

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

2006

Utgiven i Helsingfors den 24 februari 2006

Nr 133—135

INNEHÅLL

Nr		Sidan
133	Jord- och skogsbruksministeriets förordning om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om djursjukdomskrav för vissa djur och varor på Europeiska gemenskapens inre marknad	425
134	Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kraven på primärproduktion för säkerställande av livsmedelssäkerheten	427
135	Jord- och skogsbruksministeriets meddelande om jord- och skogsbruksministeriets förordning om certifierat föröknings- och plantmaterial	447

Nr 133

Jord- och skogsbruksministeriets förordning

om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om djursjukdomskrav för vissa djur och varor på Europeiska gemenskapens inre marknad

Given i Helsingfors den 15 februari 2006

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut
ändras 9 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning av den 30 juni 2003 om djursjukdomskrav för vissa djur och varor på Europeiska gemenskapens inre marknad (655/2003), sådan den lyder i förordning 78/2005, som följer:

9 §

Hundar, katter och illrar

Vid handel på den inre marknaden samt vid annan införsel och utförsel av hundar, katter och illrar skall följande iakttas:

1) djuren skall uppfylla kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 998/2003 om djurhälsovillkor som skall tillämpas vid transporter av sällskapsdjur utan kommersiellt syfte och om ändring av rådets direktiv 92/65/EEG;

2) det pass som åtföljer djuren skall överensstämma med kommissionens beslut

2003/803/EG om upprättande av en förlaga till pass för transport av hundar, katter och illrar, och

3) att av det pass som avses i punkt 2 och som åtföljer över tre månader gamla hundar, katter och illrar som införs till Finland skall därtill framgå att de högst 30 dagar innan de anlände till Finland har getts en lämplig dos av ett för denna djurart godkänt läkemedel innehållande prazikvantel eller epsiprantel mot bandmask som orsakar echinococcus; av djuret krävs dock inte sådan medicinering om det förs in direkt från Sverige, Förenade kungariket, Irland eller Norge förutom Spetsbergen eller om djuret återinförs till Finland

Rådets direktiv 92/65/EEG; (31992L0065); EUT nr L 268, 14.9.1992, s. 54

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 998/2003; (32003R0998); EUT nr L 146, 13.6.2003, s. 1

Kommissionens beslut 2003/803/EG; (32003D0803); EUT nr L 312, 27.11.2003, s. 1

inom 24 timmar från att det har utförts från Finland.

Sådana ovaccinerade under tre månader gamla hundar och katter som avses i artikel 5.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 998/2003 får införas till Finland förutsatt att

1) djuret kommer från en medlemsstat som är rabiesfri enligt den Internationella byråns för epizootiska sjukdomar (OIE) internationella standard för införsel och utförsel av djur;

2) djuret åtföljs av ett pass enligt kommissionens beslut 2003/803/EG;

3) djuret åtföljs av en försäkran undertecknad av djurets uppfödare om att djuret sedan födseln har vistats på den plats där det är fött

utan att ha varit i kontakt med vilda djur; och att

4) djuret transporteras direkt till Finland från avgångslandet. Vid kommersiell införsel skall det därutöver följas bestämmelserna i artikel 22 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 998/2003.

Det är förbjudet att införa ovaccinerade, under tre månader gamla illrar till Finland.

En sådan i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 998/2003 avsedd veterinär som har godkänts av en behörig myndighet är i Finland en veterinär som är berättigad att utöva veterinäryrket i Finland.

Denna förordning träder i kraft den 15 mars 2006.

Helsingfors den 15 februari 2006

Jord- och skogsbruksminister *Juha Korkeaoja*

Veterinäröverinspektör *Riitta Rahkonen*

Nr 134

**Jord- och skogsbruksministeriets förordning
om kraven på primärproduktion för säkerställande av livsmedelssäkerheten**

Given i Helsingfors den 16 februari 2006

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av livsmedelslagen av den 13 januari 2006 (23/2006):

1 kap.

Allmänna bestämmelser

1 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på primärproduktion av livsmedel som erhålls från djur, växter och svamp. Förordningen tillämpas också på hantering, förvaring och transport av primärprodukter som sker på primärproduktionsstället då produkternas natur inte väsentligt har förändrats samt på transport av primärprodukter, förutom råmjölk, från primärproduktionsstället (funktioner som hänförs till primärproduktion).

I denna förordning föreskrivs om

- 1) anmälan som gäller primärproduktionsställen,
- 2) bokföring som hänförs till primärproduktion,
- 3) kvalitetskrav på det vatten som används på primärproduktionsstället.

Därtill när det gäller primärproduktionsprodukter av animaliskt ursprung föreskrivs i denna förordning om

- 4) de uppgifter som skall skickas med de primärprodukter som levereras från primärproduktionsstället,
- 5) byggnadstekniska och funktionsmässiga krav i fråga om primärproduktionsställen,
- 6) hälsotillstånd, vård och behandling i fråga om djur som används för livsmedelsproduktion,

7) hygienkrav som ställs på personal som hanterar primärprodukter,

8) hantering och transport av primärprodukter samt temperaturen vid hantering och förvaring av dessa produkter.

2 §

Förhållande till andra bestämmelser

Bestämmelser om överlåtelse av animaliska primärprodukter från primärproduktionsstället direkt till den slutliga konsumenten eller till detaljhandeln föreskrivs separat.

Lagen om medicinsk behandling av djur (617/1997) innehåller bestämmelser om medicinsk behandling av djur och den bokföring och de anmälningar som hänförs till den. Om bokföring över medicinsk behandling och förvaring av bokföringen föreskrivs också i jord- och skogsbruksministeriets förordning om bokföring över medicinsk behandling av animalieproduktionsdjur (13/VLA/2000).

I lagen om smittsamma sjukdomar (583/1986) och i förordningen om smittsamma sjukdomar (786/1986) bestäms inom vilka uppgifter en arbetstagare skall kräva ett sådant utredning som avses i 20 § i lagen om smittsamma sjukdomar och vilka allmänfarliga smittsamma sjukdomar utredningen gäller.

Bestämmelser om ett nationellt program för övervakning av salmonella finns i jord- och skogsbruksministeriets förordning om övervakningsprogram av salmonella hos broiler

och kalkon (23/VLA/2001), jord- och skogsbruksministeriets förordning om övervakningsprogram av salmonella hos hönor (24/VLA/2001) och jord- och skogsbruksministeriets beslut om bekämpning av salmonella hos nötkreatur och svin (23/VLA/95).

Om utfodring av djur som används inom livsmedelsproduktion och om primärproduktion av det foder som används vid utfodringen stadgas i Europaparlamentets och rådets förordning om foderhygien (EG) nr 183/2005.

Om märkning, registrering och registerföring nötkreatur föreskrivs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 820/97 samt i jord- och skogsbruksministeriets beslut om märkning och registrering av nötkreatur (7/1999). Om märkning, registrering och registerföring av svin föreskrivs i jord- och skogsbruksministeriets förordning om märkning och registrering av svin (1296/2001). Om märkning, registrering och registerföring av får och getter föreskrivs i rådets förordning (EG) nr 21/2004 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av får och getter och om ändring av förordning (EG) nr 1782/2003 samt direktiven 92/102/EEG och 64/432/EEG samt i jord- och skogsbruksministeriets förordning om märkning och registrering av får och getter (469/2005).

