

1.11.2011

Maa- ja metsätalousministeriön asetus

laitosten elintarvikehygieniasta

Annettu Helsingissä päivänä kuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (23/2006) nojalla:

1 §

Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti laitokseksi hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin.

Tässä asetuksessa säädetään:

1) laitosten rakenteellisista ja toiminnallisista sekä elintarvikkeen käsittelyä koskevista vaatimuksista;

2) eläimistä saatavia elintarvikkeita ja niiden käsittelyä koskevista lämpötilavaatimuksista sekä merkinnöistä ja asiakirjoista;

3) laitoksen henkilökunnalle asetettavista hygieniavaatimuksista;

4) toimijoiden omavalvonnasta ja siihen liittyvästä kirjanpidosta.

2 §

Soveltamisalan rajoitukset

Poron kuivaliahan perinteiseen valmistukseen poronhoitoalueella sijaitsevilla lihavalmistulaitoksissa ei sovelleta liitteen 1 vaatimuksia.

Asetusta sovelletaan riistan käsittelylaitoksiin ja kalakukkoja valmistaviin laitoksiin siten kuin liitteissä tarkemmin säädetään.

3 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain (23/2006) ja seuraavien asetusten määritelmiä:

1) elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liit-

tyvistä menettelyistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 (*yleinen elintarvikeasetus*);

2) elintarvikehygieniasta annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 (*yleinen elintarvikehygieniasetus*);

3) eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*);

4) ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä koskevista erityissäännöistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus*);

5) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan järjestämistä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta annettu komission asetus (EY) N:o 2074/2005 (*toimeenpanoasetus*).

Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) *asiakirjalla* elintarviketta koskevaa kaupallista asiakirjaa kuten kuljetusasiakirjaa sekä muuta asiakirjaa tai tallennetta, kuten omavalvonnassa syntynyttä asiakirjaa. Asiakirja voi olla myös sähköisessä muodossa;

2) *elintarvikeketjua koskevalla tiedoilla* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä II jaksossa III sekä elintarvikkeiden alkutuotannon hygieniavaatimuksista annetun maa- ja metsätalousminis-

terion asetuksessa (/) (*alkutuotantoasetus*) määriteltyjä tietoja;

3) *elintarvikkeen ainesosalla* elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä annetussa kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksessa (1084/2004) määriteltyä ainesosaa;

4) *HACCP:lla* yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklan kohdan 2 mukaisia HACCP-periaatteita. HACCP-järjestelmä muodostuu erillisistä tuotteille, tuoteryhmille tai prosesseille laadituista HACCP-ohjelmista;

5) *hevoseläimen tunnistusasiakirjalla* neuvoston direktiivien 90/426/ETY ja 90/427/ETY täytäntöönpanosta hevoseläinten tunnistusmenetelmien osalta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 504/2008 sekä hevoseläinten tunnistamista ja merkitsemisestä annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (880/2009) tarkoitettua asiakirjaa;

6) *kalakukolla* elintarviketta, jolle on myönnetty aidon perinteisen tuotteen nimitys komission tiettyjen nimitysten kirjaamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden erityisluonnetta koskevista todistuksista annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 säädettyyn erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteriin annetun asetuksen (EY) N:o 2301/97 liitteen täydentämisestä (Kalakukko) annetussa asetuksessa (EY) N:o 1285/2002, ja vastaavaa perinteistä, taikina-kuoreen tehtyä, kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältävää elintarviketta;

7) *käsittelyllä* mitä tahansa elintarvikkeen tuotanto-, valmistus-, säilytys-, varastointi- tai kuljetusvaihetta sekä elintarvikkeen toimittamista;

8) *laitoksella* elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti laitokseksi hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa;

9) *laitoksen hyväksymisellä* sekä laitoksen ensi hyväksymistä että laitoksen olennaisten muutosten hyväksymistä;

10) *omavalvonnalla* HACCP-periaatteisiin perustuvia pysyviä menettelyitä eli kokonaisuutta, joka koostuu omavalvonnan tukijärjestelmästä sekä tarvittaessa HACCP-ohjelmista;

11) *punaisella lihalla* nauta- ja hevoseläimiä, sikoja, lampaita ja vuohia;

12) *perkaamisella* kalan sisälmysten poistoa, johon voi liittyä pään, evien tai kidusten poistoa, suomustusta tai nylkemistä;

13) *pienteurastamolla* laitosta, jossa teurastetaan korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja korkeintaan 1 000 eläinyksikköä vuodessa, jolloin nauta- ja kavioläimet vastaavat 1,0 yksikköä ja siat vastaavat 0,2 yksikköä sekä lampaat ja vuohet vastaavat 0,1 yksikköä. Siipikarjan pienteurastamossa teurastetaan korkeintaan 150 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua vuodessa. Tarhatun riistan ja tarhattujen jäniseläinten pienteurastamossa teurastettavien eläinten enimmäismääriin sovelletaan muiden eläinten pienteurastamoissa teurastettavien samanpainoisten tai lähinnä samaa lajia olevien eläinten teurastukselle asetettuja enimmäismääriä;

14) *poronhoitoalueella* poronhoitolain (848/1990) 2 §:n mukaista poronhoitoaluetta;

15) *riistan käsittelylaitoksella* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen I kohdan 1.18 mukaista laitosta, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa;

16) *suojaamattomalla elintarvikkeella* elintarviketta, jota ei ole käärityt tai pakattu;

17) *sushilla* japanilaistyyppistä elintarviketta, jossa raakaa kalastustuotetta yhdistetään kypsennettyyn riisiin ja mahdollisesti muihinkin elintarvikkeisiin;

18) *tarkastuseläinlääkärillä* eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 2 artiklan kohdassa f tarkoitettua virkaeläinlääkärää.

4 §

Rakenteelliset ja toiminnalliset sekä jäljitettävyyttä koskevat vaatimukset

Laitoksen rakenteille ja toiminnalle, elintarvikkeen käsittelylle ja henkilökunnalle asetettavista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa ja liitteessä II sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III.

Lisäksi laitoksen yleisten rakenteellisten ja toiminnallisten lisävaatimusten, elintarvikkeiden käsittelyn ja niiden lämpötilavaatimusten, henkilökunnan hygienian sekä elintarvikkeiden mukana olevien asiakirjojen

osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia. Eri toimialojen laitosten lisävaatimusten osalta on noudatettava tämän asetuksen liitettä 2.

Kalastustuotteiden dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvän erityisen merkintävaatimuksen osalta on noudatettava tämän asetuksen liitettä 2.

5 §

Omaavalvonta

Laitoksen omaavalvonnasta eli HACCP-periaatteisiin perustuvista pysyvistä menettelyistä säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 ja 5 artiklassa sekä elintarvikelain 19 ja 20 §:ssä. Lisäksi on noudatettava tämän asetuksen liitteen 3 vaatimuksia.

