

ETT:n ohje positiivilistan yrityksille**Laatusopimukset kuljetusalan yrittäjien ja varastojen kanssa koskien positiivilistan yritysten rehujen kuljetusta ja varastointia**

Laatusopimuksissa huomioitavaa, esimerkkejä:

- Laatusopimus on molempien osapuolten hyväksymä ja allekirjoittama dokumentti
- Kuljetusalan/varastointia harjoittavan yrityksen tulee olla rekisteröitynyt Ruokavirastoon rehualan toimijaksi (rehuhygieniasetuksen mukainen rekisteröityminen tai hyväksyminen)
- Mitä autolla saa kuljettaa/varastossa saa varastoida? Esimerkiksi:
 - vain positiivilistan yrityksen rehuja/rehuaineita
 - aineita, joita ei missään tapauksessa saa kuljettaa/varastoida
 - aineita, joiden kuljetuksen/varastoinnin jälkeen vaaditaan erityistoimenpiteitä (erityinen puhdistus, desinfiointi)
 - sivutuoteasetuksen ja TSE-asetuksen aiheuttamat rajoitukset, esim. lihaluurehujauho täytyy kuljettaa eri kalustolla/varastoida erillään elintarviketuotantoeläinten rehuista, kalajauho erillään märehitijöiden rehuista jne.
- Rehun mukana seuraavat saateasiakirjat
- Ajopäiväkirja, josta käy ilmi, millä tiloilla on käyty minäkin päivänä ja missä järjestyksessä
- Auton/varaston puhtaus ja hygienia positiivilistan yrityksen vaatimalla tasolla. Puhdistuksista ja desinfioinnista tulee olla kirjallinen suunnitelma ja/tai ohje. Puhdistuksista ja desinfiointeista on pidettävä kirjaa, ja kirjanpito on tarvittaessa oltava positiivilistan yrityksen käytettävissä (esim. poikkeama-tilanne/salmonellaepäily)
- Varaston haittaeläintorjunta
- Auton/varaston näytteenotto salmonellan varalta positiivilistan yrityksen vaatimusten mukaisesti (näytteenottokohteet, -tiheys, näytemäärät)
- Mahdolliset asiakkaiden reklamaatiot ja kehitysehdotukset sekä liikennöitsijän/varastonpitäjän itse havaitsemat puutteet ja ongelmat saatetaan positiivilistan yrityksen tietoon
- Liikennöitsijällä/varastonpitäjällä on oltava vastuuvakuutus, joka korvaa mahdollisen kuljetuksen/varastoinnin aiheuttaman vahingon positiivilistan yrityksen asiakkaille

Kuljetusalan ja varastointia harjoittavien yritysten työntekijöiden koulutus rehuhygieniaa koskien on hyvä varmistaa, ja mahdollisesti tarjota koulutusta yhdessä positiivilistan yrityksen oman henkilökunnan kanssa.