3 §

Definitioner

I denna förordning avses med

1) *primärprodukter* produkter och djur enligt artikel 2.1b i Europaparlamentets och rådets förordning om livsmedelshygien (EG) nr 852/2004, senare allmän förordning om livsmedelshygien,

2) *primärproduktion* primärproduktion av livsmedel enligt 6 § punkt 24 i livsmedelslagen,

3) *primärproduktionsställe* produktionsplats för livsmedel enligt 6 § punkt 25 i livsmedelslagen,

4) *primärproducent* livsmedelsföretagare enligt 6 § punkt 11 i livsmedelslagen som är verksam inom primärproduktion av livsmedel och funktioner som hänför sig till primärproduktion,

5) *anläggning* en godkänd livsmedelslokal som hanterar animaliska livsmedel innan livsmedlen går till detaljhandeln,

6) *biocider* bekämpningsmedel mot mikroorganismer, såsom desinfektionsmedel samt gnagar- och insektgifter enligt 12 § i kemikalielagen (744/1989),

7) *utbildad jägare* en person som har fått utbildning i hälsa och hygien för jägare enligt avsnitt IV i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, senare hygienförordning om livsmedel av animaliskt ursprung,

8) *fiskeriprodukter* fiskeriprodukter enligt punkt 3.1 i bilaga I till förordningen om livsmedel av animaliskt ursprung,

9) *hälsorisk* en faktor eller ett tillstånd som eventuellt äventyrar livsmedelssäkerheten enligt 6 § punkt 8 i livsmedelslagen,

10) *vattenbruksanläggning* en anläggning enligt jord- och skogsbruksministeriets beslut (212/1996) om register för vattenbruk som producerar vattenodlade fiskar, kräftor eller deras könsceller att användas som livsmedel eller vidareodlas på andra anläggningar, dock inte en sådan vattenbruksanläggning som enbart producerar ovan nämnda djur för att planteras i naturliga vatten och

11) *vattenodlingsbassäng* bassänger och fåror, nätkassar och -stängsel samt dammar med naturligt foder som används för odling av fiskeriprodukter.

2 kap.

Anmälan om ett primärproduktionsställe

4 §

Tidsfrist för anmälan

Primärproducent som inte senast den 28 februari 2007 fått uppgift från kommunens tillsynsmyndighet enligt 22 § livsmedelslagen

skall göra anmälan om primärproduktionsställe och den verksamhet som bedrivs i enlighet med 22 § i livsmedelslagen senast den 31 maj 2007.

5 §

Anmälan om jakt och insamling av i naturen levande primärprodukter

Primärproducenten behöver inte göra anmälan enligt 22 § i livsmedelslagen om jakt på fritt levande vilt eller insamling av produkter som fås av naturväxter och svamp.

6 §

Anmälan om renskötsel

I stället för primärproducenten som idkar renskötsel kan anmälan enligt 22 § i livsmedelslagen lämnas av ett renbeteslag enligt renskötsellagen (848/1990).

7 §

Anmälan om transport av primärprodukter

Primärproducenten behöver inte lämna en skilt anmälan enligt 22 § i livsmedelslagen om transport av primärprodukter bort från primärproduktionsstället. Andra livsmedelsföretagare, som transporterar primärprodukter bort från primärproduktionsstället, skall lämna anmälan enligt 22 § i livsmedelslagen om de inte har gjort anmälan enligt 13 § 3 mom. i livsmedelslagen eller ansökan enligt 14 § 1 mom. i livsmedelslagen eller ansökan enligt förordningen om transport av djur (491/1996).

3 kap.

Egenkontroll

8 §

Beskrivning av egenkontroll

Bestämmelser om uppgifter som primärproducenten skall ha finns även i artikel 18

i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedels-säkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet och i del A punkt III 2-7 i bilaga I till den allmänna förordningen om livsmedelshygien.

För att genomföra en sådan egenkontroll som avses i 19 § i livsmedelslagen skall primärproducenter ha en skriftlig beskrivning av de viktigaste handlingssätten. I den skriftliga beskrivningen skall åtminstone följande åtgärder beskrivas till den del som de gäller primärproduktion:

- 1) rengöring av lokalerna,
- 2) rengöring av utrustning, behållare, burar och transportmedel,
- 3) rengöring av djur,
- 4) kontroll av renheten av sådana växt- och svampprodukter som äts som sådana,
- 5) organoleptisk kontroll av fodrets och vattnets kvalitet,
- 6) bekämpning av skadedjur,
- 7) avfallshantering,
- 8) de med tanke på livsmedels säkerheten och spårbarheten nödvändiga försiktighetsåtgärder vid införande av djur, växter och svamp till primärproduktionsstället;
- 9) användning och förvaring av fodertillsatser, veterinärmedicinska läkemedel, växtskyddsmedel, gödselmedel, biocider och farliga kemikalier, och
- 10) personalens introduktion till livsmedelshygien och bekämpande av smittsamma sjukdomar.

Då primärproduktionen eller de åtgärder som nämns i 2 mom. väsentligt förändras bör primärproducenten till nödvändiga delar komplettera och ändra beskrivningen. Beskrivningen av egenkontrollen kan bestå av en eller flera filer och vara en del av ett kvalitets- eller annat system som används på primärproduktionsstället. Primärproducenten kan använda de goda produktionsprinciper vars innehåll beskrivs i del B i bilaga I till den allmänna förordningen om livsmedelshygien.

Kraven ovan i 2 mom. gäller inte de primärproducenter som idkar jakt på fritt levande vilt eller insamling av produkter som fås av naturväxter och svamp.

4 kap.

Bokföringskrav

9 §

Bokföring

De faktorer som primärproducenter skall bokföra anges också i del A punkt III 8-9 i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien.

Primärproducenter skall föra bok över de faktorer som anges i *bilaga 1* till denna förordning. Om de särskilda krav som gäller mjölkproduktionsenheters bokföring föreskrivs därtill i *bilaga 2* och om särskilda krav som gäller fiskerifartygs och vattenbruksanläggningars bokföring i *bilaga 3*.

Bokföringen kan bestå av en eller flera filer och vara en del av ett kvalitets- eller annat system som används på primärproduktionsstället.

10 §

Förvaring av bokföring

Primärproducenten skall förvara den bokföring som avses i 9 § i minst två år, med undantag för de uppgifter som avses i punkt 23 och 24 i *bilaga 2* samt i punkt 15 och 25 i *bilaga 3*, vilka skall förvaras minst ett år.

5 kap.

