

# SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 23 päivänä joulukuuta 2011

1369/2011

## Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta

Annettu Helsingissä 20 päivänä joulukuuta 2011

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

1 §

### *Soveltamisala*

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

Tässä asetuksessa säädetään:

- 1) laitosten rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
- 2) eläimistä saatavia elintarvikkeita ja niiden käsittelyä koskevista lämpötilavaatimuksista sekä merkinnöistä ja asiakirjoista;
- 3) laitoksen henkilökunnalle asetettavista hygieniavaatimuksista;
- 4) elintarvikealan toimijoiden omavalvonnasta ja siihen liittyvästä kirjanpidosta.

Asetuksella täydennetään elintarvikelain-säädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002, jäljempänä *yleinen elintarvikeasetus*, elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä *yleinen elintarvikehygieniasetus*, ja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o

853/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus*, vaatimuksia.

2 §

### *Soveltamisalan rajoitukset*

Poron kuivalihan perinteiseen valmistukseen poronhoitoalueella sijaitsevissa lihavalmistelaitoksissa ei sovelleta liitteen 1 vaatimuksia.

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

3 §

### *Määritelmät*

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain ja seuraavien asetusten määritelmiä:

- 1) yleinen elintarvikeasetus;
- 2) yleinen elintarvikehygieniasetus;
- 3) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus;
- 4) eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus;
- 5) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin

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

6) elintarvikkeiden alkutuotannon hygieniavaatimuksista annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1368/2011), jäljempänä *alkutuotantoasetus*;

7) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1367/2011).

Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan:

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

2) *elintarvikeketjua koskevilla tiedoilla* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jaksossa III sekä alkutuotantoasetuksessa määritellyjä tietoja;

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

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

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

6) *kalakukolla* elintarviketta, jolle on myönnetty aidon perinteisen tuotteen nimitys komission tiettyjen nimitysten kirjaamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden erityisluonnetta koskevista todistuksista annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o

2082/92 säädettyyn erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteriin annetun asetuksen (EY) N:o 2301/97 liitteen täydentämisestä (Kalakukko) annetussa asetuksessa (EY) N:o 1285/2002, sekä vastaavaa perinteistä, taikinaakuoreen tehtyä, kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältävää elintarviketta;

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

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

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

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

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

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

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

14) *pitopaikalla* eläintunnistusjärjestelmästä annetun lain (238/2010) 5 §:n kohdan 9 mukaista pitopaikkaa, jossa pidetään teurastettavaksi toimitettavia eläimiä, ei kuitenkaan elintarvikelain 6 §:n 22 ja 23 kohtien mukaisia teurastamoita;

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

16) *riistan käsittelylaitoksella* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuk-

sen liitteen I kohdan 1.18 mukaista laitosta, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa;

17) *suojaamattomalla elintarvikkeella* elintarviketta, jota ei ole kääritty tai pakattu;

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

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

#### 4 §

*Rakenteelliset ja toiminnalliset sekä jäljitettävyyttä koskevat vaatimukset*

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

Lisäksi laitoksen yleisten rakenteellisten ja toiminnallisten lisävaatimusten sekä elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn lämpötilavaatimusten, henkilökunnan hygienian sekä elintarvikkeiden mukana olevien asiakirjojen osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia. Eri toimialojen laitosten lisävaatimusten osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 vaatimuksia.

Helsingissä 20 päivänä joulukuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeri *Jari Koskinen*

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

#### 5 §

*Omavalvonta*

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

#### 6 §

*Voimaantulo*

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2012.

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

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

Elintarviketurvallisuusjohtaja Veli-Mikko Niemi

## SISÄLLYSLUETTELO

### LIITE 1

<b>LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET</b> .....	6
<b>Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset</b> .....	6
<b>Luku 2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset</b> .....	7
<b>Luku 3 Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset</b> .....	7
<b>Luku 4. Kaupalliset asiakirjat</b> .....	8
<b>Luku 5. Henkilökunnan yleiset hygieniavaatimukset</b> .....	9

