

Maa- ja metsätalousministeriön asetus

elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta

Annettu Helsingissä päivänä kuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 13 päivänä tammikuuta 2006 annetun elintarvikelain (23/2006) nojalla:

1§

Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikkeiden alkutuotantoon sekä siihen liittyviin toimintoihin.

Asetuksen liitettä 3 sovelletaan alkutuotannon toimijaan, joka luovuttaa alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajalle tai toimittaa niitä paikalliseen vähittäismyyntiin elintarvikevalvonnan kansallisista järjestelyistä annetun valtioneuvoston asetuksen (/) (*kansallisista järjestelyistä annettu asetus*) 3 ja 4 §:n mukaisesti.

Tässä asetuksessa säädetään:

- 1) alkutuotantopaikan rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
- 2) alkutuotannon tuotteita ja niiden käsittelyä koskevista vaatimuksista;
- 3) alkutuotannossa käytettävän veden laatuvaatimuksista;
- 4) alkutuotannon toimijan omavalvonnasta ja kirjanpidosta;
- 5) alkutuotantopaikalta lähtevistä alkutuotannon tuotteista annettavista tiedoista;
- 6) alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta.

Tätä asetusta ei sovelleta elintarvikelain 22§:n 4 momentin mukaiseen kasvien ja

sienten alkutuotantoon eikä luovutukseen alkutuotannon tuotteina suoraan kuluttajalle.

Asetuksella täydennetään elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 (*yleinen elintarvikehygieniasetus*) ja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus*) vaatimuksia.

2§

Soveltamisalan rajoitukset

Luonnonvaraisten kasvien ja sienten alkutuotantoa eivät koske tämän asetuksen 4 §:n 1 momentin vaatimus kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta eivätkä liitteen 1 veden laatua koskevat vaatimukset.

Luonnonvaraisen riistan metsästystä eivät koske tämän asetuksen 4 §:n 1 momentin vaatimus kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta, liitteen 1 veden laatua koskevat vaatimukset eivätkä liitteen 2 luvun 1 vaatimukset elintarvikeketjua koskevista tiedoista.

Kalastusta ja vesiviljelyä eivät koske tämän asetuksen liitteen 1 veden laatua koskevat vaatimukset.

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

2) yleinen elintarvikehygieniasetus;

3) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus;

4) laitosten elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (/) (*laitosasetus*).

Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) *alkutuotannon toimijalla* elintarvikkeiden alkutuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja harjoittavaa elintarvikelain 6 §:n 11 kohdan mukaista elintarvikealan toimijaa;

2) *vesiviljelylaitoksella* sellaista eläintunnistusjärjestelmästä annetun lain (238/2010) 5 §:n 9 kohdassa tarkoitettua pitopaikkaa, jossa tuotetaan viljeltyjä kaloja, rapuja tai näiden solumuotoja elintarvikkeeksi tai jatkokasvatukseen toisille laitoksille, ei kuitenkaan sellaista vesiviljelylaitosta, jossa yksinomaan tuotetaan edellä mainittuja eläimiä luonnon vesiin istutettavaksi.

4 §

Omavalvonta

Alkutuotannon toimijan on elintarvikelain 19 §:n mukaisen omavalvonnan toteuttamiseksi laadittava kirjallinen kuvaus alkutuotantopaikalla käytettävistä keskeisistä menettelyistä yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklan ja liitteen I osan A kohdan II mukaisten hygieniavaatimusten toimeenpanemiseksi. Omavalvonnan kuvausta laadittaessa on huomioitava

alkutuotannon ja siihen liittyvien toimintojen luonne ja laajuus. Toiminnan muuttuessa kuvausta on muutettava ja täydennettävä.

Toimija voi kuvauksessa käyttää hyväkseen yleisen elintarvikehygieniasetuksen 8 artiklan mukaisia kansallisia hyvän käytännön ohjeita. Toimija, joka noudattaa toimintaansa soveltuvaa Elintarviketurvallisuusviraston arvioimaa kansallista hyvän käytännön ohjetta, voi korvata ohjeella omavalvonnan kuvauksen tai osan siitä.