Skyldighet att lämna uppgifter

11 §

Skyldighet att lämna uppgifter när primärprodukter av animaliskt ursprung sänds till en livsmedelslokal eller djur till slakt

När primärproducenter sänder djur till slakt och andra animaliska produkter, med undantag av frilevande vilt, till livsmedelslokal skall de på basis av den egenkontroll som avses i 8 § och den bokföring som avses i 9 § i ett dokument som medföljer produkterna

1) förekomsten av de djursjukdomar på primärproduktionsstället som kan inverka på livsmedelssäkerheten och andra faktorer som

kan inverka negativt på säkerheten hos de livsmedel som fås från primärprodukterna,

2) om det på produktionsstället i samband med köttbesiktning eller genomförande av det nationella programmet för övervakning av främmande ämnen har konstaterats ett främmande ämne i en primärprodukt från samma djurart, och om halten av ämnet överskrider den tillåtna mängden enligt jord- och skogsbruksministeriets förordning om främmande ämnen 13/VLA/2001,

3) de uppgifter som skall ges om primärprodukter som sänds under läkemedlets karenstid enligt 18 § i lagen om medicinsk behandling av djur, och

4) när hönsägg sänds till en förpackningsanläggning, tidpunkten för och resultaten från den senaste salmonellaundersökningen samt tidpunkten för kommunalveterinärens senaste besök samt undersökningsresultaten. Uppgifterna behöver inte sändas med äggen om uppgifterna redan tidigare har sänts till förpackningsanläggningen.

Ovan i mom. 1 och 2 avsedda uppgifterna skall lämnas för ett år bakåt räknat från sändningen av primärprodukterna om mottagaren inte redan levererats dessa.

När primärproducenter sänder frilevande vilt till en anläggning eller till ett ställe där slakt och köttkontroll enligt 43 § livsmedelslagen är tillåten, skall viltet åtföljas av en anmälan av en utbildad jägare som avses i bilaga III avsnitt IV punkt 4 till förordning om livsmedel av animaliskt ursprung, var med fångstplats avses fångstkommun. Om det inte finns någon utbildad jägare att tillgå skall frilevande vilt åtföljas av ett dokument av vilket framgår uppgifter om fångstdagen, -tiden och -kommunen samt eventuella uppgifter om misstanke om djurets sjukdom, observerade förändringar i tarmkanalen samt om andra omständigheter som påverkar köttets kvalitet.

När en primärproducent enligt 13 § 2 mom. punkt 8 i livsmedelslagen levererar vilt till detaljhandel skall viltet åtföljas av ett dokument av vilket framgår fångstdag, -tid och -kommun.

På fjäderfä som sänds till slakteri eller småslakteri tillämpas 12 och 13 § i stället för 1 mom. punkt 1 och 2 i denna paragraf.

12 §

Uppgifter som skall lämnas till slakterier, små slakterier eller renslakterier

Om lämnande av uppgifter föreskrivs också i avsnitt III i bilaga II till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung.

När primärproducenter sänder djur, med undantag av frilevande vilt, till slakterier, småslakterier eller renslakterier skall de på basis av den egenkontroll som avses i 8 § och den bokföring som avses i 9 § i ett dokument som medföljer produkterna lämna följande uppgifter till mottagaren:

1) förekomsten av de djursjukdomar på primärproduktionsstället som kan inverka på livsmedelssäkerheten och andra faktorer som kan inverka negativt på säkerheten hos de livsmedel som fås från primärprodukterna,

2) gällande begränsande bestämmelser som tillsynsmyndigheten har gett primärproduktionsstället med stöd av lagen om djursjukdomar (55/1980),

3) på primärproduktionsstället uppdagade avvikelser i hälsa eller tillstånd hos det djur som skall sändas vid tidpunkten för leveransen av uppgifterna,

4) läkemedel med karenstid som har getts till djuret samt datumet då medicinen har getts samt karenstiderna,

5) foder med karenstid som har getts till djuret samt fodrets namn och tillverkare och den tidpunkt då användningen av fodret upphört,

6) uppgifter om och undersökningsresultat från följande prov som har tagits på samma djurart på primärproduktionsstället:

a) prov som har tagits för att utreda orsaken till sjukdom då fynden kan påverka säkerheten hos livsmedel av animaliskt ursprung och

b) prov som har tagits för att genomföra det nationella programmet för övervakning av främmande ämnen eller i samband med köttkontroll då man vid undersökningar konstaterar främmande ämnen som överstiger den tillåtna mängden enligt jord- och skogsbruksministeriets förordning om främmande ämnen 13/VLA/2001,

7) fynd som har konstaterats på samma djurart vid köttkontrollen, och som har

medfört att slaktkroppar eller delar av slaktkroppar i samma slaktparti eller upprepade gånger i olika partier har underkänts av samma grund,

8) namn och kontaktuppgifter för den veterinär som primärproduktionsstället vanligen anlitar.

När primärproducenter sänder fjäderfä till slakterier eller små slakterier skall de utöver de uppgifter som avses i 2 mom. sända följande uppgifter till mottagaren:

9) i fråga om fåglar som omfattas av programmet för salmonellakontroll uppgifter om kommunalveterinärens senaste kontrollbesök och undersökningsresultaten samt om tidpunkten för och resultatet av senaste salmonellakontrollen,

10) bortfallet under uppfödningstiden gällande partin som sänds,

11) datum när fåglarna har anlänt till primärproduktionsstället, storleken på det parti som har anlänt och fåglarnas ursprung (ursprungsgårdens namn eller beteckning och kläckeriets namn); och

12) beräknat antal fåglar som skall sändas till slakt.

13 §

Sändande av uppgifter till slakterier, små slakterier eller renslakterier

De uppgifter som avses i 12 § 2 och 3 mom. skall sändas skriftligen. Uppgifterna kan sändas elektroniskt och som en del av hälsovårds- eller annat system.

Primärproducenten behöver inte sända uppgifterna enligt 12 § 2 mom. punkterna 1, 7, 8 och 9 om mottagaren redan har fått dem genom något bestående arrangemang.

Uppgifterna skall sändas till ett slakteri, ett litet slakteri eller ett renslakteri så att de är framme senast 24 timmar innan djuren kommer för slakt. Uppgifterna kan dock sändas med djuret med tillsynsveterinärens tillstånd och enligt de förutsättningar som nämns i avsnitt III punkt 7 i bilaga II till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung. Därtill kan uppgifterna sändas senast med djuret på de villkor tillsynsveterinären anger under den övergångsperiod som avses i kommissionens förordning (EG) nr

(2536/2005 om övergångsbestämmelser vid verkställandet av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 853/2004, (EG) Nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004 samt ändrande av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004.

De ovan nämnda uppgifterna enligt 12 § 2 och 3 mom. punkterna 1, 6b och 7 skall lämnas för ett år bakåt räknat från den tidpunkt då djuren sänds till slakt och uppgifterna enligt punkterna 5 och 6a för tre månader bakåt räknat från den tidpunkt då djuren sänds till slakt. Uppgifterna enligt punkt 4 skall för hästar lämnas för sex månader bakåt och för andra djur för tre månader bakåt räknat från den tidpunkt då djuren sänds till slakt. Dock för fjäderfå skall uppgifterna enligt punkterna 4, 5 och 6a lämnas för livstiden av partin som sänds.

