

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (/ 2019) 6 §:n 2 momentin, 8 §:n 1 momentin, 9 §:n 1 momentin, 10 §:n 1 momentin, 11 §:n 1 momentin ja 21 §:n nojalla:

1 luku

Yleiset säännökset

1 §

Soveltaisala

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikkeiden alkutuotantoon, siihen liittyviin toimintoihin sekä elintarvikehuoneistoihin.

Tällä asetuksella täydennetään asetusten (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 vaatimuksia.

2 luku

Alkutuotanto

2 §

Alkutuotannon rekisteröinti-ilmoitus

Elintarvikelain 8 §:n 1 momentin mukaisessa ilmoituksessa elintarvikkeiden alkutuotannosta alkutuotantopaikan rekisteröintiä varten (*rekisteröity alkutuotantopaikka*) on oltava seuraavat tiedot:

- 1) toimijan nimi ja osoite sekä muut tarvittavat yhteystiedot;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus taikka näiden puuttuessa henkilötunnus;
- 3) alkutuotantopaikan osoite ja tarvittaessa nimi;
- 4) tieto toiminnan luonteesta ja laajuudesta.

Poronhoitolain (848/1990) 6 §:n mukainen paliskunta voi tehdä ilmoituksen porotaloutta harjoittavan toimijan puolesta.

3 §

Itujen alkutuotannon hyväksymishakemus

Elintarvikelain 9 §:n 1 momentin mukaisessa hakemuksessa itujen alkutuotantopaikan hyväksymistä varten (*hyväksytty alkutuotantopaikka*) on oltava seuraavat tiedot:

- 1) toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
- 3) alkutuotantopaikan osoite ja tarvittaessa nimi;
- 4) harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus;
- 5) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;
- 6) tieto omavalvonnasta.

Ilmoitukseen on liitettävä myös pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

4 §

Alkutuotannon tietojen kirjaaminen

Toimijan on säilytettävä alkutuotantoon liittyviä kirjauksia tai tallenteita vähintään yksi vuosi, jollei asiasta ole toisin säädetty. Lisäksi on säilytettävä tehtyjen tutkimusten uusimmat tulokset.

5 §

Veden laatuvaatimukset kasvien, sienten, maidon, hunajan ja munien alkutuotannossa

Kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun käytettävässä vedessä saa esiintyä *Escherichia coli* -bakteereita korkeintaan 300 pmy/100 ml ja suolistoperäisiä enterokokkeja korkeintaan 200 pmy/100 ml. Vedessä ei saa esiintyä sellaista

poikkeavaa väriä, hajua tai syanobakteerien massaesiintymää, josta voi olla vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

Kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistamiseen ja suoraan jäädyttämiseen, maidon tai hunajan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun, ja munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistamiseen käytettävästä vedestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju. Kuitenkin itujen tuotannossa käytettävästä vedestä on tehtävä vähintään pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (401/2001) liitteen II mukaiset tutkimukset. Edellä mainittujen tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava kyseisen asetuksen (401/2001) 1 §:n 3 kohdassa tarkoitettulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia.

Edellä tarkoitettu vesi on tutkittava ennen sen käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein. Tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 33 §:n 2 momentin mukaisessa laboratoriossa. Toimija voi kuitenkin tehdä veden aistinvaraisen arvioinnin alkutuotantopaikalla. Jos vesi on terveydensuojelulain (763/1994) 16 §:ssä tarkoitettua talousvettä toimittavan laitoksen vettä, tämän pykälän mukaisia tutkimuksia ei tarvitse tehdä.

6 §

Raakamaidosta ja jäädyttämättömästä ternimaidosta kuluttajalle annettavat tiedot

Toimijan, joka luovuttaa kuluttajalle raakamaitoa tai jäädyttämätöntä ternimaitoa, on luovutuksen yhteydessä tarjottava kuluttajalle kirjallisesti seuraavat tiedot:

- 1) tuote on raakamaitoa tai ternimaitoa;
- 2) tuote saattaa sisältää tautia aiheuttavia mikrobeja;
- 3) tuote suositellaan nautittavaksi lämpökäsiteltynä;
- 4) tuotteen säilytyslämpötila sekä viimeinen käyttöpäivä.

