

MMMa laitosten elintarvikehygieniasta

Asetuksen 37/EEO/2006 uudistaminen

Säätytalo

3.11.2011

Anna-Maija Grönlund



Tilanne

- lausuntokierroksella 28.9.-15.11.2010
- ilmoitus (2011/54/FIN) EU:n komissiolle ja jäsenvaltioille 5.2. -> odotusaika 5.5.2011
- kokous Brysselissä 4.5.2011
- komission yksityiskohtainen lausunto ja Espanjan kommentit 10.5. -> odotusaika 5.8.2011
- vastaus komissiolle 29.7.2011 -> laitosasetus OK
- voimaan 1.1.2012



Hyväksytyt mukautukset

- Laitosten pintamateriaalit - jousto jo 852:ssa
- Eläinkuljetusauton pesupaikka - 853:ssa lupa poiketa
- Pienteurastamoiden ja poroteurastamoiden eläinsuojat
- Pienteurastamoiden karanteenijäähdyttämö
- Lihan leikkaaminen pienteurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen tiloissa
- Riistan käsittelylaitokseen tuotavien karhujen ja hylkeiden nylkeminen ennen laitokseen tuomista.
- Jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistus leikkaamossa
- Puhtaan veden käyttö kalalaitoksissa



Viimeisimmät muutokset

3 § (määritelmät): lisäyksiä (toimeenpanoasetus, elintarvikeketjua koskevat tiedot) ja muutoksia (hevoseläinten tunnistusasiakirja)

LIITE 1 YLEISET LISÄVAATIMUKSET

Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset

- Kohta 1 a): ajallinen erottaminen: sanamuotoja selkeytetty

Luku 3. Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset

- Kohta 1: kalastustuotteiden osalta EU-lainsääd. mukaiseksi

Luku 4. Asiakirjat

- Mahdollisia muutoksia kohtiin b (pakastus) ja e (alkuperä)



Viimeisimmät muutokset (2)

LIITE 2 ERI LAITOSTYYPPEJÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

Luku 1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset (teurastamot)

- Kohta 8: tilojen epidemiologinen tilanne otettava huomioon teurastusjärjestelyissä (uusi)

Luku 1.3. Teurastuksesta ilmoittaminen

- Kohta 1: riistan käsittelylaitoksen ilmoitettava lihantarkastus-tarpeesta (uusi)

Luku 6. Riistan käsittelylaitos

- Tarkastamattoman riistan käsittely riistan käsittelylaitoksessa poistettu (KOM)



Viimeisimmät muutokset (3)

Luku 10.2. Toiminnalliset lisävaatimukset (kalastustuotteet)

- Latvian markkinoille saattaminen lisätty, dioksiinipoikkeukseen liittyvät kalalajit poistettu
- Helpotus silakan jäädytysvaatimuksesta palautettu

Luku 12. Maitoalan laitos

- Laitoksen lämpökäsittelylaitteita koskeva vaatimus poistettu



Viimeisimmät muutokset (4)

LIITE 3 OMAVALVONTA

Viittaus yleiseen elintarvikeasetukseen 178/2002 lisätty (liitteen johdanto ja luvun 1 johdanto)

-> tuoteturvallisuus

Päällekkäisyydet asetuksen 852/2004 artiklan 5 kanssa poistettu

-> Luvun 1 ja lukujen 1.1. & 1.2 sisältöä karsittu

Toimijan todentamisvelvoite (luvun 1.1. kohta 2 ja 1.2. kohta 2)

Luku 1.3. (Tukijärjestelmän sisältö)

- Mukautusmahdollisuus muillekin kuin pienille laitoksille
- Yksityiskohdat karsittu - > otsikot



Viimeisimmät muutokset (5)

Luku 2.1. (Punaisen lihan teurastamo)

- Kohta 2: silmämääräinen lihantarkastus (uusi)

Luku 2.2. (Siipikarjateurastamo)

- Kohta 5: desinfiointiin käytettävän veden lämpötila (uusi)

Luku 2.6. (Leikkaamo)

- Kohta 5: kirjanpito "ehdollisen" lihan leikkaamisesta (uusi)



Kiitos!