14 §

Bokföring över att uppgifter har lämnats

Primärproducenten skall föra bok över att de uppgifter som avses i 11-13 § har lämnats och över de uppgifter som har levererats. Primärproducenten skall spara bokföringen i minst ett år.

6 kap.

Krav på vattnets kvalitet

15 §

Allmänna krav på vattnets kvalitet

Det vatten som på ett primärproduktionsställe används som dricksvatten för djur avsedda för livsmedelsproduktion, i vattenbruk, för bevattning, rengöring och avkylning av primärprodukter samt för tvätt och rengöring och sköljning av ytor, anläggningar och redskap på primärproduktionsstället skall vara rent. Vattnet får inte ha sådan främmande lukt eller smak eller innehålla mikroorganismer, parasiter eller främmande ämnen i sådana mängder som kan äventyra säkerheten för primärprodukterna och de livsmedel som fås av dem.

De i detta kapitel nämnda kraven gäller också snö, is och ånga.

16 §

Undersökning av vatten som används för bevattning, avkylning och rengöring

För direkt bevattning av sådana delar av växter och svamp som är avsedda som livsmedel och som äts som sådana får endast användas vatten som har analyserats åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och enterokocker och vars färg och lukt samt när det gäller naturliga ytvatten även förekomsten av cyanobakterier har bedömts organoleptiskt.

För följande ändamål får endast användas vatten som har analyserats i fråga om *Escherichia coli* och enterokocker och vars färg och lukt har bedömts organoleptiskt:

1) rengöring av och direkt nedkylning med vatten av växtdelar som är avsedda som livsmedel,

2) rengöring och sköljning av ytor, anläggningar och redskap som kommer i kontakt med animaliska primärprodukter,

3) rengöring av ägg som levereras till en livsmedelslokal för att användas som råvara för äggprodukter, och

4) nedkylning av fiskeriprodukter som sker på vattenbruksanläggning.

Det krav som avses i 2 mom. punkt 2 gäller dock inte vatten som används ombord på fiskefartyg eller på vattenbruksanläggning.

Om det finns skäl att misstänka att vatten som avses i 1 och 2 mom. innehåller andra faktorer som kan äventyra säkerheten för primärprodukter och de livsmedel som fås av dem, skall vattnet undersökas även i fråga om dessa faktorer.

De undersökningarna som avses i denna paragraf från och med den 1 januari 2008 utförs i ett laboratorium som avses i 39 § 2 mom. i livsmedelslagen. En organoleptisk bedömning av vattnet kan dock göras på primärproduktionsstället.

17 §

Undersökningsfrekvens samt bedömning och bevaring av undersökningsresultaten

De undersökningar som avses i 16 § 1 mom. skall genomföras åtminstone med tre års mellanrum på ett prov som representerar

det vatten som skall användas för bevattning. Om det i vattnet konstateras *Escherichia coli*-bakterier i en mängd som är högre än 300 kbe/100 ml, enterokocker i en mängd som är större än 200 kbe/100 ml, avvikande färg eller lukt eller massförekomst av cyanobakterier skall primärproducenten inleda åtgärder för att förbättra vattnets kvalitet.

De undersökningar av vatten som avses i 16 § 2 mom. skall utföras innan vattnet tas i bruk på ett prov som representerar det vatten som används. Vid bedömningen av resultaten av de undersökningar som avses ovan i 16 § 2 och 4 mom. skall de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iakttas som gäller sådant vatten som avses i 1 § punkt 3 i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001). Efter att vattnet har tagits i bruk skall vattnets kvalitet analyseras regelbundet, åtminstone med tre års mellanrum. Om vattnet inte fyller kvalitetskrav, måste primärproducenten inleda åtgärder för att förbättra vattnets kvalitet.

Primärproducenten ansvarar för att de nödvändiga undersökningarna av vattenkvaliteten har utförts. Primärproducenten skall spara intyget över den undersökning vid ibruktagande som avses i 2 mom. på ett bestående sätt. Intygen över de övriga undersökningarna som avses i 16 § skall för-

varas i minst tio år. Intygen skall på begäran företes tillsynsmyndigheten.

7 kap.

Branschspecifika krav om primärproduktion

18 §

Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav

Bestämmelser om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav i fråga om primärproduktionsställen inom olika branscher finns i *bilagorna 2-5* till denna förordning.

8 kap.

Särskilda bestämmelser

19 §

Ikraftträdande och övergångsbestämmelse

Denna förordning träder i kraft den 1 mars 2006. Förordningens 8 § 2 och 3 mom. träder dock i kraft först den 1 mars 2007.

Efter att förordningen har trätt i kraft tillämpas förordningens 12 och 13 § endast på fjäderfä. Om tillämpningen av dessa paragrafer på andra djurarter föreskrivs separat.

Helsingfors den 16 februari 2006

Jord- och skogsbruksminister *Juha Korkeaoja*

Veterinärinspektör Joanna Kurki

INNEHÅLL

BILAGA 1 Bokföring av särskilda faktorer.....	435
KAPITEL 1 Bokföringskrav som gäller alla primärproducenter	435
KAPITEL 2 Bokföringskrav som gäller gårdar med fjäderfä.....	436
BILAGA 2 Särskilda krav för mjölkproduktionsenheter.....	437
KAPITEL 1 Krav som gäller djur.....	437
KAPITEL 2 Krav på lokaler och utrustning	437
A. Byggnader för mjölkproduktion	437
B. Mjölkningsplatsen	438
C. Avkylnings- och förvaringsrum för mjölk.....	438
D. Anordningar och utrustning för hantering av mjölk.....	438
KAPITEL 3 Hygien vid mjölkning och hantering av mjölk.....	439
KAPITEL 4 Ytterligare krav som gäller automatisk mjölkning	439
KAPITEL 5 Uppsamling av mjölk	440
BILAGA 3 Särskilda krav för fiskefartyg och vattenbruksanläggningar.....	441
KAPITEL 1 Särskilda krav som gäller dioxin	441
KAPITEL 2 Dokument och märkning av förpackningar	442
KAPITEL 3 Krav som gäller fiskefartyg och hantering av fiskeriprodukter på fiskefartygen.....	442
KAPITEL 4 Krav som gäller vattenbruksanläggningar och hantering av fiskeri produkter på vattenbruksanläggningarna.....	443
BILAGA 4 Särskilda krav i fråga om primärproduktion av ägg.....	445
BILAGA 5 Särskilda krav som gäller jakt på frilevande vilt.....	446

BILAGA 1 Bokföring av särskilda faktorer**KAPITEL 1 BOKFÖRINGSKRAV SOM GÄLLER ALLA PRIMÄRPRODUCENTER**

