

Annettu Helsingissä xx päivänä xxxkuuta 2011

## **Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta**

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 13 päivänä tammikuuta 2006 annetun elintarvikelain (23/2006) 10 §:n 2 ja 3 momentin, 11 §:n 2 momentin ja 20 §:n 4 momentin nojalla:

### **1 luku**

#### **Yleiset säännökset**

#### **1 §**

#### **Soveltamisala**

Tätä asetusta sovelletaan ilmoitettaviin elintarvikehuoneistoihin, joissa:

- 1) harjoitetaan vähittäismyyntiä; tai
- 2) ennen vähittäismyyntiä käsitellään elintarvikkeita lukuun ottamatta sellaisia elintarvikehuoneistoja, joista säädetään maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (xx/2011, *laitosasetus*).

Asetuksella täydennetään elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarvikeeturvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 (*yleinen elintarvikeasetus*), elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 (*yleinen elintarvikehygienia-asetus*) ja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*) vaatimuksia.

Elintarvikevalvonnan kansallisista järjestelyistä annetun valtioneuvoston asetuksen ( / ), 5 ja 6 §:n mukaiseen toimintaan sovelletaan yleistä elintarvikehygienia-asetusta. Lisäksi niihin sovelletaan tätä asetusta siten kuin liitteessä 1 säädetään.

#### **2 §**

#### **Määritelmät**

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain 6 §:n sekä laitosasetuksen 3 §:n määritelmiä, minkä lisäksi tarkoitetaan:

- 1) *helposti pilaantuvalla elintarvikkeella* elintarviketta, joka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muiden ominaisuuksiensa vuoksi tarjoaa mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja joka on siksi säilytettävä joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa;

2) *sellaisenaan syötävällä elintarvikkeella* elintarviketta, joka on tarkoitettu syötäväksi ilman kypsentämistä;

3) *ulkomyynnillä* elintarvikkeen tarjoilua, kaupanpitoa tai muuta luovuttamista sekä näihin liittyviä välittömiä muita käsittelyvaiheita ulkotilassa;

4) *ulkotilalla* elintarvikehuoneistoa, joka sijaitsee muualla kuin rakennuksen sisällä, tai joka sijaitsee sellaisessa sisätilassa tai sen osassa, joka ei ole osa muuta elintarvikehuoneistoa.

## **2 luku**

### **Elintarvikehuoneistoa koskevat rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset**

#### **3 §**

##### **Rakenteelliset vaatimukset**

Elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa tai heikentää elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun.

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten.

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. Valvontaviranomainen voi sallia käymälän, siivousväline-tilan ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei tästä aiheudu terveysvaaraa.

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Valvontaviranomainen voi sallia asiakaskäymälöiden olevan myös elintarvikehuoneiston läheisyydessä.

#### **4 §**

##### **Toiminnalliset vaatimukset**

Kypsentämätön liha sekä kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa varastoida, myydä tai muuten käsitellä siten, että se voi joutua kosketukseen muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.

Kalan perkaaminen, metsästettyjen luonnonvaraisten jänisten, kanien ja lintujen nylkeminen tai kyniminen sekä suolistaminen on sallittu siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen on sallittua siihen tarkoitukseen varustetussa paikassa siten kuin 13 §:ssä säädetään.

Elintarvikehuoneistossa käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua, lukuun ottamatta elintarvikevalvonnan kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 4 ja 5 §:ssä tarkoitettua lihaa, metsästäjien järjestämässä yksityistilaisuuksissa käsiteltävää lihaa tai kuluttajan omistamasta eläimestä saatua lihaa, joka palautetaan hänen yksityistaloudessaan käytettäväksi.

Vähittäismyyntiin saa vastaanottaa perkaamattomia kaloja. Tuoreita, yli 500 g painoisia kaloja saa varastoida ja myydä enintään kaksi päivää vastaanottopäivä mukaan lukien. Nämä kalat on perattava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä, jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa perattuina.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai varastointi heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Ne on sijoitettava omiin hyllystöihin ja myyntipöytiin riittävän erilleen elintarvikkeista. Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalituloissa.

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä.

Elintarvikehuoneistossa tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa.