6 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan xx päivänä xxkuuta 2012.

Kunnan virkaeläinlääkäriin luvalla kotimaan kulutukseen tarkoitettu luonnonvaraisen riistan liha voidaan tarkastaa muuallakin kuin riistan käsittelylaitoksessa, teurastamossa tai poroteurastamossa 31 päivään elokuuta 2013 saakka. Tällainen liha on merkittävä liitteen 2 luvun 7 mukaisesti.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta (37/EEO/2006).

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

Helsingissä päivänä kuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeri

Elintarviketurvallisuusjohtaja

SISÄLLYSLUETTELO

LIITE 1

LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET6

Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset.....6

Luku 2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset.....7

Luku 3 Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset.....8

Luku 4. Kaupalliset asiakirjat.....8

Luku 5. Henkilökunnan yleiset hygieniavaatimukset.....9

LIITE 2

ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET LISÄVAATIMUKSET10

Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitokselle.....10

1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset.....10

1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset.....10

1.3 Teurastuksesta ilmoittaminen.....11

1.4. Elintarvikeketjua koskevat tiedot.....11

Luku 2 Punaisen lihan teurastamo ja punaisen lihan pienteurastamo.....12

2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset.....12

2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset.....13

Luku 3 Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo.....13

3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset.....13

3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset.....14

Luku 4 Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo.....14

4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset.....14

4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset.....14

Luku 5 Poroteurastamo.....15

Rakenteelliset lisävaatimukset.....15

Luku 6 Riistan käsittelylaitos.....15

6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset.....15

6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset.....16

Luku 7. Luonnonvaraisen riistan erityiset merkintävaatimukset.....16

Luku 8. Leikkaamo.....17

Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset.....17

Luku 9 Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistava laitos.....17

9.1. Jauhelihan ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen rakenteelliset lisävaatimukset .17

9.2. Jauhelihan valmistusta koskevat lisävaatimukset.....17

Luku 10 Kalastustuotteita käsittelevä laitos17

10.1. Rakenteelliset lisävaatimukset.....17

10.2. Toiminnalliset lisävaatimukset.....18

10.3. Kalastustuotteiden dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvät erityisvaatimukset18

Luku 11 Kalakukkoja valmistava laitos.....18

Toiminnalliset lisävaatimukset.....18

Luku 12 Maitoalan laitos.....19

Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset.....19

LIITE 3

LAITOSTEN OMAVALVONTA	20
Luku 1. Omavalvonta (HACCP-periaatteisiin perustuvat pysyvät menettelyt).....	20
1.1. Omavalvonnan yleisiä periaatteita.....	20
1.2. Omavalvonnan tukijärjestelmä.....	21
1.3. Tukijärjestelmän sisältö.....	22
Luku 2. Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmien erityisvaatimukset.....	24
2.1. Punaisen lihan teurastamo ja pienteurastamo.....	24
2.2. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo.....	25
2.3. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo.....	25
2.4. Poroteurastamo.....	25
2.5. Riistan käsittelylaitos.....	25
2.6. Leikkaamo.....	26
2.7. Jauhelihaa valmistava laitos.....	26
2.8. Kalastustuotteita käsittelevä laitos.....	26
2.9. Kalakukkoja valmistava laitos.....	26
2.10. Maitoalan laitos.....	26
2.11. Munapakkaamo.....	27

LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen vaatimuksia.

Laitosten yleisistä rakenteellisista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvuissa I, II ja V ja toiminnallisista vaatimuksista 4 artiklassa sekä liitteen II luvuissa I ja V-XI.

Elintarvikkeiden käsittelystä säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvuissa I, IX, X ja XI sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III.

Elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista säädetään yleinen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen, liitteessä III, lihan osalta jakson I luvussa VII, jauhelihan ja raakalihavalmisteiden osalta jakson V luvussa III, kalastustuotteiden osalta jakson VIII luvuissa VII ja VIII ja maidon, ternimaidon ja niistä valmistettujen tuotteiden osalta jakson IX luvuissa I ja II.

Kuljetusta koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvussa IV.

Henkilökunnan hygieniasta säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvussa VIII ja henkilökunnan koulutuksesta luvussa XII.

Riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukua 4.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen luvun 1 kohtia 1, 2 ja 4, sekä lukuja 2-4.

Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset

1. Laitoksessa on oltava riittävät tilat eri toimintojen suorittamiseen hygieenisesti. Toiminnot on ristisaastumisen välttämiseksi erotettava toisistaan niin, että käsittelyn aikana raaka-aineet ja lopputuotteet, kypsennetyt ja kypsentämättömät elintarvikkeet samoin kuin pakatut ja suojaamattomat elintarvikkeet voidaan pitää riittävästi erillään toisistaan.

- a) Eri hygieniatasojen toiminnot on erotettava pääasiassa rakenteellisesti, erityisesti suojaamattomien raakojen ja kypsien elintarvikkeiden käsittely on pidettävä erillään toisistaan. Muut toiminnot voidaan kuitenkin erottaa ajallisesti, jos ajallinen erottaminen ei vaaranna elintarviketurvallisuutta. Ajallinen erottaminen edellyttää pääsääntöisesti kyseisen tilan sekä laitteiden ja välineiden pesua ja desinfiointia eri toimintojen välillä. Toimintojen ajallinen erottaminen on kuvattava laitoksen hyväksymis- tai muutoshakemuksessa.

Toimintojen erottamisessa on otettava huomioon henkilökunnan kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkaustarvikkeiden ja muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden ter-

veyssäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaisten sivutuotteiden sekä jätteiden kuljetusreittien vaikutus toiminnan hygieniaan.

- b) Elintarvikkeen valmistustilat on erotettava rakenteellisesti vähittäismyynnistä. Muut elintarvikkeen käsittelytilat voidaan erottaa ajallisesti vähittäismyynnistä, jos toimija pystyy kohdassa a määritellyllä tavalla osoittamaan, että ajallinen erottaminen ei vaaranna elintarviketurvallisuutta.
2. Elintarvikkeen käsittelytilojen pintoja, mukaan lukien elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat pinnat, sekä kalusteita, tarvikkeita välineitä ja laitteita koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun II kohdan 1 vaatimukset. Valvontaviranomainen voi kuitenkin laitoksen hyväksymisen yhteydessä hyväksyä myös muunlaisen pintamateriaalin käytön yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun II kohtien 1 a, b, e ja f mukaisesti, jos käyttö on elintarvikkeen tuotantoprosessin kannalta välttämätön.
 3. Käsienpesualtaiden hanat eivät saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä tiloissa, joissa käsitellään suojaamatonta elintarviketta eivätkä tällaisiin tiloihin johtavissa sulku- tai muissa tiloissa, joissa kädet pestään välittömästi ennen tuotantotiloihin menemistä. Hanat eivät myöskään saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä suojaamattomia elintarvikkeita käsittelevän henkilökunnan WC-tiloissa. Tämä vaatimus ei kuitenkaan koske munapakkaamoita.
 4. Laitoksessa on oltava menettelyt tiivistymisveden hygieeniseksi poistamiseksi jäähdyteistä tiloista, jos sitä on ennaltaehkäisevistä toimenpiteistä huolimatta muodostunut.
 5. Valvontaviranomaisen käyttöön on oltava laitteet ja välineet, joita hän tarvitsee voidakseen suorittaa tarkastuksia tai valvontaa laitoksen tiloissa. Laitoksen valvojan käyttöön on valvojan pyynnöstä järjestettävä vähintään työpöytä ja lukittava kaappi.