1. Primärproducenten skall i sin bokföring i enlighet med 9 § i denna förordning ange uppgifter om minst följande faktorer till den del de gäller primärproduktionen i fråga:
 - a) foder som har getts till djurarter och -grupper, självtillverkat foder medräknat
 - namn på det foder som har använts samt fodrets tillverkare
 - fodrets inköpsdag och leverantör
 - tidpunkten när man har slutat använda fodret i sådana fall där fodret har karenstid
 - b) veterinärmedicinska preparat eller annan behandling som djuret fått, datum för behandlingarna samt karenstider
 - använda läkemedel, samt mängden läkemedel, datum när läkemedlet har getts och karenstider
 - eventuella andra behandlingar och datumen för dem
 - veterinärens diagnoser
 - c) förekomst av sådana sjukdomar som kan inverka på säkerheten i fråga om livsmedel som fås från djur, växter eller svampar
 - förekomst av djursjukdomar samt växtsjukdomar och skadedjur som kan inverka på livsmedelssäkerheten
 - d) användning av växtskyddsmedel och biocider
 - använda växtskyddsmedel och biocider, deras mängder och doseringsdatum
 - e) prover från djur, växter och svamp eller andra prover för diagnosändamål, som är av betydelse för livsmedelssäkerheten
 - uppgifter om provtagningen och undersökningsfynd gällande prov som tagits på primärproduktionsstället och andra prov som primärproducenten har fått veta om
 - f) utredningar över undersökningar och inspektioner av djur och primärprodukter
 - resultat av köttbesiktningar
 - uppgifter om provtagningen och undersökningsfynd från andra laboratorieundersökningar än de som avses i punkt e, som tagits på primärproduktionsstället och andra prov som primärproducenten har fått veta om, t.ex. vatten- och råmjölksundersökningar och undersökningar för kontroll av främmande ämnen
 - undersökningar av djurs hälsotillstånd och hälsovård för djur
 - inspektioner som med stöd av livsmedelslagen och lagen om djursjukdomar gjorts på primärproduktionsstället
 - begränsande föreskrifter som givits med stöd av lagen om djursjukdomar och myndighetsföreskrifter som givits med stöd av livsmedelslagen
 - g) uppgifter om djur och primärprodukter
 - uppgifter om nötkreatur, svin, får och getter som har tagits emot på ett primärproduktionsställe eller som levererats till slakt eller något annat ställe från primärproduktionsstället enligt bestämmelserna nämnda i 2 § 6 mom. till denna förordning

- andra djur som har tagits emot på ett primärproduktionsställe, deras antal och eventuell identifieringsmärkning, djurens ursprung (primärproduktionsställets eller leverantörens namn eller beteckning, kommunen där frilevande vilt fångats), födelsedatum och ankomstdag eller datum och tidpunkt gällande fångst eller datum gällande upptagning
 - art och ursprungsområde för fiskeriprodukter som fångats eller upptagits
 - uppgifter om andra djur än nötkreatur, svin, får och getter som skall sändas till slakt eller någon annanstans, deras antal och identifieringsmärkning, destination och datum när djuret sänts
 - andra primärprodukter som har överlåtits från primärproduktionsstället, deras mängd, överlåtelsedatum och destination eller köpare
- h) observationer av sådana miljöfaktorer och andra faktorer som kan inverka negativt på primärprodukterna eller på kvaliteten hos de livsmedel som fås av dem
- uppgifter om temperaturuppföljning då hanteringen av primärprodukterna förutsätter kontroll av temperaturen.

KAPITEL 2 BOKFÖRINGSKRAV SOM GÄLLER GÅRDAR MED FJÄDERFÄ

2. Primärproducenten som levererar fjäderfä till slakterier eller små slakterier skall utöver de faktorer som nämns i 1 kap. föra bok över följande faktorer:
 - 1) bortfall under uppfödningstiden,
 - 2) utvecklingen under produktionstiden av vikten hos fåglar som föds upp för köttproduktion och
 - 3) utvecklingen av foderkonsumtionen och, med undantag för vattenfåglar, av vattenkonsumtionen i fråga om fåglar som föds upp för köttproduktion.
3. I fråga om fjäderfä skall såsom uppgifter om djurens ursprung enligt 1 kap. punkt g uppgifter om både ursprungsgården och kläckeriet antecknas.

BILAGA 2 Särskilda krav för mjölkproduktionsenheter

1. Bestämmelser om krav som gäller mjölkproduktionsenheter finns också i artikel 3 och kapitel I avsnitt IX i bilaga III till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung.
2. I denna bilaga avses med
 - 1) *mjölk som uppvisar förändringar* råmjölk som i en organoleptisk bedömning eller med den metod som beskrivs i de internationella standarderna för mjölkningsanläggningar eller med en motsvarande metod konstateras avvika från normal råmjölk,
 - 2) *kolostrum* mjölk som ett djur producerar inom fyra dygn efter kalvning, och
 - 3) *automatisk mjölkning* mjölkning som sker utan människans direkta aktivitet.

KAPITEL 1 KRAV SOM GÄLLER DJUR

3. Djur som används för mjölkproduktion skall hållas rena. Primärproducenten skall ständigt kontrollera att djuren är rena och att djuren uppfyller de hälsokrav som anges i kapitel I avsnitt IX i bilaga III till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung.

KAPITEL 2 KRAV PÅ LOKALER OCH UTRUSTNING

A. BYGGNADER FÖR MJÖLKPRODUKTION

4. I byggnader för mjölkproduktion skall det finnas utrymmen för djurhållning, mjölkning samt avkylning och förvaring av mjölk. Byggnader för mjölkproduktion skall hållas rena och i gott skick. I lokalerna får inte sådant foder eller andra ämnen eller redskap förvaras som kan försvaga mjölkens livsmedelshygieniska kvalitet.
5. Lokalerna skall rengöras och desinficeras utan att rengörings- eller desinfektionsmedel hamnar i mjölken.
6. I byggnaden skall det finnas lämpliga utrymmen för förvaring av städredskap, rengörings- och desinfektionsmedel, bekämpningsmedel samt veterinärmedicinska läkemedel och andra ämnen som används för behandling av djur.
7. Passager i djurhållningslokaler skall hållas snygga och gödselrännorna skall rengöras regelbundet. Bås och kättar skall hållas torra och vid behov skall torrströ användas i dem. I djurhållningslokaler får svin eller fjäderfä inte hållas i samma lokaler som djur som producerar mjölk.
8. Det skall finnas lämpliga utrymmen för rengöring av anordningar och utrustning som används för mjölkning samt avkylning, förvaring och annan hantering av mjölk. Det skall finnas tillgång till tillräckliga mängder vatten för rengöringen.
9. I lokalerna skall man sörja för bekämpningen av insekter, gnagare och andra obehöriga djur.
10. För dem som arbetar i lokalerna eller besöker dem skall det finnas rum och utrustning för tvätt av händer och skodon samt för förvaring av skyddskläder.

B. MJÖLKNINGSPLATSEN

11. Mjölkningsplatsen skall vara tillräckligt rymlig så att mjölkningen kan utföras hygieniskt. I fråga om konstruktion och ytmaterial skall mjölkningsplatsen vara sådan att den lätt kan hållas ren. Exkrementer och avfall skall effektivt kunna avlägsnas från mjölkningsplatsen. Skadedjur och andra obehöriga djur på mjölkningsplatsen skall bekämpas. Mjölkningsplatsen skall ha tillräcklig belysning så att djurens hälsotillstånd och renhet kan bedömas och mjölkningen kan utföras hygieniskt. Mjölkningsplatsens ventilation skall vara tillräckligt effektiv och planerad så att mjölkningen kan ske på ett hygieniskt sätt.
12. Om kor mjölkas någon annanstans än i de lokaler där djur hålls skall för mjölkningen finnas en särskild mjölkningsstation som endast får användas för verksamhet som anknyter till mjölkning.
13. Mjölkningsplatsen skall hållas ren och i gott skick. Passager till mjölkningsplatsen skall hållas rena så att djur som skall mjölkas, personer som utför mjölkningen och mjölkningsutrustningen inte för med sig smuts till mjölkningsplatsen i sådana mängder att mjölkningshygienien äventyras.