5 §

Kirjanpito

Alkutuotannon toimijan on pidettävä kirjaa alkutuotannosta ja siihen liittyvistä toiminnoista. Alkutuotantoa koskevista kirjanpitovaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdassa III. Kirjanpidossa on oltava yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan ja elintarvikelain 17 §:n edellyttämän elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi tiedot alkutuotantopaikalle vastaanotetuista eläimistä sekä alkutuotantopaikalta elintarvikkeeksi toimitetuista eläimistä ja muista alkutuotannon tuotteista. Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 toimialakohtaisia kirjanpitovaatimuksia.

Kirjanpidon on oltava alkutuotantopaikalla valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa ja se on pyydettyä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Alkutuotannon toimijan on säilytettävä yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdan III alakohtien 8 ja 9 mukaisia tietoja vähintään viisi vuotta. Muuta tämän asetuksen mukaista kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi, ellei eläintunnistusjärjestelmästä annetusta laista muuta johdu.

6 §

Tietojen toimittaminen alkutuotannon tuotteista

Alkutuotannon toimijan on toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle tieto seikasta, joka voi vaikuttaa haitallisesti lähetettävien tai jo lähetettyjen alkutuotannon tuotteiden tai niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 toimialakohtaisia vaatimuksia tietojen toimittamisesta.

Tiedot on toimitettava kirjallisesti tai sähköisesti.

9 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan xx päivänä xxkuuta 20 .

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista (134/2006).

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

7 §

Veden laatuvaatimukset

Alkutuotannossa käytettävää vettä koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 2 artiklassa ja liitteessä I sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksossa VIII.

Alkutuotannon toimijalla on oltava tieto alkutuotantopaikalla käytettävän veden laadusta. Vettä koskevia vaatimuksia sovelletaan myös lumeen, jäähän ja höyryyn.

Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 vaatimuksia kasteluun, jäädyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävän veden laadulle ja veden tutkimiselle.

8 §

Rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset alkutuotannolle

Alkutuotantopaikkoja koskevista rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteessä I sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksojen I, II, IV ja IX luvussa 1 ja jaksossa VIII. Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia.

Helsingissä päivänä kuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeri

Esittelijä

SISÄLLYSLUETTELO

LIITE 1 Vaatimukset alkutuotannossa kasteluun, jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävälle vedelle

1. Kasteluun käytettävä vesi
2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi

LIITE 2 Toimialakohtaiset vaatimukset alkutuotannolle

1. Teuraseläimet
 - 1.1 Kirjanpito
 - 1.2 Elintarvikeketjua koskevat tiedot
 - 1.3 Elintarvikeketjua koskevien tietojen toimittaminen
2. Biisoni
3. Siipikarja
4. Tarhattu riista
5. Luonnonvarainen riista
 - 5.1 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan lihantarkastukseen
 - 5.2 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 5 §:n kohtien d, e ja f mukaiseen ilmoitusvelvolliseen elintarvike huoneistoon
6. Kalastus ja vesiviljely
7. Maidontuotanto
 - 7.1 Maidontuotantotila
 - 7.2 Lypsy
 - 7.3 Maidon käsittely ja kuljetus
 - 7.4 Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset
8. Munien tuotanto

LIITE 3 Vaatimukset luovutettaessa tai toimitettaessa alkutuotannon tuotteita kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 3 ja 4 §:n mukaisesti

1. Kasveista ja sienistä saatavat alkutuotannon tuotteet sekä hunaja
2. Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina
3. Luonnonvarainen riista
4. Maito
5. Munat
 - 5.1 Suoraan kuluttajalle luovutettavat munat
 - 5.2 Vähittäismyyntiin toimitettavat munat

*Liite 1***VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOSSA KASTELUUN, JÄÄHDYTTÄMISEEN JA PUHDISTAMISEEN KÄYTETTÄVÄLLE VEDELLE**

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikehygieniasetuksen vaatimuksia.

Alkutuotannon toimija vastaa siitä, että vedestä on tehty vaadittavat tutkimukset. Hänen on säilytettävä todistusta käyttöönottotutkimuksesta pysyvästi ja muista tutkimuksista vähintään viisi vuotta. Todistukset on pyydettäessä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Tämän liitteen mukaiset tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 39 §:n 2 momentin mukaisessa laboratorioissa. Toimija voi kuitenkin arvioida veden värin ja hajun alkutuotantopaikalla.