Luku 2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset

1. Asiattomien henkilöiden pääsy laitokseen on estettävä.
2. Elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, on pidettävä merkittyinä erillään muista elintarvikkeista.
3. Tilat, laitteet ja välineet on pidettävä hyvässä kunnossa ja järjestyksessä ja tavaroita on säilytettävä vain niille varatuissa paikoissa siten, että tilat ja laitteet voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Elintarvikkeiden käsittelytilojen, laitteiden ja välineiden puhtaus on varmistettava ennen työskentelyn alkua.
4. Elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät tilat, laitteet ja välineet on puhdistettava perusteellisesti, viimeistään työpäivän tai työjakson päätyttyä ja desinfioitava tarvittaessa. Puhdistaminen on suoritettava niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille. Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvat pinnat ja välineet on pidettävä riittävän puhtaina myös työpäivän aikana.
5. Suojaamattomien elintarvikkeiden tai niiden ainesosien käsittelyyn tarkoitettuja työvälineitä, laitteita tai astioita ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Elintarvikkeen käsitte-

lyyn käytettävien astioiden ja välineiden on oltava selvästi erotettavissa muuhun tarkoitukseen käytettävistä astioista ja välineistä.

6. Elintarvikkeen säilytysastiat, pakkaukset tai pakkaustarvikkeet eivät saa koskettaa lattiaa tai muuta alustaa, jolla työntekijät voivat kävellä, jollei niitä ole tarkoitettu lattialla kuljetettaviksi.

Luku 3. Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset

1. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet sekä muut kuin tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet on säilytettävä 0—3 °C lämpötilassa. Muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), kalakukot, sushi sekä elävät simpukat on säilytettävä enintään 6 °C lämpötilassa.
2. Helposti pilaantuvat maidosta ja ternimaidosta valmistetut tuotteet, joiden valmistukseen ei ole sisällynyt pastörointia tai sitä vastaavaa käsittelyä sekä pastöroitu maito ja kerma, on säilytettävä korkeintaan 6 °C lämpötilassa. Muut maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 8 °C lämpötilassa.
3. Ne pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa, on varastoitava sellaisessa lämpötilassa, että elintarvikkeen lämpötila on -18 °C tai kylmempi.
4. Pakastettavaksi tai jäädytettäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden on pakastettava tai jäädytettävä välittömästi jäähdytyksen jälkeen.
5. Edellä mainittuja lämpötiloja sovelletaan myös elintarvikkeiden kuljetuksiin.

Luku 4. Kaupalliset asiakirjat

1. Laitoksesta lähtevien elintarvikkeiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja. Sähköisestä asiakirjasta ei kuitenkaan tarvitse olla paperitulostetta elintarvikkeen mukana.
2. Asiakirjasta on käytävä ilmi elintarvikkeen laatu ja määrä, elintarvikkeen toimituspäivämäärä sekä tiedot lähettäjistä ja vastaanottajasta. Asiakirja on numeroitava tai muuten yksilöitävä riittävästi. Asiakirjojen ja niitä vastaavien elintarvikkeiden on oltava helposti yhdistettävissä.
3. Asiakirjassa on lisäksi oltava seuraavat tiedot:
 - a) lähettävän laitoksen tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot;
 - b) jäädytettyjä, jäädytettäviä tai pakastettuja elintarvikkeita lähetettäessä merkintä säilytyslämpötilasta sekä pakastettua lihaa lähetettäessä pakastuspäivämäärä, jos nämä tiedot eivät käy ilmi pakkausmerkinnöistä;
 - c) raaka-ainemaitoa lähetettäessä merkintä lämpökäsittelystä ja sen ajankohdasta tai muusta käsittelystä säilyvyyden parantamiseksi taikka käsittelyjen puuttumisesta;
 - d) merkintä käsittelyvaatimuksesta silloin kun viranomaisen on asettanut erityisiä vaatimuksia elintarvikkeen käsittelylle;

- e) muuta kuin kotimaista lihaa, jauhelihaa ja raakalihavalmisteita lähettäessä elintarvikkeen alkuperämaa (joko nimi tai kansainvälinen lyhenne);
 - f) tiedot ehdoista ja rajoituksista niille elintarvikkeille, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja;
 - g) lähetettäessä vähittäismyyntiin kalakukkoja, joita ei ole valmistuksen jälkeen jäähdytetty enintään 6°C säilytyslämpötilaan, tieto kalakukkojen valmistusajankohdasta ja siitä, ettei niitä ole jäähdytetty valmistuksen jälkeen enintään 6°C säilytyslämpötilaan;
 - h) muun lainsäädännön edellyttämät merkinnät.
4. Lähettävän ja vastaanottavan laitoksen on säilytettävä kopiot kaupallisista asiakirjoista vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen. Asiakirjojen on oltava valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa.

Luku 5. Henkilökunnan yleiset hygieniavaatimukset

Laitoksen henkilökuntaa koskevia vaatimuksia sovelletaan kaikkiin elintarvikkeiden käsittelytiloissa liikkuviin henkilöihin.

1. Laitoksen on luovutettava asianmukaiset suojavaatteet ja -päähineet sekä työjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja laitoksen valvontaviranomaisen käyttöön ja vastattava niiden puhtaana- ja kunnossapidosta.
2. Suojavaatteiden ja -jalkineiden käytössä on ristisaastumisen välttämiseksi otettava huomioon laitoksen eri hygieniatasot sekä kulkureitit eri hygienia-alueiden välillä.
3. Ruokailu on sallittu vain siihen osoitetuissa tiloissa.

ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET LISÄVAATIMUKSET

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen vaatimuksia ja yleisen elintarvikehygienia-asetuksen vaatimuksia.

Riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 1., 1.1.-1.3. sekä lukua 6.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 10.3. ja 11.

Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitoksille

Tässä luvussa teurastamolla tarkoitetaan myös pienteurastamoita ja poroteurastamoita.

Rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista, eläinten vastaanottamisesta teurastukseen, eläinten tunnistamisesta ja elintarvikeketjua koskevista tiedoista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteissä II ja III.