C. AVKYLNINGS- OCH FÖRVARINGSRUM FÖR MJÖLK

14. Rum för kylning och förvaring av mjölk (mjölkrum) skall uppfylla följande krav:
 - a) mjölkrummet får inte vara i direkt förbindelse med djurhållningslokalerna eller andra lokaler varifrån smuts kan överföras till mjölkrummet. Mjölkrummet skall avskiljas från sådana lokaler genom ett mellanrum och två stängbara dörrar eller med en dörr, och i detta fall får luftströmmen inte gå från de smutsiga platserna mot mjölkrummet. De gårdar som före den 1 mars 2008 upphör med mjölkproduktion kan med tillsynsmyndighetens tillstånd även ha andra tekniska lösningar om detta inte medför livsmedelshygienisk olägenhet,
 - b) lokalerna får endast användas för verksamhet som hänför sig till hantering av mjölk och mjölkningsredskap. Mjölken skall fram till uppsamlingen förvaras i dessa utrymmen,
 - c) lokalerna skall vara lätta att hålla rena och ha tillräcklig ventilation och belysning,
 - d) avlägsnandet av avloppsvatten skall vara ordnat på ett effektivt sätt, och
 - e) väggar, golv och inredning skall vara lätta att hålla rena och tillverkade av hållbara material.
15. Avkylnings- och förvaringsrummen för mjölk skall hållas rena och i gott skick. Passagera till avkylnings- och förvaringsrummen för mjölk skall hållas tillräckligt rena så att smuts inte i onödan förs in i rummen.

D. ANORDNINGAR OCH UTRUSTNING FÖR HANTERING AV MJÖLK

16. Anordningar och utrustning för hantering av mjölk som har varit i beröring med mjölk skall efter rengöring och desinfektion sköljas med vatten som uppfyller kraven i 16 och 17 § i denna förordning. Efter att utrustningen och tanken har rengjorts och desinficerats skall man se till att sköljvattnet rinner ut från dem.
17. Man skall säkerställa att mjölkmaskinen fungerar och är i gott skick genom att enligt behov och regelbundet underhålla och testa den, dock åtminstone med tre års mellan-

rum. Intyg över testen skall sparas på primärproduktionsstället i minst tio år och på begäran företes för tillsynsmyndigheten.

KAPITEL 3 HYGIEN VID MJÖLKNING OCH HANTERING AV MJÖLK

18. Vid mjölkning skall följande hygienkrav iakttagas:
- genast före och under mjölkningen får inget sådant arbete utföras på mjölkningsplatsen som kan inverka negativt på mjölkens livsmedelshygieniska kvalitet,
 - före mjölkningen skall spenar och vid behov juver och närliggande delar rengöras samt vid behov noggrant torkas efter rengöringen. De redskap som används för rengöringen skall hållas rena och i gott skick,
 - produkter för spendoppning får användas endast omedelbart efter mjölkningen,
 - silfilter i mjölkningstrustningen skall bytas ut innan mjölkningen inleds och vid behov under mjölkningen,
 - personer som deltar i mjölkningen och hanteringen av mjölken skall tvätta händerna innan mjölkningen inleds och hålla dem rena under mjölkningen. Sår på händerna skall täckas med vattentäta bandage eller handskar,
 - djur som uppvisar symptom på juverinflammation eller andra sjukdomar i juvret eller någon sjukdom som kan överföras till människan via mjölken eller vilkas mjölk kan innehålla rester av medicinering samt djur som mjölkar kolostrum skall mjölkas sist eller med en särskild mjölkningsmaskin eller för hand eller med utrustning som rengörs omedelbart efter mjölkningen av dessa djur, och
 - kolostrum skall mjölkas skilt från annan mjölk som skall användas som livsmedel och får inte blandas i annan mjölk. Kolostrum från olika mjölkningssomgångar får blandas ihop inom högst 24 timmar från mjölkningen.
19. Mjölk får inte frysa till på ett primärproduktionsställe. Kolostrum får dock frysas på ett primärproduktionsställe med iakttagande av de krav i fråga om nedfrysning som anges separat.

KAPITEL 4 YTTERLIGARE KRAV SOM GÄLLER AUTOMATISK MJÖLKNING

Utrustningen och verksamheten vid ett primärproduktionsställe som använder sig av automatisk mjölkning skall utöver vad som bestäms ovan i denna bilaga även uppfylla följande krav:

20. En anläggning för automatisk mjölkning skall ha ett system som
- själständigt upptäcker och separerar mjölk som uppvisar förändringar från sådan mjölk som är avsedd att användas som livsmedel (separeringssystem),
 - på förhand kan ta emot uppgifter som matas in om djur vars mjölk separeras från övrig mjölk, t. ex. om medicinerade djur och om djur som just har kalvat, och
 - som lagrar uppföljningsuppgifter om
 - tekniskt misslyckande av rengöringen av mjölkningsanläggningen och anordningarna för avkylning och förvaring av mjölk, såsom utebliven rengöring, avsaknad av rengöringsmedel och fel temperatur på vattnet,
 - all mjölk som har separerats, skilt angivna för olika djur, och
 - huruvida ett separeringssystem för mjölk som uppvisar förändringar är i användning eller inte.
21. I mjölkningsanläggningar som tas i bruk efter den 1 januari 2008 skall separering som avses ovan i punkt 20 a basera sig på metoder som beskrivs i internationella standarder för mjölkningsanläggningar eller motsvarande metoder.

22. Primärproducenten skall regelbundet följa upp rengöringen av spenar för att försäkra sig om att rengöringen är tillräcklig.
23. Primärproducenten skall förvara de uppgifter som avses i punkt 20 c och föra bok över uppföljning av rengöring enligt punkt 22 och de iakttagelser som gjorts under uppföljningen. På basis av denna bokföring skall primärproducenten bedöma utvecklingen av följande faktorer:
 - a) separering av den mjölk som mjölkningsutrustningen självständigt konstaterat att uppvisa förändringar och den mjölk som på förhand programmerats att bli separerad,
 - b) tekniskt misslyckande av rengöringen av mjölkningsutrustning och utrustning för nedkyllning och förvaring av mjölk, och
 - c) rengöring av spenar.
24. Primärproducenten skall vid behov genast vidta korrigerande åtgärder för att säkerställa att mjölk som uppvisar förändringar inte används som livsmedel och att de rengöringsåtgärder som avses i punkt 23 b-c är tillräckliga. Korrigerande åtgärder skall bokföras.
25. Mjölkningsutrustning som kommer i beröring med mjölk skall rengöras minst tre gånger per dygn. Utrustningens silfilter skall bytas minst tre gånger per dygn.
26. I råmjölk som överläts från ett primärproduktionsställe skall utöver vad som anges i avsnitt IX kapitel I punkt III i bilaga III till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung undersökas totalkoloniantal, dessutom antalet somatiska celler och fryspunkten för att konstatera vattentillskott minst en gång i månaden under ett halvt års tid efter det att primärproduktionsställets första automatiska mjölkningsutrustning har tagits i bruk. Vid bedömningen av totalkoloniantalet och antalet somatiska celler skall kraven i hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung iakttas. Bedömningen av fryspunkten skall grunda sig på den normala fryspunkten för komjölk, dvs. $-0,520\text{ }^{\circ}\text{C}$.