1. Kasteluun käytettävä vesi

Kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä arvioitu väri ja haju. Käytettäessä luonnon pintavesiä on arvioitava myös syanobakteerien esiintyminen.

Jos vedessä on syytä epäillä esiintyvän muita tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden, on vedestä tehtävä myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset.

Tutkimukset on tehtävä ennen käyttöönottoa ja vähintään kolmen vuoden välein näytteestä, joka edustaa kasteluun käytettävää vettä. Alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi, jos vedessä todetaan *Escherichia coli* -bakteereita yli 300 pmy/100 ml, suolistoperäisiä enterokokkeja yli 200 pmy/100 ml, taikka sellaista poikkeavaa väriä tai hajua taikka syanobakteerien massaesiintymää, josta voi olla elintarvikehygieenistä haittaa.

2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi

Seuraaviin tarkoituksiin saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä arvioitu aistinvaraisesti väri ja haju:

- 1) kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistaminen ja suora jäähdyttäminen vedellä;
- 2) eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen ja huuhtelu;
- 3) elintarvikehuoneistoon munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistaminen.

Jos vedessä on syytä epäillä esiintyvän muita tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden, on vedestä tehtävä myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset.

Tutkimukset on tehtävä ennen veden käyttöönottoa näytteestä, joka edustaa jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävää vettä (käyttöönottotutkimus). Tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (401/2001) 1 §:n 3 kohdassa tarkoitettulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia. Käyttöönoton jälkeen veden laatu on tutkittava uudelleen säännöllisesti, kuitenkin vähintään kolmen vuoden välein. Jos vesi ei täytä laatuvaatimuksia, alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi.

TOIMIALAKOHTAISET VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOLLE

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

1. Teuraseläimet

1.1 Kirjanpito

Teurastamoon, pienteurastamoon ja poroteurastamoon (*teurastamo*) toimitettavista eläimistä pidettävässä alkutuotannon toimijan kirjanpidossa on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdassa 3 luetellut tiedot sekä tieto eläimeen mahdollisesti injektoidusta mikrosirusta.

Elintarvikeketjua koskevien tietojen toimittamisesta teurastamoon on pidettävä kirjaa.

1.2 Elintarvikeketjua koskevat tiedot

Kun alkutuotannon toimija lähettää eläimiä teurastamoon, hänen on toimitettava edellä kohdassa 1.1. mainitut tiedot (elintarvikeketjua koskevat tiedot) teurastamoon esimerkiksi osana eläinten terveydenhuolto- tai muuta järjestelmää. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdassa 4 a lueteltuja tietoja ei kuitenkaan tarvitse toimittaa, jos ne ovat teurastamon tiedossa jonkin pysyvän järjestelyn kautta.

Kun alkutuotannon toimija lähettää siipikarjaa teurastamoon, hänen on lisäksi toimitettava teurastamoon seuraavat tiedot:

- a) salmonellavalvontaohjelmaan kuuluvien lintujen osalta kunnaneläinlääkärin viimeisimmän tarkastuskäynnin ajankohta ja tarkastustulokset sekä tieto viimeisimmän salmonellatutkimuksen ajankohdasta ja tutkimustuloksesta;
- b) kasvatusaikainen kuolleisuus lähetettävässä erässä;
- c) lintujen saapumispäivä alkutuotantopaikalle, saapumiserän koko ja lintujen alkuperä (emokanalalan nimi tai tunnus ja hautomon nimi).

1.3 Elintarvikeketjua koskevien tietojen toimittaminen

Elintarvikeketjua koskevat tiedot on toimitettava teurastamoon eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdan 2 mukaisesti niin, että ne ovat perillä viimeistään 24 tuntia ennen eläinten saapumista teurastamoon. Tiedot voi kuitenkin tarkastuseläinlääkärin luvalla toimittaa edellä mainittua ajankohtaa myöhemmin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdassa 7 mainituin edellytyksin.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdan 3 alakohtien c-g osalta tiedot on ilmoitettava ennen teurastettavaksi lähettämistä seuraavasti:

- 1 kohdan c mukaiset eläinten lääkitsemistä koskevat tiedot kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta ja hevosten osalta kuuden kuukauden ajalta;
- 2 kohdan d mukaiset eläintaudit kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta;
- 3 kohdan e mukaiset näytteiden analyysitulokset kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta ja kohdan e mukaiset vierasainevalvonnan tulokset kaisla- ja kista- eläinlajeista yhden vuoden ajalta;
- 4 kohdan f mukaiset aiempien *ante-* ja *post mortem* -tarkastusten tulokset yhden vuoden ajalta;
- 5 kohdan g tuotantoa koskevat tiedot kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta.