### LIITE 2

#### ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET

<b>LISÄVAATIMUKSET</b> .....	10
<b>Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitokselle</b> .....	10
1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset .....	10
1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset .....	10
1.3 Teurastuksesta ilmoittaminen .....	11
1.4. Elintarvikeketjua koskevat tiedot.....	11
<b>Luku 2 Punaisen lihan teurastamo ja punaisen lihan pienteurastamo</b> .....	11
2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset.....	11
2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset .....	12
<b>Luku 3 Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo</b> .....	13
3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset .....	13
3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset .....	13
<b>Luku 4 Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo</b> .....	13
4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset.....	14
4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset .....	14
<b>Luku 5 Poroteurastamo</b> .....	14
Rakenteelliset lisävaatimukset.....	14
<b>Luku 6 Riistan käsittelylaitos</b> .....	14
6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset.....	15
6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset .....	15
<b>Luku 7. Luonnonvaraisen riistan erityiset merkintävaatimukset</b> .....	15
<b>Luku 8. Leikkaamo</b> .....	15
Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset.....	16
<b>Luku 9 Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistava laitos</b> .....	16
9.1. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen rakenteelliset lisävaatimukset. 16	
9.2. Jauhelihan valmistusta koskevat lisävaatimukset.....	16
<b>Luku 10 Kalastustuotteita käsittelevä laitos</b> .....	16
10.1. Rakenteelliset lisävaatimukset .....	16
10.2. Toiminnalliset lisävaatimukset .....	16
10.3. Kalastustuotteiden dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvät erityisvaatimukset .....	17
<b>Luku 11 Kalakukkoja valmistava laitos</b> .....	17
Toiminnalliset lisävaatimukset .....	17
<b>Luku 12 Maitoalan laitos</b> .....	17
Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset.....	17

**LIITE 3**

<b>LAITOSTEN OMAVALVONTA</b> .....	19
<b>Luku 1. Omavalvonta (HACCP-periaatteisiin perustuvat pysyvät menettelyt)</b> .....	19
1.1. Yleiset omavalvontaa koskevat lisävaatimukset.....	19
1.2. Omavalvontasuunnitelma.....	19
1.3. Tukijärjestelmä .....	20
<b>Luku 2. Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmien erityisvaatimukset</b> .....	20
2.1. Punaisen lihan teurastamo ja pienteurastamo.....	21
2.2. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo.....	21
2.3. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo .....	22
2.4. Poroteurastamo .....	22
2.5. Riistan käsittelylaitos .....	22
2.6. Leikkaamo.....	22
2.7. Jauhelihaa valmistava laitos .....	22
2.8. Kalastustuotteita käsittelevä laitos .....	22
2.9. Kalakukkoja valmistava laitos.....	23
2.10. Maitoalan laitos.....	23
2.11. Munapakkaamo .....	23

**LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET**

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

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

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

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

Kuljetusta koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvussa IV.

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

Riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan tämän liitteen luvun 1 kohtaa 2 sekä lukua 4.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen luvun 1 kohtia 1-3 ja 5 sekä lukuja 2-4.

**Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset**

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

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

Toimintojen erottamisessa on otettava huomioon henkilökunnan kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkaustarvikkeiden ja muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysnäkökohdista sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaisten sivutuotteiden sekä jätteiden kuljetusreittien vaikutus toiminnan hygieniaan.

- b) Elintarvikkeen valmistustilat on erotettava rakenteellisesti vähittäismyynnistä. Muut elintarvikkeen käsittelytilat voidaan erottaa ajallisesti vähittäismyynnistä, jos elintarvikealan toimija pystyy a-kohdassa määritellyllä tavalla osoittamaan, että ajallinen erottaminen ei vaaranna elintarviketurvallisuutta.