MMMa lihantarkastuksesta

Asetuksen 38/EEO/2006 uudistaminen

Säätytalo

3.11.2011

Anna-Maija Grönlund



Tilanne

- lausuntokierrokselle 22.6.2011
- ilmoitus (2011/304/FIN) EU:n komissiolle ja jäsenvaltioille 22.6.2011
- komission yksityiskohtainen lausunto ja kommentit 22.9.2011 -> odotusajan pidentyminen 22.12.2011
- palaveri komission kanssa 19.9.2011
- luonnos vastaukseksi komission lausuntoon 11.10.2011
- tavoite: voimaan 1.1.2012



Pääasialliset muutokset lausuntoversioon

- 1 § (*soveltamisala*): uusi 3 mom: asetuksella täydennetään EU-lainsäädäntöä (KOM)
 - 2 § (*soveltamisalan rajoitus*): poistettu tarkastamattoman riistan käsittely riistan käsittelylaitoksessa (KOM) -> myös laitosasetus
 - 3 § (*määritelmät*): poistettu määritelmiä, jotka jo laitosasetuksessa
 - lisäksi: tarkastusavustaja -> lihantarkastusavustaja
 - 4-18 §: liitteistä nostettu asioita (OM) ja pykälää muutettu, samalla viittauksia EU-lains. vähennetty (OM/KOM)
- Poistettu:
- 4 § (*pätevyysvaatimukset*), 11 § (*merkinnät ja käsittely*), 12 § (*lihantarkastuskirjanpito*), 15 § (*avien tarkastukset*)



Pääasialliset muutokset (2)

- 4 § (*teurastamon henkilökunta*): Eviran roolia selkeytetty
- 5 § (*tarkastuseläinlääkärin läsnäolo*): Eviran roolia selkeytetty
- 6 § (*itsestään kuolleet, tuotannosta poistetut*): liitteestä
- 7 § (*lihantarkastus*): liitteestä - tilalla tehtävän *ante mortem* - tarkastuksen suorittaja, todentaminen, merkintä, silmämääräinen *post mortem* -tarkastus
- 8 § (*lihan arvostelu*): liitteestä - liha hyväksytään tai hylätään
 - tel voi määrätä käsittelyvaatimuksia elintarviketurvallisuuden takaamiseksi (käsite "ehdollinen hyväksyminen" poistuu)



Pääasialliset muutokset (3)

- 9 § (*ilmoitusvelvollisuus*): uusi otsikko - eläintaudit, puutteellisista merkinnöistä ilmoittaminen, uusi 2 mom. lihantarkastusta suorittavan tel:n ilmoittamisvelvollisuus laitosvalvontaa suorittavalle
- 10-11 § (*laboratorio ym. tutkimukset*): Eviran suosittelemat menetelmät -> viittaus VNa laboratoriotutkimuksista (1174/2006)
- 12 § (*lihantarkastuspäätös*): päätöksen tekijä liitteestä (2 & 3 mom.)
- 13 § (*eläintautilain nojalla säädetyt merkinnät*): ent 11 § 3 mom + terv.merkin malli
- 14 & 15 § (*tarkastuseläinlääkärin kirjanpito*): liitteestä, lisätty 854 artikla 4 mukaiset valvontatehtävät



Pääasialliset muutokset (4)

16 § (*alkuperätilalle annettu palaute*): ei muutoksia

17 § (*lihantarkastusyhteenveto*): ei muutoksia

18 § (*voimaantulo*): ei muutoksia



Pääasialliset muutokset (5)

LIITE 1 LIHANTARKASTUS

Pykäliin:

- ent. luku 1 (*yleiset vaatimukset*) -> 6 §
 - teurastamoon tuotujen eläinten poiskuljetus poistettu
- ent. luku 6 (*lihantarkastuspäätökset*) -> 12 §
- ent. luku 8 (*lihantarkastuskirjanpito*) -> 14-15 §

Luku 1. Elintarvikeketjua koskevat tiedot: ei muutoksia

Luku 2. *Ante mortem*: osa tekstistä -> 7 §, ei muutoksia

Luku 3. *Post mortem*: tekstiä selkeytetty, visuaalista tarkastusta koskeva lupa -> 7 § (epidemiologiset kriteerit poistettu)



Pääasialliset muutokset (6)

Luku 4. Hyväksytyin lihan käsittely ja merkintä

(= ent. luku 7 + ent. luku 5.2 "ehdollinen hyväksyminen")

- tel voi asettaa lihalle käsittelyvaatimuksia elintarviketurvallisuussyistä (mutta EI muista syistä)
 - > vain KUUMENNUS/PAKASTUS (EI "teollisuuteen")
- poistuu mahdollisuus trikiinipositiivisen erän pakastukseen, jossa infektoitunutta sikaa ei pystytä identifioimaan (KOM)

Luku 5. Lihan hylkääminen (ent. lihan arvostelu): ei muutoksia (lukuun ottamatta ehdollista hyväksymistä)

Luku 6. Alkuperätilalle annettu palaute: ei muutoksia

LIITE 2 TRIKIINITUTKIMUS: joitain selvennyksiä



Kiitos!