1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset

Post mortem -lihantarkastuksen suorittamista varten tulee olla riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa on riittävä valaistus sekä mahdollisuus käsien pesuun ja työvälineiden desinfiointiin. Jos lihantarkastusta ei suoriteta välittömästi teurastuksen jälkeen, tulee laitoksessa olla tilat kaikkien lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien säilyttämiseen erillään ja siten että niiden yhteenkuuluvuus voidaan taata.

1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset

1. Työntekijöiden on puhdistettava kätensä, työvälineensä ja muut varusteensa säännöllisesti. Lisäksi jokaisen sellaisen työvaiheen jälkeen, jossa kädet ja työvälineet ovat likaantuneet, on ne pestävä lämpimällä vedellä. Työvälineet on desinfioitava höyryllä tai vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C tai on käytettävä vaihtoehtoisesta menetelmästä, jolla on vastaava vaikutus.
2. Jos sama työntekijä työskentelee sekä likaisella että puhtaalla teuraslinjan osalla, työntekijän tulee huolehtia siitä, että puhtaalla puolella käytettävät työvaatteet ovat riittävän puhtaat työn hygieeniseen suorittamiseen. Työntekijän on puhdistettava kädet ja jalkineet siirtyessään likaiselta puolelta puhtaalle puolelle. Teuraslinjan puhtaalla puolella ei saa käyttää likaisella puolella käytettyjä työvälineitä ilman, että ne on puhdistettu välissä asianmukaisesti.
3. Jos käsineitä käytetään teuraslinjassa ennen lihantarkastusta, on käsineiden oltava sellaiset, että ne voidaan puhdistaa työn aikana. Teräsverkko- ja viiltosuojakäsineet on suojattava pestävällä käsineellä.

4. Ruhon, sisäelinten ja muiden lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien yhteenkuuluvuus on voitava varmistaa siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu loppuun.
5. Ruhoja ja sisäelimiä ei saa leikata tai käsitellä muulla tavalla ennen lihantarkastuksen loppuunsaattamista, jollei unionilainsäädännöstä muuta johdu.
6. Punaisen lihan, siipikarjan tai tarhatun riistan pienteurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen hyväksymisen yhteydessä voidaan hyväksyä lihan leikkaaminen ilman erillistä leikkaamoa, jos leikkaaminen on ajallisesti erotettu muusta toiminnasta ja tilat ja laitteet puhdistetaan ja desinfioidaan ennen lihan leikkaamista. Lihan leikkaamiseen on tarvittaessa oltava erilliset kalusteet ja välineet. Pienteurastamo, poroteurastamo ja riistan käsittelylaitos on tällöin hyväksyttävä leikkaamoksi ja sen on täytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I lukujen III ja V sekä jakson II lukujen III ja V vaatimukset sekä tämän asetuksen leikkaamoa koskevat vaatimukset. Säädetty lihan lämpötilat eivät saa ylittyä leikkaamisen aikana.
7. Jos teurastamotoimija haluaa tuotannosta johtuvasta syystä sulkea eläimiä tai niiden osia tuotantoprosessista, toimijan sovittava menettelystä tarkastuseläinlääkärin kanssa. Toimijan on pidettävä kirjaa poistoista ja ilmoitettava niistä tarkastuseläinlääkärille.
8. Ristisaastumisen välttämiseksi teurastamotoimijan tulee teurastusjärjestelyissä ottaa huomioon erot eri tiloilta peräisin olevien eläinten epidemiologisessa tilanteessa.

1.3. Teurastuksesta ilmoittaminen

1. Pienteurastamotoimijan on ilmoitettava lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle vähintään kaksi arkipäivää aikaisemmin ennalta sovitulla tavalla, milloin eläimiä aiotaan teurastaa. Poroteurastamotoimijan on tehtävä vastaava ilmoitus vähintään vuorokautta ennen teurastusta. Riistan käsittelylaitoksen toimijan tulee ilmoittaa lihantarkastustarpeesta riittävän ajoissa.
2. Teurastus tulee ajoittaa siten, että lihantarkastus voidaan suorittaa virka-aikana, jollei valvontaviranomaisen kanssa ole muuta sovittu.

1.4. Elintarvikeketjua koskevat tiedot

Teurastamotoimijan velvollisuuksista koskien elintarvikeketjua koskevien tietojen, mukaan lukien hevoseläinten tunnistusasiakirjan tiedot, tarkastamista ja arviointia, sekä tarkastuseläinlääkärille ilmoittamista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jaksossa III.

Toimijan velvollisuudesta koskien palautteen antamista alkuperätilalle säädetään toimeenpanoasetuksen liitteen I jakson II luvussa I. Palaute voidaan toimittaa kirjallisesti tai sähköisesti esimerkiksi käyttäen teurastamon omia tietojärjestelmiä.

Luku 2. Punaisen lihan teurastamo ja punaisen lihan pienteurastamo

Punaisen lihan teurastamoa ja pienteurastamoa koskevista rakenteellisista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvussa II ja toiminnallisista vaatimuksista luvussa IV.

Laitoksella tarkoitetaan tässä luvussa sekä teurastamoita että pienteurastamoita.

2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Laitoksessa ei tarvitse olla tiloja eläintenkuljetusajoneuvojen pesemiselle, jos laitoksen hyväksymisen yhteydessä on hyväksytty kuljetusautojen peseminen muualla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvun II mukaisesti.
2. Laitoksen edustan, josta eläimet puretaan tai tuodaan sisään, on oltava viemäroity ja valaistu sekä päällystetty siten, että eläimet eivät likaannu purkamisen tai teurastamoon tuomisen aikana.
3. Teurastamossa on oltava navetta. Poiketen eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvun II kohdan 1 a ja 1 b vaatimuksista, pienteurastamoilta ei vaadita navettaa, jos teurastettavia eläimiä ei säilytetä yön yli ennen niiden teurastusta. Tällöin eläimillä on oltava vähintään asianmukaiset odotustilat. Odotustilojen on täytettävä edellä mainitun luvun kohdan 1 c eläinten hyvinvointia ja elävänä tarkastusta koskevat vaatimukset. Sairaat ja sairaiksi epäillyt eläimet on pystyttävä erottamaan terveistä.
4. Teurastamon navetan karsinoiden on oltava numeroituja ja niissä on oltava välineet, joiden avulla tarkastuseläinlääkäri voi osoittaa eläinten elävänä tarkastuksessa hyväksytyt eläimet.
5. Kulkureitillä navetasta teurastustilaan on oltava työjalkineiden pesutila ja -laitteet sekä käsiensuallas.
6. Laitoksessa on oltava kattoradat tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkettava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti.
7. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Nyljettävien eläinten teurastuksessa puhtaan ja likaisen alueen raja on vuodanvedon ja suolistuksen aloittamisen välissä. Sian teurastuksessa raja on viimeisen karvojenpoistotoimenpiteen ja suolistuksen aloittamisen välissä.

Jos pienteurastamossa tainnutus ja verenlasku tehdään teurastustilassa, on niitä varten oltava selvästi erotettu paikka.