2. Valvontaviranomainen voi sallia WC:n ja pukeutumistilan sijoittamisen laitoksesta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista eikä se vaaranna elintarviketurvallisuutta.
3. Elintarvikkeen käsittelytilojen pintoja, mukaan lukien elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat pinnat, sekä kalusteita, tarvikkeita välineitä ja laitteita koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun II kohdassa 1. Valvontaviranomainen voi kuitenkin laitoksen hyväksymisen yhteydessä hyväksyä myös muunlaisen pintamateriaalin käytön yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun II kohtien 1 a, b, e ja f mukaisesti, jos käyttö on elintarvikkeen tuotantoprosessin kannalta välttämätön.
4. Käsienvesualtaiden hanat eivät saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä tiloissa, joissa käsitellään suojaamatonta elintarviketta eivätkä tällaisiin tiloihin johtavissa sulku- tai muissa tiloissa, joissa kädet pestään välittömästi ennen tuotantotiloihin menemistä. Hanat eivät myöskään saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä suojaamattomia elintarvikkeita käsittelevän henkilökunnan WC-tiloissa. Tämä vaatimus ei kuitenkaan koske munapakkaamoita.
5. Laitoksessa on oltava menettelyt tiivistymisveden hygieeniseksi poistamiseksi jäähdyteytistä tiloista, jos sitä on ennaltaehkäisevistä toimenpiteistä huolimatta muodostunut.
6. Valvontaviranomaisen käyttöön on oltava laitteet ja välineet, joita hän tarvitsee voidakseen suorittaa tarkastuksia tai valvontaa laitoksen tiloissa. Laitoksen valvojan käyttöön on valvojan pyynnöstä järjestettävä vähintään työpöytä ja lukittava kaappi.

## **Luku 2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset**

1. Asiattomien henkilöiden pääsy laitokseen on estettävä.
2. Elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, on pidettävä merkittyinä erillään muista elintarvikkeista.
3. Tilat, laitteet ja välineet on pidettävä hyvässä kunnossa ja järjestyksessä ja tavaroita on säilytettävä vain niille varatuissa paikoissa siten, että tilat ja laitteet voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Elintarvikkeiden käsittelytilojen, laitteiden ja välineiden puhtaus on varmistettava ennen työskentelyn alkua.
4. Elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät tilat, laitteet ja välineet on puhdistettava perusteellisesti, viimeistään työpäivän tai työjakson päätyttyä ja desinfioitava tarvittaessa. Puhdistaminen on suoritettava niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille. Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvat pinnat ja välineet on pidettävä riittävän puhtaina myös työpäivän aikana.
5. Suojaamattomien elintarvikkeiden tai niiden ainesosien käsittelyyn tarkoitettuja työvälineitä, laitteita tai astioita ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Elintarvikkeen käsittelyyn käytettävien astioiden ja välineiden on oltava selvästi erotettavissa muuhun tarkoitukseen käytettävistä astioista ja välineistä.
6. Elintarvikkeen säilytysastiat, pakkaukset tai pakkaustarvikkeet eivät saa koskettaa lattiaa tai muuta alustaa, jolla työntekijät voivat kävellä, jollei niitä ole tarkoitettu lattialla kuljetettaviksi.

## **Luku 3. Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset**

1. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä muut kuin tuoreet tyhjiö- ja



suojakaasupakatut kalastustuotteet (sulatettuja jalostamattomia kalastustuotteita lukuun ottamatta) on säilytettävä 0—3 °C lämpötilassa. Muut jalostetut kalastustuotteet (täys-säilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), kalakukot, sushi sekä elävät simpukat on säilytettävä enintään 6 °C lämpötilassa.

2. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C lämpötilassa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä enintään 6 °C lämpötilassa.
3. Ne pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä satavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa, on varastoitava sellaisessa lämpötilassa, että elintarvikkeen lämpötila on -18 °C tai kylmempi.
4. Pakastettavaksi tai jäädytettäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden on pakastettava tai jäädytettävä välittömästi jäähdetyksen jälkeen.
5. Edellä mainittuja lämpötiloja sovelletaan myös elintarvikkeiden kuljetuksiin.