Jos maito tarjoillaan kuluttajalle paikan päällä nautittavaksi, riittää, että 1 momentin mukaiset tiedot ovat luovutuspaikalla selvästi kuluttajan nähtävillä, eikä tietoja tuotteen säilytyslämpötilasta sekä viimeisestä käyttöpäivästä tarvitse silloin antaa.

7 §

Salmonellavalvontaohjelman tulosten toimittaminen munapakkaamoon

Toimijan on toimitettava salmonellavalvontaohjelman mukaisten tutkimusten ja maakunnan eläinlääkärin tarkastuskäyntien tulokset ja ajankohdat munapakkaamoon, johon alkutuotantopaikalta lähetetään munia.

8 §

Elintarvikeketjutiedot

Toimijan on ilmoitettava teurastettaviksi toimitettavien eläinten osalta asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II jakson III 3 kohdan c–g alakohtien tiedot seuraavasti:

- 1) c alakohtien osalta yhden kuukauden ajalta, kuitenkin vähintään 30 päivää varoajan päättymisen jälkeen;
- 2) d–g alakohtien osalta kolmen kuukauden ajalta tai eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta.

9 §

Luonnonvaraista riistaa koskeva mukautus

EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan toimija voi nylkeä karhun ja hylkeen ennen toimittamista riistan käsittelylaitokseen tai poroteurastamoon edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti.

10 §

Hyönteisten alkutuotanto

Alkutuotannossa hyönteiset saadaan lopettaa vain jäädyttämällä tai pakastamalla. Jäädytetyt tai pakastetut hyönteiset on säilytettävä ja kuljetettava -12 °C:ssa tai kylmemmässä.

11 §

Kansalliset säännöt kasvien, sienten ja hunajan alkutuotannosta

Elintarvikelain 6 § 2 momentin 1 kohdan mukaisina kansallisina helpotuksina alkutuotannon toimija saa:

- 1) luovuttaa suoraan kuluttajalle ituja enintään 5 000 kiloa vuodessa, lehtivihanneksia enintään 50 000 kiloa vuodessa, muita kasveja saatavia alkutuotannon tuotteita ja sieniä enintään 100 000 kiloa vuodessa sekä hunajaa enintään 2 500 kiloa vuodessa;
- 2) toimittaa 1 kohdassa mainitun määrän vuodessa kevennetyin vaatimuksin paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle.

Edellä 1 momentissa mainittuun toimintaan ja siihen liittyvään alkutuotantoon sovelletaan asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I vaatimuksia ja tämän asetuksen 2 ja 4 §:n vaatimuksia. Itujen tuotantoon sovelletaan myös 5 §:n veden laatuvaatimuksia.

Alkutuotannon tuotteiden käsittelyssä, luovutuksessa ja toimittamisessa on estettävä niiden saastuminen. Juomavettä tai puhdasta vettä on oltava riittävästi saatavilla hygienian ylläpitämiseksi. Alkutuotannon tuotteet on säilytettävä elintarviketurvallisuuden kannalta sopivassa lämpötilassa.

12 §

Kansalliset säännöt maidon alkutuotannosta

Elintarvikelain 6 § 2 momentin 1 kohdan mukaisina kansallisina helpotuksina alkutuotannon toimija saa:

- 1) luovuttaa suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalla ternimaitoa enintään 2 500 kiloa vuodessa ja raakamaitoa enintään 2 500 kiloa vuodessa;
- 2) toimittaa jäädytettyä ternimaitoa paikalliseen vähittäismyyntiin, josta se luovutetaan suoraan kuluttajalle, enintään 2 500 kiloa vuodessa.

Edellä 1 momentissa mainittuun toimintaan ja siihen liittyvään alkutuotantoon sovelletaan asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I vaatimuksia, asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson alkutuotantoa koskevia vaatimuksia ja tämän asetuksen 2 ja 4–6 §:n vaatimuksia. Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson I luvun III kohdassa säädettyjä vaatimuksia raakamaidon tutkimustiheydestä ei kuitenkaan sovelleta, jos alkutuotantopaikalta ei toimiteta maitoa hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon.

