-tunnus
	Postiosoite:		Kotikunta
	Käyntiosoite:		Puhelin no:
	Laskutusosoite:		Fax no:
	Yhteyshenkilön nimi:		Puhelin no:
	sähköpostiosoite:		
2. Toiminta	Kuljetus <input type="checkbox"/> Alkutuotannon kuljetus <input type="checkbox"/> Siirto / runkokuljetus <input type="checkbox"/> Nouto / jakelukuljetus <input type="checkbox"/> Kansainvälinen kuljetus <input type="checkbox"/> Vähittäiskauppajakelu <input type="checkbox"/> Ateriakuljetukset <input type="checkbox"/> Muut kuljetukset	Kuljetuksen luonne <input type="checkbox"/> Kuljetukset vakioämpölaatikoissa <input type="checkbox"/> Säiliökuljetus <input type="checkbox"/> Kuljetukset ilman lämpövaatimusta <input type="checkbox"/> Lämminkuljetukset <input type="checkbox"/> Lämpötilahallitut kuljetukset <input type="checkbox"/> Pakastekuljetukset	Toiminta-alue <input type="checkbox"/> Kunta <input type="checkbox"/> Lääni (t) <input type="checkbox"/> Koko Suomi <input type="checkbox"/> Kansainvälinen Kuljetuksen kesto <input type="checkbox"/> alle 2 tuntia <input type="checkbox"/> yli 2 tuntia
			3. Kuljetettavat elintarvikkeet Kuljetettavien tuotteiden luonne <input type="checkbox"/> Pakasteet <input type="checkbox"/> Jäädetyt elintarvikkeet <input type="checkbox"/> Helposti pilaantuvat eläinperäiset tuotteet <input type="checkbox"/> Muut helposti pilaantuvat tuotteet <input type="checkbox"/> Muut lämpötilasäädellyt kuljetettavat tuotteet <input type="checkbox"/> Lämminkuljetusta vaativat tuotteet <input type="checkbox"/> Kappaletavarakuljetuksena kuljetettavat tuotteet <input type="checkbox"/> Tuotteet, jotka eivät vaadi erityisiä olosuhdevaatimuksia
4. Kalusto	Käytettävä kalusto <input type="checkbox"/> Henkilöauto <input type="checkbox"/> Pakettiauto <input type="checkbox"/> Kuorma-auto alusta <input type="checkbox"/> Kuorma-auto, kiinteä kori <input type="checkbox"/> Puoliperävaunun yhdistelmä <input type="checkbox"/> Täysperävaunu yhdistelmä <input type="checkbox"/> Irtoperävaunu (puoliperä) <input type="checkbox"/> Vaihtokori <input type="checkbox"/> Täysperävaunu <input type="checkbox"/> Merikontti	Korirakenne <input type="checkbox"/> Avonainen <input type="checkbox"/> Peitteellä varustettu irto <input type="checkbox"/> Peitteellä varustettu, kapelli <input type="checkbox"/> Umpikuormatila, eristämätön <input type="checkbox"/> Umpikuormatila eristetty <input type="checkbox"/> Umpikuormatila, pakaste <input type="checkbox"/> FNA, voimassa <input type="checkbox"/> FRC, voimassa <input type="checkbox"/> muu ATP-luokka	Lämpötilasäätölaite <input type="checkbox"/> Ei laitetta <input type="checkbox"/> Lämmityslaitte <input type="checkbox"/> Lämpötilan hallintalaitte Lämpötilan seuranta- ja tallennuslaite <input type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei
			Kalustoluettelon muoto: <input type="checkbox"/> Luettelo liitteenä <input type="checkbox"/> Luettelo sähköisesti tarkastettavissa
5. Omavalvonta kuljetus	Hyvän käytännön ohjeet: <input type="checkbox"/> Sovelletaan Hyvän käytännön ohjeita <input type="checkbox"/> Oma omavalvontasuunnitelma		

6. Terminaali-toiminta	Käytössä oleva terminaali-tila <input type="checkbox"/> Ulkoalue <input type="checkbox"/> Katos <input type="checkbox"/> Kylmäterminaali <input type="checkbox"/> Lämmin terminaali <input type="checkbox"/> Lämpötilasäädetty lämmin / viileä tila +8 <input type="checkbox"/> Lämpötilasäädetty viileä +8 <input type="checkbox"/> Lämpötilasäädetty kylmä +2 <input type="checkbox"/> Pakastetila alle - 12 <input type="checkbox"/> Pakastetila alle - 18	Lämpötilan säätö <input type="checkbox"/> Koneellinen <input type="checkbox"/> Ei konetta	Lämpötilan seuranta- ja tallennuslaite <input type="checkbox"/> Rekisteröivä
7 Omavalvonta terminaali	Hyvän käytännön ohjeet <input type="checkbox"/> Sovelletaan Hyvän käytännön ohjeita <input type="checkbox"/> Erillinen omavalvontasuunnitelma		

Lisätietoja:

Liitteet: <input type="checkbox"/> Kalustoluettelo <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma kuljetus <input type="checkbox"/> Omavalvontasuunnitelma terminaali <input type="checkbox"/> Hyvän käytännön ohjeet täydennettynä sekä sovellettavat liitteet numero (t): <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Paikka missä sähköinen kalustoluettelo on tarkastettavissa : <input type="checkbox"/> Luettelo toimipaikoista ja terminaaleista
Päiväys Allekirjoitus nimen selvennöksiin

TARKASTAJA TÄYTTÄÄ	Ilmoitus: <input type="checkbox"/> Kunnossa Liitteineen <input type="checkbox"/> Puutteellinen, pyydetty täydennystä hakemukseen <input type="checkbox"/> Puutteellinen, pyydetty liitteitä <input type="checkbox"/> Asiakirjat kunnossa	pvm pvm pvm
	Tarkastus: <input type="checkbox"/> Tarkastus tehty <input type="checkbox"/> Päätös lähetetty	pvm pvm
Päiväys	Allekirjoitus nimenselvennöksiin:	