#### **Luku 4. Kaupalliset asiakirjat**

1. Laitoksesta lähtevien elintarvikkeiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja. Sähköisestä asiakirjasta ei kuitenkaan tarvitse olla paperitulostetta elintarvikkeen mukana.
2. Asiakirjasta on käytävä ilmi elintarvikkeen laatu ja määrä, elintarvikkeen toimituspäivämäärä sekä tiedot lähettäjistä ja vastaanottajasta. Asiakirja on numeroitava tai muuten yksilöitävä riittävästi. Asiakirjojen ja niitä vastaavien elintarvikkeiden on oltava helposti yhdistettävissä.
3. Asiakirjassa on lisäksi oltava seuraavat tiedot:
  - a) lähettävän laitoksen tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot;
  - b) jäähdetyttyjä, jäädytettyjä tai pakastettuja elintarvikkeita lähetettäessä merkintä säilytyslämpötilasta sekä pakastettua lihaa lähetettäessä pakastuspäivämäärä, jos nämä tiedot eivät käy ilmi pakkausmerkinnöistä;
  - c) raaka-ainemaitoa lähetettäessä merkintä lämpökäsittelystä ja sen ajankohdasta tai muusta käsittelystä säilyvyyden parantamiseksi taikka käsittelyjen puuttumisesta;
  - d) merkintä käsittelyvaatimuksesta silloin kun viranomainen on asettanut erityisiä vaatimuksia elintarvikkeen käsittelylle;
  - e) tiedot ehdoista ja rajoituksista niille elintarvikkeille, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja;
  - f) muuta kuin kotimaista lihaa, jauhelihaa ja raakalihavalmisteita lähetettäessä elintarvikkeen alkuperämaa (joko nimi tai kansainvälinen lyhenne);
  - g) lähetettäessä vähittäismyyntiin kalakukkoja, joita ei ole valmistuksen jälkeen jäähdetytty enintään 6 °C säilytyslämpötilaan, tieto kalakukkojen valmistusajankohdasta ja siitä, ettei niitä ole jäähdetytty valmistuksen jälkeen enintään 6 °C säilytyslämpötilaan;
  - h) tuoretta kalaa lähetettäessä pyynti- tai nostopäivä;
  - i) muun lainsäädännön edellyttämät merkinnät.
4. Lähettävän ja vastaanottavan laitoksen on säilytettävä kopiot kaupallisista asiakirjoista vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen. Asiakirjojen on oltava valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa.



**Luku 5. Henkilökunnan yleiset hygieniavaatimukset**

Laitoksen henkilökuntaa koskevia vaatimuksia sovelletaan kaikkiin elintarvikkeiden käsittelytiloissa liikkuviin henkilöihin.

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

## **ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET LISÄVAATIMUKSET**

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

Riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 1.1.–1.3. sekä lukua 6.

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

### **Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitoksille**

Tässä luvussa teurastamolla tarkoitetaan myös pienteurastamoa ja poroteurastamoa.

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

#### **1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset**

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

#### **1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset**

1. Työntekijöiden on puhdistettava kätensä, työvälineensä ja muut varusteensa säännöllisesti. Lisäksi jokaisen sellaisen työvaiheen jälkeen, jossa kädet ja työvälineet ovat likaantuneet, on ne pestävä lämpimällä vedellä. Työvälineet on desinfioitava höyryllä tai vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C tai on käytettävä vaihtoehtoisista menetelmää, jolla on vastaava vaikutus.
2. Jos sama työntekijä työskentelee sekä likaisella että puhtaalla teuraslinjan osalla, työntekijän tulee huolehtia siitä, että puhtaalla puolella käytettävät työvaatteet ovat riittävän puhtaat työn hygieeniseen suorittamiseen. Työntekijän on puhdistettava kädet ja jalkineet siirtyessään likaiselta puolelta puhtaalle puolelle. Teuraslinjan puhtaalla puolella ei saa käyttää likaisella puolella käytettyjä työvälineitä ilman, että ne on puhdistettu välissä asianmukaisesti.
3. Jos käsineitä käytetään teurastuslinjassa ennen lihantarkastusta, on käsineiden oltava sellaiset, että ne voidaan puhdistaa työn aikana. Teräsverkko- ja viiltosuojakäsineet on suojattava pestävällä käsineellä.
4. Ruhon, elinten ja muiden lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien yhteenkuuluvuus on voitava varmistaa siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu loppuun.
5. Ruhoja ja elimiä ei saa leikata tai käsitellä muulla tavalla ennen lihantarkastuksen loppuunsaattamista, jollei Euroopan unionin lainsäädännöstä muuta johdu.
6. Punaisen lihan, siipikarjan tai tarhatun riistan pienteurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen hyväksymisen yhteydessä voidaan hyväksyä lihan leikkaaminen ilman erillistä leikkaamoa, jos leikkaaminen on ajallisesti erotettu muusta toimin-

nasta ja tilat ja laitteet puhdistetaan ja desinfioidaan ennen lihan leikkaamista. Lihan leikkaamiseen on tarvittaessa oltava erilliset kalusteet ja välineet. Pienteurastamo, poroteurastamo ja riistan käsittelylaitos on tällöin hyväksyttävä leikkaamoksi ja sen on täytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I lukujen III ja V sekä jakson II lukujen III ja V vaatimukset sekä tämän asetuksen leikkaamoja koskevat vaatimukset. Säädetty lihan lämpötilat eivät saa ylittyä leikkaamisen aikana.