Raakamaitoa ja ternimaitoa saa jäähdyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Ternimaitoa saa lisäksi jäähdyttää pakattuna. Ternimaito on jäädettävä mahdollisimman nopeasti sen lypsyn ja jäähdytyksen jälkeen. Jäädetty ternimaito on säilytettävä ja kuljetettava -12 °C:n lämpötilassa tai kylmemmässä. Pakatussa ternimaidossa on oltava asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson IV luvun mukaiset merkinnät.

13 §

Kansalliset säännöt munien alkutuotannosta

Elintarvikelain 6 § 2 momentin 1 kohdan mukaisina kansallisina helpotuksina alkutuotannon toimija saa:

- 1) luovuttaa kananmunia suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalla, paikallisessa torikaupassa tai ovelta ovelle myynnissä enintään 20 000 kiloa vuodessa;
- 2) toimittaa kananmunia vähittäismyyntiin komission asetuksen (EY) N:o 589/2008 34 artiklassa tarkoitettulla poikkeusalueella enintään 30 000 kiloa vuodessa;
- 3) luovuttaa muita linnunmunia kuin kananmunia suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kiloa vuodessa;
- 4) toimittaa muita linnunmunia enintään 5 000 kiloa vuodessa paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle.

Edellä 1 momentissa mainittuun toimintaan ja siihen liittyvään alkutuotantoon sovelletaan asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitettä I ja asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III X jakson alkutuotantoa koskevia vaatimuksia ja tämän asetuksen 2 ja 4 §:n vaatimuksia. Munat eivät saa olla rikkinäisiä eikä niitä saa pestä.

14 §

Kansalliset säännöt kalastustuotteiden alkutuotannosta

Elintarvikelain 6 § 2 momentin 1 kohdan nojalla kalastaja tai kalankasvattaja saa luovuttaa kalastustuotteita alkutuotannon tuotteina suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kiloa vuodessa.

Edellä 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitettä I ja asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VIII alkutuotantoa koskevia vaatimuksia ja tämän asetuksen 2 ja 4 §:n vaatimuksia.

15 §

Kansalliset säännöt luonnonvaraisen riistan alkutuotannosta

Elintarvikelain 6 § 2 momentin 1 kohdan mukaisina kansallisina helpoituksina metsästäjä tai metsästysseura saa:

- 1) luovuttaa suoraan kuluttajalle enintään 1 000 luonnonvaraista nylkemätöntä jänistä tai kania vuodessa, enintään 3 000 luonnonvaraista kynimätöntä lintua vuodessa sekä enintään 10 luonnonvaraista nylkemätöntä hirveä, enintään 50 luonnonvaraista nylkemätöntä metsäkaurista ja enintään 30 luonnonvaraista nylkemätöntä muuta hirvieläintä vuodessa;
- 2) toimittaa kohdassa 1 mainitun määrän alkutuotannon tuotteita vuodessa paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle.

Edellä 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitettä I sekä asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IV jakson II luvun 1, 5 ja 6 kohtia ja III luvun 4 kohtaa ja tämän asetuksen 4 §:n vaatimuksia.

3 luku

Rekisteröidyt elintarvikehuoneistot

16 §

Elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus

Elintarvikelain 10 §:n 1 momentin mukaisessa ilmoituksessa elintarviketoiminnasta elintarvikehuoneiston rekisteröintiä varten (*rekisteröity elintarvikehuoneisto*) on oltava seuraavat tiedot:

- 1) toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
- 3) elintarvikehuoneiston nimi ja käyntiosoite;
- 4) harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus;
- 5) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;
- 6) tieto omavalvonnasta.

Ilmoitukseen on liitettävä myös pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

Tori- tai muun ulkoalueen haltija voi tehdä ilmoituksen alueella harjoitettavasta elintarviketoiminnasta.