## 5 §

### **Omaavalvonta**

Elintarvikelain 19:ssä tarkoitetun omaavalvonnan vaarojen arviointia ja kriittisiä hallintapisteitä koskevista periaatteista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklassa. Omaavalvonta on kokonaisuus, joka koostuu yleisen elintarvikeasetuksen 14 artiklan turvallisuusvaatimusten sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklan hygieniavaatimusten toteutumisen edellytyksenä olevasta tukijärjestelmästä, sekä tarvittaessa sen osia varmentavista HACCP-ohjelmista.

Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt elintarvikelain 19 §:n mukaiseen omaavalvontaan ja nimettävä omaavalvonnan vastuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus.

Omaavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omaavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omaavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Omaavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä elintarvikehuoneistossa siten, että ne ovat valvontaviranomaisen siellä tarkastettavissa. Omaavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeiden käsittelystä tai niihin merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi.

Omaavalvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston muiden kuin ihmisravinnoksi

tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveystäätöistä annetussa asetuksessa (EY) N:o 1069/2009 tarkoitettut sivutuotteet käsitellään.

Työntekijöiden terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa (583/1986) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä. Vaatimusten on oltava omavalvontaan kuuluvan terveydentilan seurantaohjelman perustana.

Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, kuljetusta koskeva omavalvontasuunnitelma voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan muuta toimintaa koskevaan omavalvontasuunnitelmaan.

### **3 luku**

#### **Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset**

##### **6 §**

#### **Kuljetuslämpötilat**

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilykseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäädytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäädytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia.

Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7 §:n 3 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita ja 7 §:n 4 momentissa tarkoitettuja kalakukkoja lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä toimituksissa kuormatila tai muu kuljetustila tai -astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä. Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, jos elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa.

##### **7 §**

#### **Säilytys- ja myyntilämpötilat**

Tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädettyssä lämpötilassa. Myös sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä sulavan jään lämpötilassa. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa.

Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä 4 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä 8 °C:ssa.

Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, sushi, elävät simpukat, muut kuin 1 momentissa luetellut mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet (eläviä rapuja lukuun ottamatta) ja 4 momentissa mainitut kalakukot on säilytettävä 6 °C:ssa.

Kuumentamalla valmistettua helposti pilaantuvaa elintarviketta ei tarvitse jäähdyttää 9 §:ssä säädettyyn lämpötilaan, jos elintarvike ei ole tarkoitettu säilytettäväksi kylmässä. Tällainen elintarvike on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C.

Edellisestä momentista poiketen kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet voidaan kuitenkin säilyttää myyntipaikassa valmistuspäivänä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa. Myös kalakukkoja voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä, jonka jälkeen ne on säilytettävä kalakukon myyntiajan loppuun enintään 6 °C:ssa tai hävitettävä. Myyntipaikassa pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään kuumennuspäivänlopussa.

## 8 §

### Tarjoilulämpötilat

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een.

Lukuun ottamatta 11 §:n 1 momentissa tarkoitettuja elintarvikkeita, saa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää tarjolla enintään neljä tuntia, ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

## 9 §

### Jäähdyttäminen

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä.

## 10 §

### Pakasteet

Pakasteiden, jäätelön ja jäätelöaineksen kansallisesta kuljetuksesta ja säilytyksestä säädetään erikseen. Pakasteiden ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan yleissopimuksen (ATP) (SopS 48/1981) piiriin kuuluvissa kuljetuksissa on noudatettava sopimuksen liitteissä määriteltyjä lämpötiloja.

Vähittäismyyntiä harjoittavan elintarvikehuoneiston varastointiin tarkoitettuun pakastesäilytystilaan, joka on alle 10 kuutiometriä ja jonka ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla, ei sovelleta pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana annetun komission asetuksen (EY) N:o 37/2005 2 artiklassa säädettyjä lämpötilan seuranta- ja tallennusvaatimuksia.

## 11 §

### **Poikkeamat lämpötiloista**

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa poiketa edellä mainituista luvun 3 olosuhdelämpötilavaatimuksista enintään 3 °C. Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä.