8. Lihantarkastuksen jälkeen on teurastamossa oltava normaalilinjalta eroava sivuraide, jossa voidaan tehdä tarkempi tarkastus sekä tarvittaessa poistoja, hylkääminen ja hylätyjen osien punnitseminen. Ruho ja sisäelimet on voitava palauttaa sivuraiteelta normaalilinjalle tai ohjata ne erilliseen lukittavaan jäähdyttämöön säilytettäväksi siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu.

Pienteurastamossa sivuraidetta ei edellytetä. Jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten on pienteurastamon jäähdyttämössä oltava erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä. Jäähdyttämön on oltava lukittava.

9. Teurastamossa on oltava erilliset riittävän suuret kylmätilat ruhojen ja sisäelinten jäädyttämiseen ja niiden säilyttämiseen. Pienteurastamossa ei tarvitse olla erillistä elinjäähdyttämöä, jos elimet jäähtyvät ruhojäähdyttämössä enintään 3°C sisälämpötilaan.
10. Laitoksessa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonnavauksen suorittamiseen.

2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Eläimet on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos ne ovat peräisin pitopaikasta tai pitopaikan osasta, jolle on asetettu rajoittavat määräykset epäillyn tai todetun salmonellatartunnan takia.
2. Jos havaitaan, että rekisterikyselyssä on tehty virhe tai eläinten merkinnät eivät ole lainsäädännön mukaisia, on toimijan sen estämättä, mitä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jaksossa III ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson II luvuissa II ja III säädetään, annettava kirjallinen selvitys asiasta tarkastuseläinlääkärille. Tarvittaessa eläimet on pidettävä erillään odotamassa tarkastuseläinlääkärin tarkastusta.

Luku 3. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo

Siipikarjateurastamon ja pienteurastamon rakenteellisista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvussa II ja toiminnallisista vaatimuksista luvussa IV.

Laitoksella tarkoitetaan tässä luvussa sekä teurastamoja että pienteurastamoja.

3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Laitoksen edustan, josta eläimet puretaan tai tuodaan sisään, on oltava viemäröity ja valaistu sekä päällystetty siten, että eläimet eivät likaannu purkamisen tai teurastamoon tuomisen aikana.
2. Siipikarjateurastamossa on oltava tilat ja laitteet tyhjien eläinten kuljetuslaatikoiden pesua ja desinfioimista varten sekä tila puhtaiden kuljetuslaatikoiden säilyttämistä varten. Vastaavat tilat ja laitteet on oltava myös siipikarjan pienteurastamossa, jos linnut tuodaan teurastamoon laatikoissa.
3. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Likaisen ja puhtaan osan raja on kynimisen jälkeen.
4. Siipikarjan lihan jäädyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävän suuret kylmätilat.
5. Jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten on pienteurastamon jäädyttämössä oltava erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä. Jäädyttämön on oltava lukittava.
6. Laitoksessa on oltava mahdollisuus tarkemman tarkastuksen ja tarvittaessa osapoistojen tekemiseen.

7. Laitoksessa on oltava tila, jossa tarkastuseläinlääkäri voi suorittaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen 1 jakson IV luvun V kohdassa B 1 vaaditut tarkastukset.
8. Laitoksessa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonnavauksen suorittamiseen.

3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset

Lintuerä on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos

- a) salmonellatutkimuksen tulokset puuttuvat salmonellavalvontaohjelmaan kuuluvalta lintuerältä;
- b) lintuerässä on todettu salmonellabakteeri;
- c) lintuerä on peräisin pitopaikasta tai pitopaikan osasta, jolle on asetettu rajoittavat määräykset epäillyn tai todetun salmonellatartunnan takia.

Luku 4. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo

Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden ja tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastamon ja pienteurastamon rakenteellisiin vaatimuksiin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I lukua II ja toiminnallisiin vaatimuksiin lukua IV.

Tarhattujen jäniseläinten teurastamon ja pienteurastamon rakenteellisiin vaatimuksiin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II lukua II ja toiminnallisiin vaatimuksiin lukua IV.

Tämän luvun säännökset eivät koske poroja eivätkä poroteurastamoita, vaan niistä säädetään luvussa 5.

4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden ja tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 2 asetettuja vaatimuksia.

Tarhattujen jäniseläinten teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 3 asetettuja vaatimuksia.

3. Jos laitos ottaa vastaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 vaatimusten mukaisesti eläimiä, joiden teurastus on aloitettu jo alkutuotantopaikalla, on niiden vastaanottamiseen ja säilytykseen oltava erillinen tarvittaessa jäähdytetty tila.

4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Laitos voi ottaa vastaan tarhattuja sorkka- ja kavioläimiä sekä tarhattuja sileälastaisia lintuja, joiden teurastus on aloitettu jo alkutuotantopaikalla, ja jotka on kuljetettu teurastamoon eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 vaatimusten mukaisesti.

Tällaisten eläinten mukana on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa edellytetyt asiakirjat.

2. Jos eläin on suolistettu alkutuotantopaikalla, suolten on oltava eläimen mukana ja ne on voitava tunnistaa kyseessä olevan eläimen ruuhon kuuluviksi.
3. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvun IV kohdasta 9 poiketen tarhattuja jäniseläimiä ei saa jäädyttää vedellä.

Luku 5. Poroteurastamo

Poroteurastamoiden rakenteellisiin vaatimuksiin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I lukua II lukuun ottamatta sen kohtaa 1 ja toiminnallisiin vaatimuksiin lukua IV.

Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Poroteurastamoihin sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 luvun 2.1. kohdissa 6-9 punaisen lihan pienteurastamolle asetettuja vaatimuksia. Poron teurastuksessa likaisen ja puhtaan alueen raja on vuodanvedon ja suolistuksen välissä.
2. Poroteurastamon alueella on oltava aitaus tai karsinat, joissa porot voidaan juottaa ja ruokkia ja jossa ne voivat levätä ennen teurastusta. Lisäksi on oltava mahdollisuus erottaa sairaat tai sairaiksi epäillyt porot muista poroista. Aitauksesta tai karsinoista tainnuttamoon on johdettava aidattu käytävä.

Jos poroteurastamossa teurastetaan muita eläinlajeja kuin poroja, tulee niille olla asianmukaiset odotustilat.

Luku 6. Riistan käsittelylaitos

Riistan käsittelylaitokseen sovelletaan yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitettä II.

Luonnonvaraisen riistan teurastuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvuissa II ja III ja leikkaamisesta I jakson luvussa V ja II jakson luvussa V.

6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Riistan käsittelylaitoksessa on oltava erillinen tila nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten.
2. Riistan nylkemistä, suolistusta ja elinten irrotusta varten on oltava riittävän suuri teurastusosasto. Jos riistalintuja kynitään riistan käsittelylaitoksessa eikä toimintaa voida erottaa ajallisesti muun riistan teurastuksesta, on kynimistä varten oltava erillinen huone.