Muista mahdollisista seikoista, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden turvallisuuteen, on ilmoitettava yhden vuoden ajalta.

2. Biisoni

Biisoneita voi teurastaa tarkastuseläinlääkärin luvalla alkutuotantopaikalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 mukaisesti.

3. Siipikarja

Siipikarjaa voi teurastaa tarkastuseläinlääkärin luvalla alkutuotantopaikalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III luvun VI mukaisesti.

4. Tarhattu riista

Tarhattua riistaa koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jaksossa III.

Tarhattuja sorkkajalkaisia riistanisäkkäitä, lukuun ottamatta poroja, sekä tarhattuja sileälataisia lintuja voi teurastaa tarkastuseläinlääkärin luvalla alkutuotantopaikalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 mukaisesti.

5. Luonnonvarainen riista

5.1 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan lihantarkastukseen

Luonnonvaraista riistaa koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jaksossa IV.

Myös luonnonvarainen pienriista voidaan suolistaa pyyntipaikalla ja suolet voidaan jättää pyyntipaikalle.

Karhun ja hylkeen voi ruhon jäähtymisen nopeuttamiseksi nylkeä ennen toimittamista sellaiseen elintarvikehuoneistoon, jossa lihantarkastus suoritetaan, edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti. Muu luonnonvarainen riista tulee toimittaa sellaiseen elintarvikehuoneistoon, jossa lihantarkastus suoritetaan, nylkemättömänä ja kynimättömänä.

Luonnonvarainen riista on kuljetettava hygieenisesti.

Pyydetystä luonnonvaraisesta riistasta on pidettävä kirjaa. Kirjanpidon tulee sisältää tiedot riistaeläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta.

Kun luonnonvaraista riistaa toimitetaan lihantarkastukseen, siitä on toimitettava vastaanottajalle seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot, sekä mahdolliset tiedot eläimen epäillystä sairaudesta, havaituista suolistomuutoksista ja muista lihan laatuun vaikuttavista seikoista.

5.2 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 5 §:n kohtien d, e ja f mukaiseen ilmoitusvelvolliseen elintarvikehuoneistoon

Luonnonvarainen suurriista on suolistettava mahdollisimman pian. Luonnonvarainen riista voidaan suolistaa pyyntipaikalla.

Karhun ja hylkeen voi ruhon jäähtymisen nopeuttamiseksi nylkeä ennen toimittamista kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 5 §:n kohtien d, e ja f mukaiseen ilmoitusvelvolliseen elintarvikehuoneistoon edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti. Muu luonnonvarainen riista tulee toimittaa kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 5 §:n kohtien d, e ja f mukaiseen ilmoitusvelvolliseen elintarvikehuoneistoon nylkemättömänä ja kynimättömänä.

Luonnonvaraisen riistan jäähdytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluttua pyynnistä, mutta aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.

Luonnonvarainen riista on kuljetettava hygieenisesti.

Ansapyynnillä pyydetty jäätyneet riekot ja kiirunat on säilytettävä ja kuljetettava jäätyneinä.

Pyydetystä luonnonvaraisesta riistasta on pidettävä kirjaa. Kirjanpidon tulee sisältää tiedot riistaeläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta.

6. Kalastus ja vesiviljely

Kalastusta ja vesiviljelyä koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jaksossa VIII. Kalastustuotteiden dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista säädetään tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 (*vierasaineasetus*).

Kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä kalastustuotteita lukuun ottamatta, on viivytyksettä jäähdytettävä sulavan jään lämpötilaan ja säilytettävä ja kuljetettava tässä lämpötilassa. Kalastustuotteet eivät saa jäätä.

Kalastustuotteista on toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle seuraavat tiedot: kalastustuotteen nimi, määrä, toimituspäivä, tiedot mahdollisista markkinoille saattamisen rajoituksista, kalastajan tai vesiviljelylaitoksen sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.