17 §

Elintarviketoiminnan tietojen kirjaaminen

Toimijan on säilytettävä elintarviketoimintaan liittyviä omavalvonnan kirjauksia tai tallenteita vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen, jollei asiasta ole toisin säädetty. Lisäksi on säilytettävä tehtyjen tutkimusten uusimmat tulokset.

18 §

Lämpötilavaatimukset

Toimijan on noudatettava tässä pykälässä säädettyjä lämpötilavaatimuksia, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimija voi kuitenkin poiketa tämän pykälän lämpötilavaatimuksista, jos hän voi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Säilytyslämpötilavaatimuksia sovelletaan myös kuljetuksiin toimijalta toimijalle.

- 1) Helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä enintään 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.
- 2) Tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0—3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot ja sushi on säilytettävä enintään 6 °C:ssa, huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta.
- 3) Elävät simpukat on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.

- 4) Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä enintään 4 °C:ssa.
- 5) Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitellut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.
- 6) Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet ja kalakukot voidaan kuljettaa vähittäismyyntiin ja säilyttää vähittäismyynnissä huoneenlämmössä vastaanottopäivän ajan.
- 7) Kuljettaessa samassa kuljetuksessa helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joilla on erilaiset lämpötilavaatimukset, kuljetuslämpötilavaatimus on enintään 6 °C.
- 8) Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on oltava kuljettaessa suoraan kuluttajalle enintään 6 °C tai vähintään 60 °C jäädytettyjä ja pakastettuja elintarvikkeita lukuun ottamatta.
- 9) Kylmäsäilytystä vaativat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan kuitenkin tarjoilla enintään 12 °C:na, jos tarjollaoloaika on enintään neljä tuntia. Kuumentamalla valmistetut, kuumana myytävät tai tarjoiltavat helposti pilaantuvat elintarvikkeet on säilytettävä ja tarjoiltava vähintään 60 °C:na. Tässä kohdassa tarkoitettujen elintarvikkeiden saavat olla tarjolla vain kerran.

19 §

Pakasteita koskevat mukautukset

Asetuksen (EY) N:o 37/2005 2 artiklan lämpötilan seuranta- ja tallennusvaatimuksia ei sovelleta vähittäismyyntiä harjoittavan elintarvikehuoneiston varastointiin tarkoitettuun pakastesäilytystilaan, joka on alle 10 kuutiometriä ja jonka ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla. Edellä mainittuja vaatimuksia ei sovelleta myöskään helposti pilaantuvien elintarvikkeiden enintään kaksi tuntia kestäviin kuljetuksiin.

20 §

Eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

Avustavan koiran kuten opas-, kuulo-, avustaja-, tuki- ja hypokoiran saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Lisäksi muun lemmikkieläimen saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin toimijan suostumuksella. Suostumuksesta on ilmoitettava elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin luona.

21 §

Yleiset mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan valvontaviranomainen voi sallia:

- 1) siivousvälineiden, käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen;
- 2) muun kuin vesihuuhtelukäymälän.

22 §

Eläinperäisiä elintarvikkeita koskeva helpotus

Seuraaviin toimintoihin ei vaadita hyväksytyä elintarvikehuoneistoa:

- 1) alkutuotantopaikalla teurastettujen, alkutuotannon toimijan omistamien eläinten teurastuksen jatkaminen ja lihan käsittely, kun liha ja muut tuotteet palautetaan kyseisen toimijan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi eikä elintarvikehuoneistossa ole muuta toimintaa;
- 2) kuluttajan omistaman eläinperäisen elintarvikkeen käsittely, kun tuotteet palautetaan kyseisen kuluttajan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi eikä elintarvikehuoneistossa ole muuta toimintaa.

23 §

Kalastustuotteita koskevat mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan:

- 1) kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson 3 c kohdassa;
- 2) asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson III luvun D kohdan jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*) eikä kilohailia (*Sprattus sprattus*) eikä niistä valmistettuja tuotteita.

24 §

Puolustusvoimien ja rajavartiolaitoksen mukautus

EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan siipikarjan, porojen, lampaiden, tarhattujen kaniiden sekä luonnonvaraisten jänisten, kaniiden, lintujen ja hirvieläinten teurastukseen ja lihan käsittelyyn puolustusvoimien ja rajavartiolaitoksen järjestämässä pelastautumisharjoituksessa annettavan selviytymiskoulutuksen yhteydessä sovelletaan asetusta (EY) N:o 852/2004.