7. Jos teurastamotoimija haluaa tuotannosta johtuvasta syystä sulkea eläimiä tai niiden osia tuotantoprosessista, toimijan sovittava menettelystä tarkastuseläinlääkärin kanssa. Toimijan on pidettävä kirjaa poistoista ja ilmoitettava niistä tarkastuseläinlääkärille.
8. Ristisaastumisen välttämiseksi teurastamotoimijan tulee teurastusjärjestelyissä ottaa huomioon erot eri pitopaikkojen epidemiologisessa tilanteessa.

### **1.3. Teurastuksesta ilmoittaminen**

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

### **1.4. Elintarvikeketjua koskevat tiedot**

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

Teurastamotoimijan velvollisuudesta koskien palautteen antamista alkutuotannon toimijalle säädetään toimeenpanoasetuksen liitteen I jakson II luvussa I. Palaute voidaan toimittaa kirjallisesti tai sähköisesti, esimerkiksi käyttäen teurastamon omia tietojärjestelmiä.

## **Luku 2. Punaisen lihan teurastamo ja punaisen lihan pienteurastamo**

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

Laitoksella tarkoitetaan tässä luvussa sekä teurastamoja että pienteurastamoja.

### **2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset**

1. Laitoksessa ei tarvitse olla tiloja eläinten kuljetusajoneuvojen pesemiseksi, jos laitoksen hyväksymisen yhteydessä on hyväksytty kuljetusautojen peseminen muualla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvun II mukaisesti.
2. Laitoksen edustan, josta eläimet puretaan tai tuodaan sisään, on oltava viemäröity ja valaistu sekä päällystetty siten, että eläimet eivät likaannu purkamisen tai teurastamoon tuomisen aikana.
3. Teurastamossa on oltava navetta. Poiketen eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvun II kohdan 1 a ja 1 b vaatimuksista, pienteurastamoilta ei vaadita navettaa, jos teurastettavia eläimiä ei säilytetä yön yli ennen niiden

teurastusta. Tällöin eläimillä on oltava vähintään asianmukaiset odotustilat. Odotustilojen on täytettävä edellä mainitun luvun kohdan 1 c eläinten hyvinvointia ja elävänä tarkastusta koskevat vaatimukset. Sairaata ja sairaaksi epäilty eläimet on pystyttävä erottamaan terveistä.

4. Teurastamon navetan karsinoiden on oltava numeroituja ja niissä on oltava välineet, joiden avulla tarkastuseläinlääkäri voi osoittaa eläinten elävänä tarkastuksessa hyväksytyt eläimet.
5. Kulkureitillä navetasta teurastustilaan on oltava työjalkineiden pesutila ja -laitteet sekä käsienpesuallas.
6. Laitoksessa on oltava kattoradat tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti.
7. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Nyljettävien eläinten teurastuksessa puhtaan ja likaisen alueen raja on vuodanvedon ja suolistuksen aloittamisen välissä. Sian teurastuksessa raja on viimeisen karvojenpoistotoimenpiteen ja suolistuksen aloittamisen välissä.

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

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

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

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

## **2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset**

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

### **Luku 3. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo**

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

Laitoksella tarkoitetaan tässä luvussa sekä teurastamoa että pienteurastamoa.

#### **3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset**

1. Laitoksen edustan, josta eläimet puretaan tai tuodaan sisään, on oltava viemäröity ja valaistu sekä päällystetty.
2. Siipikarjateurastamossa on oltava tilat ja laitteet tyhjiä eläinten kuljetuslaatikoiden pesua ja desinfioimista varten sekä tila puhtaiden kuljetuslaatikoiden säilyttämistä varten. Vastaavat tilat ja laitteet on oltava myös siipikarjan pienteurastamossa, jos linnut tuodaan teurastamoon laatikoissa.
3. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Likaisen ja puhtaan osan raja on kynimisen jälkeen.
4. Siipikarjan lihan jäähdyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävän suuret kylmätilat.
5. Jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten on pienteurastamon jäähdyttämössä oltava erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä. Jäähdyttämön on oltava lukittava.
6. Laitoksessa on oltava mahdollisuus tarkemman tarkastuksen tekemiseen ja tarvittaessa hylättyjen osien poistamiseen.
7. Laitoksessa on oltava tila, jossa tarkastuseläinlääkäri voi suorittaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen 1 jakson IV luvun V kohdassa B 1 vaaditut tarkastukset.
8. Laitoksessa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavauksen suorittamiseen.