KAPITEL 5 UPPSAMLING AV MJÖLK

27. När mjölk förs över i en transportbehållare för transport till en anläggning får temperaturen hos den mjölk som överförs vara högst $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$. I enskilda fall får man dock till transportbehållaren överföra mjölk vars temperatur är högst $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$, förutsatt att temperaturen hos den mjölk som är i transportbehållaren inte på grund av detta överstiger $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$.

BILAGA 3 Särskilda krav för fiskefartyg och vattenbruksanläggningar

1. Bestämmelser om krav som gäller fiskefartyg och vattenbruksanläggningar finns också i artikel 3 och bilaga III avsnitt VIII till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung.
2. I denna bilaga avses med
 - 1) *rensning* avlägsnande av fiskens innanmäte. Rensning kan också innehålla fjällning, avlägsnande av huvudet eller gälarna, flående och avlägsnande av fenor,
 - 2) *fiskeriproduktparti* fiskeriprodukter som fångats eller odlats under en tidsperiod av en viss längd och som har sitt ursprung i likadana förhållanden (bl.a. miljöförhållanden, utfodring) och som hör till samma arter;
 - 3) *odlade fiskeriprodukter* fiskar och kräftor som odlas i en vattenbruksanläggning samt alla utvecklingsfaser av dem, könsceller medräknade.

KAPITEL 1 SÄRSKILDA KRAV SOM GÄLLER DIOXIN

3. Fiskeriprodukter, som kommer från Finland eller Östersjöområdet och vilkas dioxinhalt överskrider de högsta tillåtna dioxinhalterna som anges i bilagan till kommissionens förordning (EG) nr 2375/2001 om ändring av kommissionens förordning (EG) nr 466/2001 om fastställande av högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel får inte levereras till andra medlemsländer inom Europeiska unionen, med undantag för Sverige.
4. Följande fiskeriprodukter från Östersjön eller Östersjöområdet som vid mätningar konstaterats underskrida de maximala halterna av dioxin enligt bilagan till rådets förordning (EG) nr 2375/2001 kan dock levereras till alla medlemsländer i Europeiska unionen:
 1. Odlad fisk
 - regnbågslox (*Oncorhynchus (Salmo) mykiss*)
 - röding (*Salvelinus alpinus*)
 - sik (*Coregonus lavaretus*)
 2. Vild fisk
 - a) Fisk från insjöområden
 - abborre (*Perca fluviatilis*)
 - gädda (*Esox lucius*)
 - gös (*Stizostedion lucioperca*)
 - nors (*Osmerus eperlanus*)
 - lake (*Lota lota*)
 - siklöja (*Coregonus albula*)
 - röding (*Salvelinus alpinus*)
 - sik (*Coregonus lavaretus*)
 - mört (*Rutilus rutilus*)
 - lax från Teno å (*Salmo salar*)
 - b) Fisk från havsområden
 - abborre (*Perca fluviatilis*)
 - gädda (*Esox lucius*)
 - flundra (*Platichthys flesus*)
 - skarpsill (*Sprattus (Clupea) sprattus*)
 - gös (*Stizostedion lucioperca*)

lake (*Lota lota*)
siklöja (*Coregonus albula*)
sik (*Coregonus lavaretus*)
strömming (*Clupea harengus membras*), som hör till storleksklass 6* eller är av mindre storlek än så
mört (*Rutilus rutilus*)
torsk (*Gadus morhua*)

*enligt kommissionens förordning (EG) nr 2495/2001 har strömming i storleksklass 6 en vikt på 23 - 31 g eller styckeantalet per kg är 33 - 44.

KAPITEL 2 DOKUMENT OCH MÄRKNING AV FÖRPACKNINGAR

5. Om storleksklassificering av strömming och märkningar i anslutning till den bestäms i rådets förordning (EG) nr 2406/1996 om fastställande av gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter.
6. De fiskeriprodukter som sänds från ett fiskefartyg eller en vattenbruksanläggning skall åtföljas av ett dokument av vilket framgår följande uppgifter: leveransdatum, fiskeriproduktens namn, uppgifter som anger parti (artnamn, datum för fångst eller upptagning av fisk), uppgift om mängden dioxin i fiskeriproduktpartiet underskrider den maximala mängd som har fastställts för dioxin, mängden av fiskeriprodukter, strömmingars storleksklasser enligt rådets förordning (EG) nr 2406/1996, namnet på den fiskare som sänder fiskeprodukterna, hans adress och fiskefartygets identifieringsuppgifter eller vattenbruksanläggningens namn och adress samt namn och adress för den primärproducent som tar emot fiskeriprodukterna. Dokumenten skall numreras eller vara identifierbara på något annat sätt.
7. Bestämmelser om märkning av förpackningar och dokument i fråga om fiskeriprodukter finns också i rådets förordning (EG) nr 104/2000 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter och i kommissionens förordning (EG) nr 2065/2001 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 104/2000 beträffande konsumentinformation inom sektorn för fiskeri- och vattenbruksprodukter.

KAPITEL 3 KRAV SOM GÄLLER FISKEFARTYG OCH HANTERING AV FISKERIPRODUKTER PÅ FISKEFARTYGEN

8. Lokaler, redskap, anordningar och kärl som är i kontakt med fiskeriprodukter, och som används för fångst, hantering, förvaring och transport av fiskeriprodukter skall hållas rena och i gott skick och desinficeras vid behov. Rengöring och eventuell desinficering skall ske efter att fiskeriprodukterna lossats. Anordningar, redskap och kärl skall förvaras i rena ställen skyddade mot damm och annan nedsmutsning så att de inte försämrar den livsmedelshygieniska kvaliteten hos fiskeriprodukter.
9. Det skall finnas en ändamålsenlig plats för förvaring av städredskap, tvätt- och desinfektionsmedel samt bekämpningsmedel.
10. Bekämpning av skadedjur som är en risk för livsmedelssäkerheten skall företas när det är nödvändigt.
11. Sådana fiskeriprodukter som har tagits upp döda får användas som livsmedel förutsatt att den livsmedelshygieniska kvaliteten inte har försämrats.