Teurastuslinjan likainen osa on erotettava puhtaasta osasta joko rakenteellisesti tai ajallisesti. Puhtaan ja likaisen alueen raja on nylkemisen ja kynimisen jälkeen.

3. Riistan käsittelylaitoksessa, jossa teurastetaan suurriistaa, on oltava kattorata tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Nyljettyjen ja kynittyjen ruhojen sekä elinten kosketus toisiinsa ennen lihan-tarkastusta on estettävä. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti.
4. Ruhojen ja tarvittaessa elinten jäädyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävät kylmätilat.

6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa luonnonvaraista riistaa, joka on suolistettu jo pyyntipaikalla. Suolten ei tarvitse olla eläimen mukana. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvun II kohdan 4 mukaisesti myöskään elinten ei tarvitse seurata ruhoa riistan käsittelylaitokseen, jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvun 1 mukainen koulutettu henkilö on tarkastanut elimet pyyntipaikalla eikä ole todennut niissä muutoksia ja ruhojen mukana on kyseisen henkilön antama lausunto.

Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa nyljettyinä ainoastaan karhuja ja hylkeitä.

Riistan käsittelylaitokseen tarkastettavaksi tarkoitettu luonnonvarainen riista ei saa olla jäätynyttä.

2. Luonnonvarainen riista on nyljettävä tai kynittävä mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuonnin jälkeen. Jos riistaa ei ole suolistettu jo pyyntipaikalla, se on suolistettava ja elimet irrotettava mahdollisimman pian riistankäsittelylaitokseen tuonnin jälkeen.

Luku 7. Luonnonvaraisen riistan erityiset merkintävaatimukset

Tämän asetuksen 6 §:n 2 momentin mukainen kotimaan kulutukseen tarkoitettu luonnonvaraisen riistan liha ja siitä valmistetut tuotteet on merkittävä leikkaamossa, jauhelihaa ja raakalihaa valmistavassa laitoksessa ja lihavalmistelaitoksessa tunnistusmerkin ympärillä olevalla suorakaiteen muotoisella lisämerkinnällä.

Luku 8. Leikkaamo

Leikkaamoa koskevista rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään punaisen lihan, tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden, poron, tarhattujen sileälastaisten lintujen ja luonnonvaraisen suurriistan osalta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvussa III ja siipikarjan, tarhattujen jäniseläinten ja luonnonvaraisen pienriistan osalta jakson II luvussa III.

Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset

1. Leikkaamossa on oltava tilat ja laitteet vastaanotettavan lihan tarkastukseen ja puhdistukseen. Leikattavan lihan aistinvarainen laatu on tarkastettava ja liha on tarvittaessa puhdistettava ennen leikkaamisen aloittamista.

2. Punaisen lihan, siipikarjan ja tarhatun riistan pienteurastamo, poroteurastamo ja riistan käsittelylaitos voidaan hyväksyä leikkaamoksi tämän asetuksen liitteen 2 luvun 1.2. kohdan 6, vaikka sillä ei ole erillistä huonetta lihan leikkaamiseen, jos se täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa leikkaamolle asetettujen vaatimusten lisäksi tämän luvun vaatimukset.

Luku 9. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistava laitos

Jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson V luvuissa I-III.

9.1. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen rakenteelliset lisävaatimukset

Valvontaviranomainen voi laitoksen hyväksymisen yhteydessä hyväksyä jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistamisen samassa huoneessa kuin missä liha leikataan, jos valmistus tapahtuu joko rakenteellisesti riittävän erillään muusta toiminnasta tai ajallisesti erotettuna.

9.2. Jauhelihan valmistusta koskevat lisävaatimukset

Valmistettaessa jauhelihaa jäädytetystä lihasta, on lihan kääreessä, pakkauksessa tai kaupallisessa asiakirjassa oltava merkintä, jonka avulla voidaan selvittää teurastuspäivä.

Luku 10. Kalastustuotteita käsittelevä laitos

Kalastustuotteita käsitteleviä laitoksia koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jaksossa VIII sekä toimeenpanoasetuksen liitteen II jaksossa I.

10.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

Seuraavat toiminnot on erotettava rakenteellisesti tai ajallisesti:

- a) perkaaminen;
- b) fileointi ja raakavalmisteiden käsittely;
- c) jalostettujen kalastustuotteiden siivutus.

Valvontaviranomaisen luvalla perkaaminen ja fileointi voidaan suorittaa yhtenä vaiheena.

10.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

- 1.. Laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on viivytyksettä perattava tai toimitettava vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen taikka käytettävä tuotteiden valmistukseen. Laitokseen vesiviljelylaitokselta elävinä toimitettavat kalastustuotteet on viivytyksettä vastaanottamisen jälkeen tainnutettava ja verestettävä ennen perkaamista.

2. Tiettyjä kalastustuotteita koskevasta jäädyttämisvaatimuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittu jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*).
3. Kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VIII kohdassa 3 c, jollei siitä aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

10.3. Kalastustuotteiden dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvät erityisvaatimukset

Kalastustuotteiden dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista säädetään tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006.

Vain Suomen, Ruotsin tai Latvian markkinoille tarkoitetut kalastustuotteet on merkittävä tunnistusmerkin ympärillä olevalla suorakaiteen muotoisella lisämerkinnällä. Vaatimus koskee myös silakoita (*Clupea harengus membras*), joita ei ole kokoluokiteltu tiettyjen kalastustuotteiden kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten vahvistamisesta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2406/1996 mukaisesti.

Luku 11. Kalakukkoja valmistava laitos

Kalakukkoja valmistavia laitoksia koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jaksoissa VI ja VIII sekä toimeenpanoasetuksen liitteen II jaksossa I.

Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 luvun 10.1. kohtaa a ja liitteen 2 luvun 10.2. kohtaa 3.
2. Laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on viivytyksettä perattava tai käytettävä tuotteiden valmistukseen.
3. Kalakukot on valmistuksen jälkeen jäähdytettävä säilytyslämpötilaan, joka on enintään 6 °C, ja säilytettävä tässä lämpötilassa. Tästä vaatimuksesta voidaan poiketa silloin, kun kalakukot toimitetaan vähittäismyyntiin viivytyksettä valmistuksen jälkeen.

Luku 12. Maitoalan laitos

Maitoa, ternimaitoa ja niistä valmistettuja tuotteita koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jaksossa IX.

Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset

1. Jokainen laitokseen vastaanotettu erä raakamaitoa ja ternimaitoa on tarkastettava. Vastaanottotarkastukseen tulee sisältyä tutkimus mikrobilääkejäämien varalta, lämpötilamittaus ja aistinvarainen arviointi.