7. Maidontuotanto

Maidontuotantoa koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jaksossa IX.

7.1. Maidontuotantotila

Maidontuotantotilalla on oltava tilat

- 1 eläintenpidolle, lypsämiselle sekä maidon jäähdyttämiseksi ja säilyttämiseksi;
- 2 siivousvälineiden, pesu- ja desinfioimisaineiden, torjunta-aineiden sekä eläinlääkkeiden ja muiden eläinten käsittelyyn käytettävien aineiden asianmukaista säilytystä varten;
- 3 lypsämiseen, maidon jäähdyttämiseen ja säilytykseen sekä muuhun maidon käsittelyyn tarvittavien laitteiden ja välineiden puhdistamiseen;
- 4 henkilökunnan ja vierailijoiden käsien ja jalkineiden pesua sekä suojavaatteiden säilytystä varten.

7.2. Lypsy

Lypsypaikan on oltava riittävän tilava, helposti puhtaana pidettävä ja siellä on oltava riittävä valaistus ja riittävä ilmanvaihto.

Vedinkastoon tarkoitettuja tuotteita saa käyttää vain välittömästi lypsämisen jälkeen.

Lypsykoneen hyvä kunto ja toiminta on varmistettava huoltamalla ja testaamalla kone tarpeen mukaan ja säännöllisesti. Todistuksia huollosta ja testauksesta on säilytettävä alkutuotantopaikalla ja ne on pyydettäessä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Lypsylaitteiston maitosuodattimet on vaihdettava ennen lypsyn aloittamista ja tarvittaessa lypsyn kuluessa.

Eläimet, joissa havaitaan utaretulehduksen tai muiden utaresairauksien oireita taikka maidon välityksellä ihmiseen tarttuvaa tautia tai joiden maito voi lääkityksen johdosta sisältää jäämiä, on lypsettävä viimeiseksi tai erillisellä lypsykoneella tai käsin taikka välittömästi näiden eläinten lypsyn jälkeen puhdistettavalla laitteistolla.

7.3. Maidon käsittely ja kuljetus

Maidon jäähdytykseen ja säilytykseen käytettävät tilat (maituhuone) eivät saa olla suorassa yhteydessä eläintenpitotiloihin eivätkä muihinkaan tiloihin, joista voi siirtyä likaa maituhuoneeseen. Maituhuone on erotettava tällaisista tiloista välitilan ja kahden suljettavan oven taikka yhden oven avulla, jolloin ilmavirta ei saa olla likaisista tiloista maituhuoneeseen päin.

Maituhuonetta saa käyttää vain maidon ja lypsyvälineiden käsittelyyn liittyvään toimintaan ja maito on luovutukseen asti säilytettävä näissä tiloissa.

Maidon käsittelylaitteet ja -välineet, jotka ovat joutuneet kosketukseen maidon kanssa, on pesun ja desinfioinnin jälkeen huuhdeltava vedellä, joka täyttää tämän asetuksen liitteessä 1 säädettyt vaatimukset. Pesun ja mahdollisen desinfioinnin jälkeen on varmistuttava siitä, että huuhteluvesi valuu pois laitteista ja säiliöistä.

Maito ei saa jäätyä alkutuotantopaikalla. Jos alkutuotantopaikalla jäädytetään ternimaitoa, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti lypsytyn ja maidon jäädytyksen jälkeen. Jäädytetty ternimaito on luovutukseen asti säilytettävä ja kuljetettava -12 °C:n lämpötilassa tai kylmemmässä.

Siirrettäessä maitoa kuljetussäiliöön laitokseen tapahtuvaa kuljetusta varten saa siirrettävän maidon lämpötila olla korkeintaan 6 °C. Yksittäisissä tapauksissa voidaan kuljetussäiliöön siirtää maitoa, jonka lämpötila on korkeintaan 10 °C edellyttäen, että kuljetussäiliössä olevan maidon lämpötila ei tämän takia ylitä 6 °C. Maidon lämpötila ei kuljetuksen aikaan saa ylittää 6 °C.

Alkutuotannon toimijalla on oltava kirjanpito, josta selviää, että alkutuotantopaikalla noudatetaan lainsäädännön edellyttämiä lämpötiloja maidon säilytyksessä ja siirtämisessä.