25 §

Raakamaidon ja ternimaidon vastaanottaminen ja käsittely

Rekisteröity elintarvikehuoneisto saa vastaanottaa raakamaitoa ja ternimaitoa alkutuotantopaikalta, jos maito käytetään sellaisten maitotuotteiden tai muiden elintarvikkeiden valmistukseen, joiden valmistamiseen liittyy pastörintia vastaava lämpö- tai muu käsittely. Rekisteröity elintarvikehuoneisto saa kuitenkin luovuttaa alkutuotantopaikalla jäädytettyä ternimaitoa kuluttajalle. Lisäksi maitoa tuottavan alkutuotantopaikan yhteydessä oleva rekisteröity elintarvikehuoneisto voi luovuttaa raakamaitoa ja ternimaitoa suoraan kuluttajalle.

1 momentin mukaisessa toiminnassa sovelletaan asetuksen (EY) 853/2004 liitteen III IX jakson II luvun I ja II kohtien lämpötiloja ja lämpökäsittelyä koskevia vaatimuksia, IV luvun merkintöjä koskevia vaatimuksia sekä tämän asetuksen 16, 17, 20 ja 21 §:n vaatimuksia. Kun raakamaitoa tai jäädyttämätöntä ternimaitoa luovutetaan suoraan kuluttajille, sovelletaan lisäksi tämän asetuksen 6 §:n vaatimuksia.

26 §

Kansalliset säännöt vähittäisliikkeen vähäisestä, paikallisesta ja rajoitetusta toiminnasta

Elintarvikelain 6 §:n 2 momentin 1 kohdan nojalla eläinperäisiä elintarvikkeita saa toimittaa vähittäisliikkeestä toiseen vähittäisliikkeeseen maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä enintään 1 000 kiloa vuodessa ja sen ylittävältä osalta 30 prosenttia vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. Tällöin ei vaadita hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa.

Suurkeittiön jakelupisteet katsotaan samaan vähittäisliikkeeseen kuuluviksi, jos toiminta on huomioitu suurkeittiön omavalvonnassa.

27 §

Kansalliset säännöt siipikarjan ja tarhatun kanin lihasta

Elintarvikelain 6 § 2 momentin 1 kohdan mukaisina kansallisina helpotuksina alkutuotannon toimija saa:

- 1) teurastaa siipikarjaa ja tarhattuja kaneja alkutuotantopaikalla, leikata niiden lihaa ja luovuttaa lihan suoraan kuluttajalle;
- 2) teurastaa siipikarjaa ja tarhattuja kaneja alkutuotantopaikalla, leikata niiden lihaa ja toimittaa lihan paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle;
- 3) luovuttaa ja toimittaa edellä 1 ja 2 kohdissa tarkoitettua siipikarjan lihaa yhteensä enintään 40 000 kiloa vuodessa ja tarhatun kanin lihaa yhteensä enintään 20 000 kania vastaavan määrän lihaa vuodessa.

Edellä 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II vaatimusten lisäksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III II jakson IV luvun 5 ja 8 kohtia sekä V luvun 1 kohdan a ja b alakohtia. Liha voidaan kuitenkin säilyttää ja kuljettaa enintään 6 °C:n lämpötilassa. Lisäksi sovelletaan tämän asetuksen 16, 17, 20 ja 21 §:n vaatimuksia.

28 §

Kansalliset säännöt poronlihasta

Elintarvikelain 6 § 2 momentin 1 kohdan mukaisina kansallisina helpotuksina alkutuotannon toimija saa poronhoitoalueella:

- 1) teurastaa poroja, leikata niiden lihaa ja luovuttaa lihan suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu;
- 2) valmistaa poron kuivalihaa ja luovuttaa sitä suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalta.

Edellä 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan asetusta (EY) N:o 852/2004 sekä tämän asetuksen 16, 17 ja 21 §:n vaatimuksia.