Edellisestä poiketen raakamaitoa tai ternimaitoa vastaanottava pieni laitos voi soveltaa seuraavia helpotuksia:

- a) jos laitos saa raakamaidon toimittajalta tiedot laitokselle luovutettua erää koskevasta mikrobilääkejäämätutkimuksesta, ei laitoksen tarvitse tehdä erillistä mikrobilääkejäämätutkimusta;
- b) jos laitos vastaanottaa useita pieniä eriä, voidaan mikrobilääkejäämätutkimus tehdä erien yhteisnäytteestä.

Laitos, joka toimii alkutuotantopaikan yhteydessä, voi korvata tältä alkutuotantopaikalta vastaanotettavan maidon eräkohtaisen mikrobilääkejäämätutkimuksen testaamalla mikrobilääkkeellä hoidettujen eläinten maidon mikrobilääkejäämien varalta taikka jättää tutkimuksen tekemättä, jos toimija on tarkastanut karjan lääkekirjanpidon ja muut tiedot ennen lypsyä eikä niiden perusteella ole syytä epäillä maidossa olevan mikrobilääkejäämiä.

2. Laitoksesta lähtevien maidon ja ternimaidon sekä niistä valmistettujen tuotteiden pakkausissa on oltava merkintä siitä, mikä lämpökäsittely taikka muu käsittely säilyvyyden parantamiseksi tuotteelle tai sen valmistuksessa käytetylle maidolle taikka ternimaidolle on tehty tai merkintä siitä, ettei käsittelyä ole tehty.

Liite 3

LAITOKSEN OMAVALVONTA

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikeasetuksen sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen vaatimuksia.

Riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 1 ja 2.5.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 1 ja 2.9.

Luku 1 Omavalvonta (HACCP-periaatteisiin perustuvat pysyvät menettelyt)

Elintarvikelain 19:ssä tarkoitetun omavalvonnan vaarojen arviointia ja kriittisiä hallintapisteitä koskevista periaatteista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklassa. Omavalvonta 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.

1.1. Yleiset omavalvontaa koskevat lisävaatimukset

1. Toimijan on nimettävä omavalvonnan vastuhenkilö sekä tarvittaessa vastuuhenkilöt omavalvonnan eri osa-alueille.
2. Toimijan on todennettava omavalvonnan toimivuus vähintään kerran vuodessa sekä aina toiminnan muuttuessa yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklan kohdan 2 f mukaisesti.
3. Omavalvontasuunnitelman ja sen käytännön toteuttamiseen liittyvien asiakirjojen on oltava valvontaviranomaisen saatavilla asianomaisessa laitoksessa.

Jos omavalvontasuunnitelma on osa laatujärjestelmää, toimijan on huolehdittava siitä, että valvontaviranomainen pystyy helposti tarkastamaan tämän asetuksen mukaisen omavalvontasuunnitelman.

4. Toimijan on säilytettävä omavalvonnan tallenteita vähintään kaksi vuotta, ja vähintään vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen.

1.2. Omavalvonnan tukijärjestelmä

Omavalvonnan tukijärjestelmällä tarkoitetaan kokonaisuutta, joka koostuu erillisistä menettelyistä sekä niiden kirjallisista kuvauksista (ohjelmista). Tukijärjestelmä on edellytys HACCP-järjestelmän laatimiselle.

1. Omavalvontasuunnitelmaan on sisällyttävä:
 - a) toiminnan ja tuotteiden tai tuoteryhmien kuvaus;

- b) pohjapiirroksen merkittynä elintarvikkeiden ainesosien, valmiiden tuotteiden, pakkaustarvikkeiden, pakkausten, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit sekä henkilökunnan pääasialliset kulkureitit;
 - c) omavalvontatutkimuksia tekevien elintarvikelain 37 ja 39 §:n mukaisesti hyväksytyjen laboratorioiden nimet ja muiden mahdollisesti käytettävien laboratorioiden nimet;
 - d) kuvaus, miten henkilökunnan terveydentila varmistetaan tartuntatautilain (583/1986) mukaisesti.
2. Tukijärjestelmän toimivuuden todentamiseen sovelletaan tarvittaessa yleisen elintarvikehygieniasetuksen artiklan 5 toimintaperiaatteita.

1.3. Tukijärjestelmän sisältö

Tukijärjestelmää voidaan mukauttaa toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen.

1. Henkilökunnan koulutus ja hygieeniset toimintatavat
 - a) Suunnitelma henkilökunnan hygieni- ja omavalvontakoulutuksesta.
 - b) Ohjeet hygieenisistä toimintatavoista.
2. Laitoksen hygieniata koskevat ohjelmat
 - a) Kuvaus tilojen käyttöä koskevista erityisjärjestelyistä.
 - b) Kuvaus tilojen, laitteiden ja elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta:
 - c) Suunnitelma talousveden laadun varmistamiseksi.
 - d) Kuvaus häiritsevien torjunnasta.
 - e) Kuvaus tilojen, kalusteiden, koneiden, laitteiden ja välineiden sekä kuljetuskaluston puhdistuksesta ja desinfioinnista.
 - f) Kuvaus laitoksen kunnossapidosta.
 - g) Kuvaus sivutuotteiden luokittelusta ja käsittelystä.
 - h) Kuvaus jätteiden käsittelystä.
3. Elintarvikkeita koskevat ohjelmat
 - a) Kuvaus yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan ja elintarvikelain 17 §:n edellyttämästä elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamisesta. Tarvittaessa on kuvattava elintarvikkeen jäljitettävyys laitoksen sisällä.
 - b) Kuvaus laitokseen tulevien elintarvikkeen ainesosien vastaanottotarkastuksesta sekä tarvittaessa ainesosien laadun seurannasta varastoinnin aikana.
 - c) Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, joka sisältää muun muassa elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 ja elintarvikkeiden koostumusvaatimusten edellyttämät tutkimukset.
 - d) Selvitys säilyvyyskokeista, joilla määritetään tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyysajat ja asetetaan viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -päivä.
 - e) Kuvaus siitä, miten elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, pidetään merkittynä erillään muista elintarvikkeista.

- f) Kuvaus siitä, miten varmistetaan, että elintarvikkeet täyttävät niiden koostumusta koskevat vaatimukset ja siitä, miten elintarvikkeiden koostumus ja pakkausmerkinnät vastaavat toisiaan.
- g) Tiedot siitä, että elintarvikkeen pakkausmateriaali tai -tarvike tai muu elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuva materiaali soveltuu kyseiseen käyttötarkoitukseen.
- h) Kuvaus kuumennusprosessissa mahdollisesti syntyvien vierasaineiden hallinnasta.
- j) Ohjeet poikkeustilanteiden varalle.