Jos alkutuotannon toimija toimittaa raakamaitoa maidontuotantotilansa yhteydessä toimivaan vähittäismyymyntipaikkaan maitotuotteiden valmistusta varten, sovelletaan raakamaidon mikrobilääkejäämien testaukseen laitosesetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdan 1 vaatimuksia.

7.4. Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset

(kohta x) Automaattisessa lypsylaitteistossa on oltava järjestelmä,

- 1) joka itsenäisesti havaitsee ja ohjaa muuttuneen maidon erilleen elintarvikkeeksi tarkoitettusta maidosta (erottelujärjestelmä);
- 2) johon voidaan etukäteen ohjelmoida tiedot eläimistä, joiden maito ohjataan erilleen, kuten tiedot lääkityistä ja vastapoikineista eläimistä;
- 3) joka tallentaa seurantaan varten tiedon
 - a) lypsylaitteiston ja maidon jäädytys- ja varastointilaitteiden puhdistamisen teknisestä epäonnistumisesta, kuten pesemättä jäämisestä, pesuaineen puuttumisesta ja veden väärästä lämpötilasta;
 - b) eläinkohtaisesti kaikesta erilleen ohjatusta maidosta.

Lypsylaitteistoissa, jotka on otettu tai otetaan käyttöön 1 tammikuuta 2008 jälkeen, on erottelun perustuttava kansainvälisissä lypsylaitteistoja koskevista standardeissa kuvattuun tai vastaavaan menetelmään.

(kohta y) Alkutuotannon toimijan on vedinten riittävän puhdistamisen varmistamiseksi seurattava puhdistustapahtumaa säännöllisesti.

Alkutuotannon toimijan on säilytettävä tämän luvun x kohdan 3 alakohdan mukaiset tiedot ja pidettävä kirjaa tämän luvun y kohdan mukaisesta puhdistamisen seurannasta ja sen aikana tehdyistä havainnoista.

Alkutuotantopaikalta luovutettavasta raakamaidosta on sen lisäksi, mitä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun I kohdassa III säädetään, tutkittava kokonaispesäkeluku ja somaattisten solujen määrä vähintään kerran kuukaudessa puolen vuoden ajan alkutuotantopaikan ensimmäisen automaattisen lypsylaitteiston käyttöönoton jälkeen. Kokonaispesäkeluvun ja somaattisten solujen määrän arvostelussa on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen vaatimuksia.

8. Munien tuotanto

Munien tuotantoa koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson X luvussa 1.

Alkutuotannon toimijan on pidettävä kirjaa salmonellavalvontaohjelman mukaisten tutkimusten ajankohdista ja tuloksista sekä kunnaneläinlääkärin tarkastuskäyntien ajankohdista ja tarkastustuloksista. Tutkimusten tai tarkastusten tulosten valmistuttua alkutuotannon toimijan on toimitettava nämä tiedot munapakkaamoon, johon alkutuotantopaikalta lähetetään munia.

VAATIMUKSET LUOVUTETTAESSA TAI TOIMITETTAESSA ALKUTUOTANNON TUOTTEITA KANSALLISISTA JÄRJESTELYISTÄ ANNETUN ASETUKSEN 3 JA 4 §:N MUKAISESTI

Tässä liitteessä säädetään vaatimuksista, joita sovelletaan alkutuotannon tuotteiden alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen silloin, kun tuottaja luovuttaa alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajalle tai toimittaa niitä paikalliseen vähittäismyyntiin kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 3 ja 4 §:n mukaisesti.

Toimintaan sovelletaan yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I lisäksi jäljempänä mainittuja vaatimuksia.

Alkutuotannon tuotteiden käsittelyssä ja luovutuksessa käytettävät tilat, kalusteet ja välineet on sijoitettava ja hoidettava niin, että alkutuotannon tuotteiden saastuminen estetään. Juomavettä tai puhdasta vettä on oltava riittävästi saatavilla hygienian ylläpitämiseksi.

Alkutuotannon tuotteet on säilytettävä elintarvikeeturvallisuuden kannalta sopivassa lämpötilassa ja suojattava saastumiselta. Niiden käsittelyssä, luovutuksessa ja toimittamisessa on toimittava niin, että alkutuotannon tuotteiden saastuminen estetään.