## 4 luku

### **Elintarvikemyynnin erityiset olosuhdevaatimukset**

## 12 §

### **Eräiden elintarvikkeiden luovuttaminen asiakkaille**

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin tarjoilun yhteydessä myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita sekä 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita saa pakkaamattomina myydä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

Muut pakkaamattomat elintarvikkeet, lukuun ottamatta tuoreita kasviksia ja sieniä, on myyjän luovutettava asiakkaalle tai myytävä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

## 13 §

### **Liha- ja kalastustuotteiden sekä elävien simpukoiden myynti**

Lihaa, jauhelihaa, raakaliha- ja lihavalmisteita sekä kalastustuotteita ja eläviä simpukoita saa myydä valmiiksi pakattuna jäädytetyssä myyntilaitteessa. Jos niiden säilytykseen on käytettävissä

erillinen kylmäsäilytystila, niitä saa myydä palvelumyyntinä pakkaamattomina erillisestä jäädytetystä myyntilaitteesta. Kalastustuotteet ja elävät simpukat on tällöin erotettava riittäväällä väliseinällä tai muutoin pidettävä riittävästi erillään muista tuotteista.

## 14 §

### **Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen**

Jauheliha on valmistettava hyvälaatuisesta luurankoliyhaksiston lihasta, ei kuitenkaan siipikarjan lihasta. Jauhelihaan ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä elimiä eikä muita valmistusaineita. Pakastettuna ollut liha on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhettu maksa on valmistettava hyvälaatuisesta maksasta, ei kuitenkaan siipikarjan maksasta. Siihen ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä muita valmistusaineita. Pakastettuna ollut maksa on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhelihaa ja jauhettua maksaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.

## 15 §

### **Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely**

Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely tulee myyntipaikassa järjestää siten, ettei se vaaranna myytävien elintarvikkeiden tai valmistettavan ruoan hygieenistä laatua.

Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista.

Ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsienpesupiste, jäteastia syntyvää jätettä varten sekä tarvittaessa erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten. Elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen tarkoituksenmukainen erillinen paikka astioiden ja välineiden pesua varten.

Edellä 2 ja 3 momentissa säädetty vaatimukset eivät koske tilapäistä tuote-esittelyä.

## 16 §

### **Elintarvikkeiden ulkomyynti**

Ulkomyynnissä kalastustuotteita, eläviä simpukoita ja pakattuja jalostettuja kalastustuotteita voidaan kylmälaitteen sijaan myydä ja säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti. Ulkomyyynnissä kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan tilapäisesti myydä ja säilyttää eristetyssä, kannellisessa säilytyslaatikossa, jossa on riittävästi kylmävaraajia, tai kokonaan ilman kylmävarustetta, jos säilytyslämpötila pysyy sääolosuhteista johtuen 7 §:n mukaisena.

## 5 luku

### Henkilökohtainen hygienia sekä eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

#### 17 §

##### Henkilökohtainen hygienia

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

#### 18 §

##### Eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä.

## 6 luku

### Muut säännöt

#### 19 §

##### Merikuljetukset

Sen estämättä, mitä yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen 2 luvun 4 kohdassa 3 säädetään, meriteitse irtotavarana kuljetettaviin öljyihin ja rasvoihin sovelletaan liitteen 2 vaatimuksia ja raakasokeriin liitteen 3 vaatimuksia.

#### 20 §

**Voimaantulo**

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2012.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (28/2009).

Tämä asetus on ilmoitettu Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 98/34/EY, kuten muutettu 98/46/EY, mukaisesti.

Helsingissä xx päivänä xxxkuuta 20xx

Maa- ja metsätalousministeri  
Jari Koskinen

Eläinlääkintöylitarkastaja  
Sebastian Hielm

LUONNOS

## LIITE 1

**VAATIMUKSET ELÄIMISTÄ SAATAVIA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE, JOITA EI TARVITSE HYVÄKSYÄ LAITOKSEKSI**

**1.** Kun toimija harjoittaa elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä tuottamiensa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa elintarvikevalvonnan kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 5 §:n a-, d-, e- ja f- kohtien mukaisesti, toimintaan sovelletaan tämän asetuksen pykälää sekä seuraavia vaatimuksia:

**1.1. Siipikarjan tai tarhattujen kaniin teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa siipikarjan tai tarhattujen kaniin lihaa suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalta**

- a) Lihan saastumisen välttämiseksi on teurastusta sekä lihan leikkaamista ja säilytystä varten oltava asianmukaiset tilat ja välineet.
- b) Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Liha on jäädytettävä mahdollisimman nopeasti teurastamisen tai leikkaamisen jälkeen.
- c) Liha on säilytettävä siten, että sen lämpötila on enintään 6 °C. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi.