12. Den is som används till avkylning av fiskeriprodukter skall förvaras så att den inte utsätts för förorening.
13. Torsk (*Gadus morhua*) och lake (*Lota lota*) skall alltid bedövas och därefter avblodas omedelbart efter fågsten på fiskefartyget. Lax (*Salmo salar*), regnbågslax (*Onchorynchus mykiss*), havsöring (*Salmo trutta m. trutta*), insjööring (*Salmo trutta m. lacustris*), flundra (*Platichthys flesus*), röding (*Salvelinus alpinus*), bäckröding (*Salvelinus fontinalis*), kanadaröding (*Salvelinus fontinalis*), gädda (*Esox lucius*), gös (*Sander (Stizostedion) lucioperca*) samt av fisk som väger över 500 g, sik (*Coregonus lavaretus*), peledsik (*Coregonus peled*) och braxen (*Abramis brama*) och abborre (*Perca fluviatilis*) skall bedövas och därefter avblodas så fort som möjligt efter fångsten på fiskefartyget.
14. Om de i punkt 13 nämnda fiskarna levereras rensade från fiskefartyget skall de rensas hygieniskt utan att försämra de livsmedelshygieniska kvaliteten så snart som möjligt efter bedövning och avblodning. Fiskarna skall sköljas efter rensning.
15. Andra fiskeriprodukter än sådana som skall förvaras levande skall omedelbart efter fångst och en eventuell bedövning, avblodning eller rensning på fartyget avkylas till temperaturen för smältande is, dvs. 0 — +3°C. Temperatur skall kontrolleras, det skall finnas bokföring över kontrollen och bokföring skall vara tillgänglig för tillsynsmyndigheterna.
16. Fiskeriproduktpartier som har fångats eller tagits upp under olika dygn skall hållas åtskilda från varandra.
17. Fiskeriprodukterna får inte innehålla parasiter som konstateras organoleptiskt eller som förstör den livsmedelshygieniska kvaliteten.
18. Fiskeriprodukterna får inte frysa till under förvaringen eller transporten.

KAPITEL 4 KRAV SOM GÄLLER VATTENBRUKSANLÄGGNINGAR OCH HANTERING AV FISKERIPRODUKTER PÅ VATTENBRUKSANLÄGGNINGAR

19. Bassänger, anläggningar, utrustning och förvaringskärl som används för odling, upptagning, hantering, förvaring och transport av odlade fiskeriprodukter skall hållas rena och i gott skick och desinficeras vid behov. Rengöring och eventuell desinficering skalla ske efter användning. Anordningar, redskap och kärl skall förvaras i rena ställen skyddade mot damm och annan nedsmutsning så att de inte försämrar den livsmedelshygieniska kvaliteten hos fiskeriprodukter.
20. Det skall finnas en ändamålsenlig plats för förvaring av städredskap, tvätt- och desinfektionsmedel, bekämpningsmedel samt veterinärläkemedel och andra ämnen som används för behandling av odlade fiskeriprodukter.
21. Bekämpning av skadedjur som är en risk för livsmedelssäkerheten skall företas när det är nödvändigt.
22. Sådana odlade fiskeriprodukter som har tagits upp döda får inte användas som livsmedel.

23. Den is som används till avkylning av odlade fiskeriprodukter skall förvaras på det sättet att den inte utsätts för förorening.
24. Lax (*Salmo salar*), regnbågslax (*Onchorynchus mykiss*), havsöring (*Salmo trutta m. trutta*), röding (*Salvelinus alpinus*), kanadaröding (*Salvelinus namaycush*), bäckröding (*Salvelinus fontinalis*) samt andra odlade fiskar som väger över 500 g skall bedövas och därefter avblodas efter upptagningen så fort som möjligt. Avblodning skall ske hygieniskt utan att försämna den livsmedelshygieniska kvaliteten hos fiskeriprodukter. Bedövning och avblodning skall utföras i en anläggning eller en livsmedelslokal enligt 13 § i livsmedelslagen eller på vattenbruksanläggningen.
25. Andra odlade fiskeriprodukter än sådana som skall förvaras levande skall omedelbart efter upptagning och eventuell bedövning och avblodning avkylas till temperaturen för smältande is, dvs. 0 — +3 °C. Temperaturen skall kontrolleras det skall finnas bokföring över kontrollen och bokföringen skall vara tillgänglig för tillsynsmyndigheten.
26. Fiskeriprodukter som har tagits upp under olika dygn och i olika odlingsbassänger skall hållas åtskilda från varandra.
27. Odlade fiskeriprodukter får inte innehålla parasiter som konstateras organoleptiskt eller som förstör den livsmedelshygieniska kvaliteten.
28. Odlade fiskeriprodukter får inte frysas under förvaringen eller transporten.

BILAGA 4 Särskilda krav i fråga om primärproduktion av ägg

1. Bestämmelser om de särskilda krav som gäller äggproduktionsenheter finns också i artikel 3 och i avsnitt X i bilaga III till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung.

BILAGA 5 Särskilda krav som gäller jakt på frilevande vilt

1. Bestämmelser om krav som gäller jakt på frilevande vilt finns också i artikal 3 och i avsnitt IV i bilaga III till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung.
2. I denna bilaga avses med frilevande storvilt frilevande storvilt enligt punkt 1.8 i bilaga I till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung, samt sälar.
3. Bestämmelserna om frilevande vilt i den allmänna förordningen om livsmedelshygien och hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas även på sälar.
4. Frilevande vilt skall på ett hygieniskt sätt transporteras till anläggningen eller ett annat ställe där slakt och köttkontroll enligt 43 § livsmedelslagen är tillåten. Frilevande storvilt får inte transporteras upptravade.
5. Frilevande harar, kaniner och fåglar som enligt 13 § 2 mom. punkt 8 levereras till detaljhandel skall transporteras på ett hygieniskt sätt.

Nr 135

Jord- och skogsbruksministeriets meddelande
om jord- och skogsbruksministeriets förordning om certifierat föröknings- och plant-
material

Utfärdat i Helsingfors den 15 februari 2006

Jord- och skogsbruksministeriet meddelar med stöd av 4 § lagen den 25 februari 2000 om Finlands författningssamling (188/2000):

Jord- och skogsbruksministeriet har utfärdat följande förordning:

Förordningens rubrik	JSM:s föreskrifts- samling nr	utfärdat	träder i kraft
JSMf om certifierat föröknings- och plantmaterial	9/06	15.2.2006	1.3.2006- tills vidare

Förordningen har publicerats i jord- och skogsbruksministeriets föreskriftssamling. Förordningen kan fås från jord- och skogsbruksministeriets informationstjänstcentral, (Mariegatan 23, Helsingfors) PB 310, 00023 Statsrådet, telefon 020 772 005.

Helsingfors den 15 februari 2006

Jord- och skogsbruksminister *Juha Korkeaoja*

Överinspektör Tuula Mäki-Valkama

FÖRFS/ELEKTRONISK VERSION

UTGIVARE: JUSTITIEMINISTERIET

Nr 133—135, 3 ark

EDITA PRIMA AB, HELSINGFORS 2006

EDITA PUBLISHING AB, HUVUDREDAKTÖR JARI LINHALA

ISSN 1456-9663