Luku 2. Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmien erityisvaatimukset

Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmiin on luvussa 1 esitetyn lisäksi sisällytettävä tarvittaessa muussa kuin elintarvikelainsäädännössä vaaditut asiat. Tukijärjestelmiin on sisällytettävä seuraavat tiedot tai kirjalliset kuvaukset:

2.1. Punaisen lihan teurastamo ja pienteurastamo

1. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III mukaisesta elintarvikeketjua koskevien tietojen pyytämisestä, vastaanottamisesta ja arvioinnista sekä palautteen antamisesta alkuperätilalle ja tarkastuseläinlääkärille ilmoittamisesta. Kuvauksen on sisällettävä hevoseläinten tunnistusasiakirjan tarkastus.
2. Kuvaus siitä, miten toimija varmistaa, että silmämääräiseen tarkastukseen tarkoitetut eläimet ovat peräisin tiloilta, jotka täyttävät toimeenpanoasetuksen liitteen VI b vaatimukset.
3. Kirjanpito teurastettaviksi otetuista eläimistä.
4. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson II mukaisesta eläinten tunnistamisesta, niiden terveyden, hyvinvoinnin ja puhtauden varmistamisesta, sairaiksi epäiltyjen eläinten erottamisesta sekä tulosten ilmoittamisesta tarkastuseläinlääkärille. Kuvauksen on tarvittaessa sisällettävä ohjeet lantaisten eläinten erotelusta ja selvitys siitä, miten näiden eläinten hygieeninen teurastus varmistetaan.
5. Ruhojen ja elinten puhtauden seuranta.
6. Desinfiointiin käytettävän yli 82 °C veden lämpötilan tai muun vastaavan järjestelmän seuranta.
7. Salmonellavalvontaohjelma ja nautojen EHEC-bakteerin valvontaohjelma maa- ja metsätalousministeriön erikseen määräämällä tavalla.
8. Kuvaus tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 999/2001 mukaisen TSE-riskiaineksen erottamisesta ja merkitsemisestä sekä nautaeläinten, vuohien ja lampaiden tutkimisesta TSE-tautien varalta.
9. Laitoksessa teurastettujen eläinten lihan mikrobilääkejäämien seuranta Elintarviketurvallisuusviraston ohjeiden mukaisesti.

2.2. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo

1. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III mukaisesta elintarvikeketjun tietojen pyytämisestä, vastaanottamisesta ja arvioinnista ja palautteen antamisesta alkuperätilalle sekä tarkastuseläinlääkärille ilmoittamisesta.
2. Kirjanpito teurastettaviksi otetuista eläimistä sekä eläimistä, jotka toimija on tuotannosta johtuvista syistä sulkenut pois teurastamon tuotantoprosessista.
3. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson II mukaisesta eläinten tunnistamisesta, niiden terveyden ja hyvinvoinnin varmistamisesta sekä tulosten ilmoittamisesta tarkastuseläinlääkärille.
4. Ruhojen puhtauden seuranta.
5. Desinfiointiin käytettävän yli 82°C veden lämpötilan tai muun vastaavan järjestelmän seuranta.
6. Vesijäähdytyksessä käytettävän veden mikrobiologisen laadun varmistus.
7. Salmonellavalvontaohjelma ja kampylobakteerin esiintymisen valvontaohjelma maaja metsätalousministeriön erikseen määräämällä tavalla.
8. Laitoksessa teurastetun siipikarjan lihan mikrobilääkejäämien seuranta Elintarviketurvallisuusviraston ohjeiden mukaisesti.

2.3. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo

1. Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden ja tarhattujen sileälästäisten lintujen teurastamoiden ja pienteurastamoiden omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 kohdat 1, 3-6 ja 9.
2. Tarhatun jäniseläinten teurastamoiden ja pienteurastamoiden omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.2 kohdat 1-5 ja 8.

2.4. Poroteurastamo

Poroteurastamon omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 koskevat kohdat 1, 3-6 ja 9.

2.5. Riistan käsittelylaitos

1. Riistan käsittelylaitosten omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä luonnonvaraisen suurriistan osalta tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 kohdat 3, ja 5-6 ja pienriistan osalta tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.2 kohdat 2 ja 4-5.
2. Liitteen 3 luvun 2.1 kohdan 3 ja liitteen 3 luvun 2.2 kohdan 2 mukaiseen kirjanpitoon laitokseen tuodusta riistasta pitää sisällyttää tieto luonnonvaraisen riistan pyyntipaikasta ja pyyntiajankohdasta.

2.6. Leikkaamo

1. Desinfiointiin käytettävän yli 82 °C veden lämpötilan tai muun vastaavan järjestelmän seuranta.
2. Kuvaus TSE-riskiaineiden erottamisesta ja merkinnästä.
3. Kuvaus ruhojen leikkaamisesta ennen trikiinitutkimusten valmistumista, jos valvontaviranomainen on antanut siihen luvan virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä annetun komission asetuksen EY (N:o) 2075/2005 artiklan 2 mukaisesti.
4. Salmonellavalvontaohjelma maa- ja metsätalousministeriön erikseen määräämällä tavalla.
5. Kirjanpito sellaisen lihan leikkaamisesta, jonka käsittelylle tarkastuseläinlääkäri on asettanut ehtoja.

2.7. Jauhelihaa valmistava laitos

Kuvaus siitä, miten varmistetaan, että jauhelihan raaka-aine täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson V luvun III kohdan 2 vaatimukset.

2.8. Kalastustuotteita käsittelevä laitos

1. Kuvaus siitä, miten hallitaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa edellytetty loistarkastus sekä tiettyjä kalastustuotteita koskeva jäädyttämisvaatimus.
2. Kuvaus siitä, miten varmistetaan, että kalastustuotteet täyttävät dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvät erityiset vaatimukset.
3. Kuvaus puhtaan veden valvonnasta, jolla varmistetaan, ettei puhdas vesi vaaranna elintarviketurvallisuutta.

2.9. Kalakukkoja valmistava laitos

1. Kalakukkoja valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.8. kohdat 2 ja 3.
2. Kuvaus siitä, miten hallitaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa edellytetty loistarkastus.

2.10. Maitoalan laitos

1. Kuvaus siitä, miten raakamaitoa tai ternimaitoa vastaanottava laitos varmistaa, että tuotantotiloilta lähtevän maidon laatu täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen ja alkutuotantoasetuksen vaatimukset.
2. Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, joka sisältää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdassa III edellytetyt tutkimukset sekä tämän asetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdassa 1 edellytetyt tutkimukset.

3. Kuvaus siitä, miten liitteen 2 luvun 12 kohdassa 1 säädettyjä helpotuksia käyttävä laitos varmistaa, ettei sen vastaanottama maito ylitä farmakologisesti vaikuttavista aineista ja niiden eläinperäisissä elintarvikkeissa esiintyvien jäämien enimmäismääriä koskevasta luokituksesta annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 37/2010 säädettyjä mikrobi-lääkejäämien enimmäismääriä.

2.11. Munapakkaamo

Kuvaus siitä, miten munapakkaamo varmistaa, että pakkaamoon toimitetut kananmunat tulevat pitopaikasta, joka täyttää salmonellavalvontaohjelman vaatimukset.

LUONNOS