**1.2. Luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura toimittaa lihan paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle**

- a) Luonnonvarainen riista on suolistettava mahdollisimman pian. Suolistus voidaan tehdä jo pyyntipaikalla.
- b) Luonnonvarainen riista on kuljetettava hygieenisesti.
- c) Luonnonvaraisen riistan jäädytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluttua pyynnistä, mutta aktiivinen jäädytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat. Liha on jäädytettävä 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle.
- d) Teurastusta ja lihan leikkaamista varten on oltava asianmukaiset tilat ja välineet. Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi.
- e) Luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten lihaa vähittäismyyntiin toimitettaessa mukana on seurattava asiakirja, jossa on oltava seuraavat tiedot: riistaeläinlaji ja lihan määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivä, metsästäjän tai metsästysseuran sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.
- f) Metsästäjän tai metsästysseuran on pidettävä kirjaa vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistan lihasta mukaan lukien riistaeläinlaji ja lihan määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivä sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Kirjanpitoa voidaan pitää säilyttämällä kopio edellisessä kohdassa mainituista asiakirjoista. Kirjanpitoa on säilytettävä yksi vuosi.

**1.3. Luonnonvaraisen riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä, metsästysseura, riistanhoitoyhdistys tai poliisi luovuttaa pieniä määriä lihaa suoraan kuluttajalle**

- a) Sovelletaan tämän asetuksen liitteen 1 luvun 1.2 kohtia a-d
- b) Silloin kun kyseessä on karhun, villisian, hylkeen, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten triikiinin isäntäeläinten liha, siitä on tehtävä tutkimus triikiinin varalta ja lihan luovutus on sallittua vasta kielteisen tutkimustuloksen varmistuttua. Näytteeksi otetaan kaksi vähintään 25 g lihasnäytettä, kumpikin eri näytteenottoaika. Karhun näytteenottoaikat ovat pallea, puremalihakset ja kieli, villisialla pallea, kieli tai etujalan lihakset ja hylkeellä pallea, kieli tai takajalan lihakset. Muilta eläinlajeilta näytteet otetaan poskilihaksista ja palleapilareista ja jos näytteitä ei saada edellä mainituista paikoista, ne otetaan pallean kylki- tai rintaosista tai kieli- tai vatsalihaksista. Näyte on lähetettävä elintarvikelain 39 §:n 1 momentin mukaiseen laboratorioon tutkittavaksi triikiinin varalta ja toimijan on säilytettävä tutkimustulosta yksi vuosi.

2. Kun toimija harjoittaa maitotuotteiden valmistusta maidontuotantotilansa yhteydessä toimivassa vähittäismyyntipaikassa elintarvikevalvonnan kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 6 §:n mukaisesti, toimintaan sovelletaan tämän asetuksen pykälää sekä seuraavia vaatimuksia:

- a) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdan I lämpötilavaatimuksia ja kohdan II mahdollista lämpökäsittelyä koskevia vaatimuksia sekä luvun IV vaatimuksia raakamaidon ja ternimaidon merkitsemisestä;
- b) laitosasetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdan 1 vaatimusta raakamaidon ja ternimaidon vastaanottotarkastuksesta ja kohdan 3 vaatimusta käsittelyä koskevista merkinnöistä.