Kansalliset säännöt luonnonvaraisen riistan lihasta

Elintarvikelain 6 § 2 momentin 1 kohdan mukaisina kansallisina helpotuksina:

- 1) metsästäjä, metsästysseura, riistanhoitoyhdistys tai poliisi saa luovuttaa suoraan kuluttajalle pieniä määriä luonnonvaraisen riista lihaa;
- 2) metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle, enintään 1 000 luonnonvaraista jänistä tai kania, 3 000 luonnonvaraista lintua, 10 luonnonvaraista hirveä, 50 luonnonvaraista metsäkaurista ja 30 muuta luonnonvaraista hirvieläintä vastaavan määrän lihaa vuodessa.

Edellä 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteitä I–II, asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IV jakson II luvun 1, 5 ja 6 kohtia ja III luvun 4 kohtaa sekä tämän asetuksen 16, 17 ja 21 §:n vaatimuksia.

Lisäksi edellä 1 momentissa mainitun 1 kohdan mukaiseen toimintaan sovelletaan seuraavia vaatimuksia:

- 1) karhun ja hylkeen voi nylkeä ennen toimittamista elintarvikehuoneistoon edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti;
- 2) karhun, villisian, hylkeen, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten triikiinin isäntäeläinten liha on tutkittava triikiinin varalta ja lihan luovutus on sallittua vasta kielteisen tutkimustuloksen varmistuttua. Näytteeksi on otettava kaksi vähintään 25 g lihasnäytettä, kumpikin eri näytteenottoapaikasta. Näytteenottoapaikat ovat karhulla pallea, puremalihakset ja kieli, villisialla pallea, kieli ja etujalan lihakset sekä hylkeellä pallea, kieli ja takajalan lihakset. Muilla eläinlajeilla näytteenottoapaikat ovat ensisijaisesti poskilihakset ja palleapilarit ja toissijaisesti pallean kylki- tai rintaosat, kieli ja vatsalihakset. Näyte on lähetettävä elintarvikelain 33 §:n 2 momentin mukaiseen laboratorioon tutkittavaksi.

Tarkastamaton luonnonvaraisen riistan liha voidaan käsitellä ja tarjoilla metsästäjien rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa järjestetyissä yksityistilaisuuksissa.

4 luku

Hyväksytyt elintarvikehuoneistot

30 §

Elintarviketoiminnan hyväksymishakemus

Elintarvikelain 11 §:n 1 momentin mukaisessa hakemuksessa elintarviketoiminnasta elintarvikehuoneiston hyväksymistä varten (*hyväksytyt elintarvikehuoneisto*) on oltava seuraavat tiedot:

- 1) toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
- 3) elintarvikehuoneiston nimi ja käyntiosoite;
- 4) harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus;
- 5) selvitys mahdollisesta toimintojen ajallisesta erottamisesta;
- 6) selvitys ilmanvaihdosta, vedenhankinnasta, viemäroinnistä, jätehuollosta ja sivutuotteiden käsittelystä;
- 7) kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitulojen pintamateriaaleista;
- 8) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta.

Hakemukseen on liitettävä:

- 1) elintarvikehuoneiston asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirustuksista on käytävä ilmi:
 - a) raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit;
 - b) henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit;
 - c) vesipisteiden sekä pesu- ja desinfioimispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu;
 - d) jäädytettävien tilojen lämpötilat;
- 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista;
- 3) omavalvonnan kuvaus.

Hakemus on toimitettava liitteineen valvontaviranomaiselle kahtena kappaleena.

Toimijan on säilytettävä hakemusasiakirjat ja hyväksymispäätös hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa, jossa niiden on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.

31 §

Elintarviketoiminnan tietojen kirjaaminen

Toimijan on säilytettävä elintarviketoimintaan liittyviä omavalvonnan kirjauksia tai tallenteita vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen, jollei asiasta ole toisin säädetty. Lisäksi on säilytettävä tehtyjen tutkimusten uusimmat tulokset.