1. Kasveista ja sienistä saatavat alkutuotannon tuotteet sekä hunaja

Kun kasveista ja sienistä saatavia alkutuotannon tuotteita tai hunajaa luovutetaan suoraan kuluttajalle kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 3 §:n kohdan a mukaisesti tai toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin saman asetuksen 4 §:n kohdan a mukaisesti, alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen sovelletaan tämän asetuksen 5 §:n kirjanpitovaatimuksia, 6 §:n tiedottamisvaatimusta sekä 7 §:n veden laatua koskevia vaatimuksia, ei kuitenkaan liitteen 1 vaatimuksia.

2. Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina

Kun kalastustuotteita luovutetaan suoraan kuluttajalle kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 3 §:n kohdan b mukaisesti, alkutuotantoon ja luovutukseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII alkutuotantoa koskevia vaatimuksia sekä tämän asetuksen kalastusta ja vesiviljelyä koskevia vaatimuksia lukuunottamatta 4 §:n 1 momentissa säädettyä vaatimusta kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta.

3. Luonnonvarainen riista

Kun luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja, lintuja ja hirvieläimiä luovutetaan suoraan kuluttajalle kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 3 §:n kohdan c mukaisesti tai luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja ja lintuja toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin saman asetuksen 4 §:n kohdan b mukaisesti, alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen sovelletaan tämän asetuksen luonnonvaraisen riistan metsästystä koskevissa pykälissä ja liitteen 2 luvussa 5.2. säädettyjä vaatimuksia ja lisäksi seuraavaa vaatimusta:

Kun luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja ja lintuja toimitetaan vähittäismyyntiin, niistä on toimitettava vastaanottajalle seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästyssseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.

4. Maito

Kun ternimaitoa tai muuta raakamaitoa luovutetaan suoraan kuluttajalle kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 3 §:n kohtien d ja e mukaisesti tai jäädytettyä ternimaitoa toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin saman asetuksen 4 §:n kohdan c mukaisesti, alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen maidontuotantoa koskevia vaatimuksia lukuunottamatta 4 §:n 1 momentissa säädettyä vaatimusta kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta, ja lisäksi seuraavia vaatimuksia:

Raakamaitoa ei saa muutoin käsitellä kuin jäädyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Ternimaitoa saa kuitenkin myös pakata ja jäädyttää.

Vähittäismyyntiin ei saa toimittaa muuta raakamaitoa kuin alkutuotantopaikalla jäädytettyä ternimaitoa. Pakatussa ternimaidossa on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen jakson IX luvun IV mukaiset merkinnät.

Asiakkaan tulee päästä mahdolliseen myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maidonkäsittelytilojen kautta. Maito huonetta ei saa käyttää myyntitilana.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa säädettyjä vaatimuksia raakamaidon tutkimustiheydestä ei sovelleta sellaisella alkutuotantopaikalla, joka ei toimita maitoa laitokseen. Tällöin toimijan on laadittava näytteenottosuunnitelma raakamaidon somaattisten solujen lukumäärän, kokonaispääkemäärän ja mikrobilääkejäämien säännölliseksi tutkimiseksi.

5. Munat

5.1. Suoraan kuluttajalle luovutettavat munat

Kun munia luovutetaan suoraan kuluttajalle kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 3 §:n kohtien f ja g mukaisesti, alkutuotantoon ja luovutukseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson X luvun 1 alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen munien tuotantoa koskevia vaatimuksia lukuunottamatta 4 §:n 1 momentissa säädettyä vaatimusta kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta, ja lisäksi seuraavaa vaatimusta:

Munat eivät saa olla rikkinäisiä eivätkä likaisia, eikä niitä saa pestä.

5.2. Vähittäismyyntiin toimitettavat munat

Kun munia toimitetaan vähittäismyyntiin kansallisista järjestelyistä annetun asetuksen 4 §:n kohtien d ja e mukaisesti, alkutuotantoon ja toimittamiseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson X luvun 1 alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen munien tuotantoa koskevia vaatimuksia ja lisäksi seuraavaa vaatimusta:

Munat eivät saa olla rikkinäisiä eivätkä likaisia, eikä niitä saa pestä.