## LIITE 2

### **ELINTARVIKKEIKSI TARKOITETTUIEN IRTOTAVARANA KULJETETTAVIEN NESTEMÄISTEN ÖLJYJEN JA RASVOJEN MERIKULJETUKSET**

1) Elintarvikkeiksi tarkoitettujen irtotavarana kuljetettavien nestemäisten öljyjen ja rasvojen merikuljetus on sallittu, jos

a) öljy tai rasva kuljetetaan ruostumattomassa terästankissa taikka epoksimuovilla tai sen teknisellä vastineella vuoratussa tankissa; ja

b) kuljetusta välittömästi edeltänyt lasti on ollut elintarvike tai lasti on kuulunut elintarvikehygieniasta annetun neuvoston direktiivin 93/43/ETY eräistä määräyksistä, jotka koskevat irtotavarana nestemäisessä muodossa olevien öljyjen ja rasvojen kuljetusta, annetun direktiivin 96/3/EY muuttamisesta annetun komission direktiivin 2004/4/EY liitteessä tarkoitettuihin hyväksyttäviin edeltäviin lasteihin.

2) Jos 1 kohdassa tarkoitettu öljy tai rasva kuljetetaan muussa kuin siinä mainituista materiaaleista valmistetussa tankissa, tankissa kuljetettujen kolmen edeltävän lastin tulee olla elintarvikkeita tai kuulua edellä mainitun direktiivin 2004/4/EY liitteessä tarkoitettuihin hyväksyttäviin edeltäviin lasteihin.

3) Jos 1 kohdassa tarkoitettua öljyä tai rasvaa ei jatkojalosteta, sen merikuljetus on sallittu, jos a) öljy tai rasva kuljetetaan ruostumattomassa terästankissa taikka epoksimuovilla tai sen teknisellä vastineella vuoratussa tankissa; ja b) kuljetusta välittömästi edeltäneet kolme lastia ovat olleet elintarvikkeita.

4) Kuljetettavan aluksen päälliköllä tulee olla täsmälliset asiakirjat, joista ilmenee aluksen tankeissa kuljetetut kolme edeltävää lastia sekä lastien välillä suoritettun puhdistuksen tehokkuus. Jos lasti siirretään toiseen alukseen, tämän aluksen päälliköllä tulee olla edellä tarkoitettujen asiakirjojen lisäksi vastaavat asiakirjat siirtoa edeltäneestä aluksesta. Asiakirjat on pyydettäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle.

### LIITE 3

#### **ENNEN ELINTARVIKEKÄYTTÖÄ PUHDISTETTAVAN RAAKASOKERIN MERIKULJETUKSET**

- 1) Raakasokeria, joka jatkokäsitellään ja puhdistetaan ennen käyttöä elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi, voidaan meriteitse kuljettaa sellaisissa kuljetusastioissa, säiliöissä ja tankeissa sekä muissa vastaavissa kuljetusvälineissä, joita ei ole tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kuljettamiseen. Ennen raakasokerin lastaamista kuljetusvälineet on tällöin puhdistettava huolellisesti edellisen kuljetuksen jäämien ja muiden epäpuhtauksien poistamiseksi, ja ne on tarkistettava sen varmistamiseksi, että tällaiset jäämät on poistettu tehokkaasti. Raakasokeria ei saa kuljettaa kuljetusvälineissä, joissa välittömästi aikaisemmin on kuljetettu nestemäistä irtotavaraa.
- 2) Raakasokerin kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden puhdistus ennen raakasokerin kuljettamista on elintarvikelain (23/2006) 19 §:ssä tarkoitettu elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi käytettävän sokerin hygieeniseen laatuun vaikuttava kriittinen kohta.
- 3) Elintarvikekäyttöä varten kuljetettavan raakasokerierän mukana on oltava raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan antama todistus, josta ilmenee raakasokerin merikuljetusta edeltävän lastin laatu ja käytettyjen kuljetusvälineiden puhdistustapa ja -aika. Näiden todistuksessa mainittujen tietojen tulee perustua raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan hallussa oleviin asiakirjoihin. Jatkokäsiteltävän raakasokerierän mukana seuraavassa todistuksessa tulee lisäksi lukea selvästi ja pysyvästi yhdellä tai useammalla Euroopan yhteisön kielellä "Tämä tuote on puhdistettava ennen sen käyttöä ihmisravinnoksi". Raakasokerin jatkokäsittelystä vastaavan elintarvikealan toimijan on säilytettävä kopio todistuksesta.
- 4) Raakasokerin kuljetuksesta ja jatkokäsittelystä vastaavien elintarvikealan toimijoiden on pyydettäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle raakasokerierää seuraava todistus ja asiakirjat, joihin todistuksessa mainitut tiedot perustuvat.