32 §

Lämpötilavaatimukset

Toimijan on noudatettava tässä pykälässä säädettyjä lämpötilavaatimuksia, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimija voi kuitenkin poiketa tämän pykälän lämpötilavaatimuksista, jos hän voi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Säilytyslämpötilavaatimuksia sovelletaan myös kuljetuksiin toimijalta toimijalle.

- 1) Helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä enintään 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.
- 2) Muut kuin tuoreet tyhjiö- ja suojaakaasupakatut kalastustuotteet, sulatettuja jalostamattomia kalastustuotteita lukuun ottamatta, sekä kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet on säilytettävä 0—3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot ja sushi on säilytettävä enintään 6 °C:ssa, huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta.
- 3) Elävät simpukat on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.
- 4) Kalakukkoja saa kuljettaa vähittäismyyntiin huoneenlämmössä.
- 5) Helposti pilaantuvat elintarvikkeet on oltava kuljetettaessa suoraan kuluttajalle enintään 6 °C tai vähintään 60 °C jäädytettyjä ja pakastettuja elintarvikkeita lukuun ottamatta.

33 §

Asiakirjat

Jos elintarvikkeen käsittelyyn tai markkinoille saattamiseen liittyy erityisehto, tieto siitä on oltava elintarviketta koskevassa kaupallisessa asiakirjassa.

34 §

Raakamaidosta ja jäädyttämättömästä ternimaidosta pakkauksessa annettavat tiedot

Raakamaidon ja jäädyttämättömän ternimaidon pakkauksessa on oltava 6 §:n mukaiset tiedot. Vaatimusta sovelletaan lisäksi myös muuhun maitoon, jota ei ole kuumennettu vähintään 72 °C:seen 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla, vaikutukseltaan vastaavalla tavalla.

35 §

Kanamunapakkaamon varmistusvelvollisuus

Kanamunapakkaamon tulee varmistaa, että vastaanotetut kanamunat ovat peräisin sellaisilta alkutuotantopaikoilta, jotka täyttävät salmonellavalvontaohjelman vaatimukset.

36 §

Tarhatun riistan teurastamon ja poroteurastamon vaatimukset

Tarhattujen sorkka- ja kavioläinten teurastamon, tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastamon ja poroteurastamon vaatimuksiin sovelletaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson II ja IV lukua.

37 §

Yleiset mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan valvontaviranomainen voi sallia:

- 1) siivousvälineiden, käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen;
- 2) muun kuin vesihuuhtelukäymälän.

38 §

Maitoalan hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa koskeva mukautus

Jos hyväksytty elintarvikehuoneisto toimii alkutuotantopaikan yhteydessä, maidon mikrobilääkejäämätutkimusta ei tarvitse tehdä, jos se on tehty jo alkutuotantopaikalla, tai jos karjan lääkekirjanpidon ja muiden tietojen perusteella ei ole aihetta epäillä maidossa olevan mikrobilääkejäämiä.

39 §

Kalastustuotteita koskevat mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan:

- 1) kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson 3 c kohdassa;
- 2) asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson III luvun D kohdan jäädyttämisaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*) eikä kilohailia (*Sprattus sprattus*) eikä niistä valmistettuja tuotteita. Kyseisiä tuotteita ei saa toimittaa muiden Euroopan unionin jäsenvaltioiden markkinoille.

40 §

Teurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen yleiset mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan:

- 1) teurastamossa ja poroteurastamossa ei tarvitse olla erillistä tilaa alkutuotantopaikalla teurastettujen eläinten vastaanottoa varten, jos teurastusta jatketaan välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen;
- 2) riistan käsittelylaitoksessa ja poroteurastamossa ei tarvitse olla erillistä tilaa nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten silloin, kun riistan teurastusta jatketaan välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen;
- 3) korkeintaan 5 000 eläinyksikköä kotieläiminä pidettäviä sorkka- ja kavioläimiä tai 300 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua tai jäniseläintä vuodessa teurastava teurastamo, poroteurastamo ja vastaavan kokoinen riistan käsittelylaitos voidaan hyväksyä leikkaamoksi ilman erillistä huonetta lihan leikkaamiseen, jos se täyttää asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson III luvussa ja II jakson III luvussa leikkaamolle asetetut vaatimukset. Eläinyksikköjen laskemisessa käytetään asetusten (EY) N:o 1166/2008 ja (EY) N:o 1200/2009 muuntokertoimia.

41 §

Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamon mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan enintään 1 000 eläinyksikköä vuodessa teurastavissa teurastamoissa:

- 1) ei tarvitse olla navettaa, jos teurastettavia eläimiä ei säilytetä yön yli ennen niiden teurastusta. Eläimillä on kuitenkin oltava vähintään asianmukaiset odotustilat. Odotustilojen on täytettävä asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson II luvun 1 kohdan c alakohdan eläinten hyvinvointia ja elävänä tarkastusta koskevat vaatimukset sekä asetuksen (EY) N:o 1099/2009 liitteen II 1 ja 2 kohtien säilytystiloja koskevat vaatimukset. Sairaiksi epäillyt eläimet on pystyttävä erottamaan terveistä;
- 2) tainnutus ja verenlasku voidaan tehdä teurastustilassa, jos niitä varten on selvästi erotettu paikka;
- 3) ei tarvitse olla erillistä lukittavaa tilaa jälkitarkastukseen otetun lihan säilytykseen. Jäähdyttämössä on kuitenkin oltava jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä.

Ruokaviraston tapauskohtaisen arvioinnin perusteella 1 momentissa kuvattuja mukautuksia voidaan hyödyntää myös enintään 5 000 eläinyksikköä vuodessa teurastavissa teurastamoissa. Eläinyksikköjen laskemisessa käytetään asetusten (EY) N:o 1166/2008 ja (EY) N:o 1200/2009 muuntokertoimia.

42 §

Siipikarja- ja jäniseläinteurastamon mukautus

EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan enintään 300 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua ja tarhattua kania vuodessa teurastavissa teurastamoissa ei tarvitse olla erillistä lukittavaa tilaa jälkitarkastukseen otetun lihan säilytykseen. Jäähdyttämössä on kuitenkin oltava jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä.

43 §

Tarhatun riistan teurastamon ja poroteurastamon mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan:

- 1) tarhattujen sorkka- ja kavioläinten teurastamo ja poroteurastamo voivat hyödyntää tämän asetuksen 41 §:n mukaisia sorkka- ja kavioläinten teurastamon mukautuksia kyseisessä kohdassa kuvatulla tavalla;
- 2) poroteurastamossa ei tarvitse olla navettaa, mutta sen alueella on oltava aitaus tai karsinat, joissa porot voidaan juottaa ja ruokkia ja jossa ne voivat levätä ennen teurastusta. Aitauksesta tai karsinoista tainnuttamoon on johdettava aidattu käytävä. Lisäksi on oltava mahdollisuus erottaa sairainksi epäillyt porot muista poroista. Jos poroteurastamossa teurastetaan muita eläinlajeja kuin poroja, tulee niille olla asianmukaiset odotustilat;
- 3) poroteurastamossa poroja ei tarvitse juottaa talvella, jos niiden saatavilla on riittävästi puhdasta lunta.

44 §

Poron kuivaliinan valmistusta koskeva mukautus

Asetuksen (EY) N:o 2074/2005 7 artiklan mukaisella menettelyllä saadun mukautuksen mukaan poron kuivalihaa voidaan valmistaa perinteisellä menetelmällä ulkokuivatushäkeissä poronhoitoalueella sijaitsevilla lihavalmistelaitoksissa.

Edellä 1 momentissa mainittuun toimintaan ei sovelleta asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II 2 luvun 1 kohdan vaatimuksia.

5 luku

Muut säännöt

45 §

Merikuljetusten hygieniavaatimukset

Sen estämättä, mitä asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II 4 luvun 3 kohdassa säädetään, meriteitse irtotavarana kuljetettavaan raakasokeriin sovelletaan seuraavia vaatimuksia:

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

46 §
Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2020.

Helsingissä päivänä kuuta 2019

Maa- ja metsätalousministeri *Jari Leppä*

Elintarviketurvallisuusjohtaja Sebastian Hielm

LUONNOS