#### **3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset**

Lintuerä on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos

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

### **Luku 4. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo**

Tarhattujen sorkkaeläinten ja tarhattujen sileälästäisten lintujen teurastamon ja pienteurastamon rakenteellisiin vaatimuksiin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I lukua II ja toiminnallisiin vaatimuksiin lukua IV.

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

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

#### 4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Tarhattujen sorkkaeläinten ja tarhattujen sileälästäisten lintujen teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 2 asetettuja vaatimuksia.
2. Tarhattujen jäniseläinten teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 3 asetettuja vaatimuksia.
3. Jos laitos ottaa vastaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 vaatimusten mukaisesti eläimiä, joiden teurastus on aloitettu jo alkutuotantopaikalla, on niiden vastaanottamiseen ja säilytykseen oltava erillinen tarvittaessa jäähdytetty tila.

#### 4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Laitos voi ottaa vastaan tarhattuja sorkkaeläimiä sekä tarhattuja sileälästäisiä lintuja, joiden teurastus on aloitettu jo alkutuotantopaikalla ja jotka on kuljetettu teurastamoon eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 vaatimusten mukaisesti.  
  
Tällaisten eläinten mukana on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa edellytetyt asiakirjat.
2. Jos eläin on suolistettu alkutuotantopaikalla, suolten on oltava eläimen mukana ja ne on voitava tunnistaa kyseessä olevan eläimen ruuhon kuuluviksi.
3. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvun IV kohdasta 9 poiketen tarhattuja jäniseläimiä ei saa jäähdyttää vedellä.

### Luku 5. Poroteurastamo

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

#### Rakenteelliset lisävaatimukset

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

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

### Luku 6. Riistan käsittelylaitos

Riistan käsittelylaitokseen sovelletaan yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitettä II.

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

### 6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Riistan käsittelylaitoksessa on oltava erillinen tila nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten.
2. Riistan nylkemistä, suolistusta ja elinten irrotusta varten on oltava riittävän suuri teurastusosasto. Jos riistalintuja kynitään riistan käsittelylaitoksessa eikä toimintaa voida erottaa ajallisesti muun riistan teurastuksesta, on kynimistä varten oltava erillinen huone.  
Teurastuslinjan likainen osa on erotettava puhtaasta osasta joko rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Puhtaan ja likaisen alueen raja on nylkemisen ja kynimisen jälkeen.
3. Riistan käsittelylaitoksessa, jossa teurastetaan suurriistaa, on oltava kattorata tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Nyljettyjen ja kynittyjen ruhojen sekä elinten kosketus toisiinsa ennen lihantarkastusta on estettävä. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti.
4. Ruhojen ja tarvittaessa elinten jäädyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävät kylmätilat.

### 6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa luonnonvaraista riistaa, joka on suolistettu jo pyyntipaikalla. Suolten ei tarvitse olla eläimen mukana. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvun II kohdan 4 mukaisesti myöskään elinten ei tarvitse seurata ruhoa riistan käsittelylaitokseen, jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvun 1 mukainen koulutettu henkilö on tarkastanut elimet pyyntipaikalla eikä ole todennut niissä muutoksia ja ruhojen mukana on koulutetun henkilön antama ilmoitus.  
Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa nyljettyinä ainoastaan karhuja ja hylkeitä.  
Riistan käsittelylaitokseen tarkastettavaksi tarkoitettu luonnonvarainen riista ei saa olla jäätynyttä.
2. Luonnonvarainen riista on nyljettävä tai kynittävä mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuonnin jälkeen. Jos riistaa ei ole suolistettu jo pyyntipaikalla, se on suolistettava ja elimet irrotettava mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuonnin jälkeen.

## Luku 7. Luonnonvaraisen riistan erityiset merkintävaatimukset

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

## Luku 8. Leikkaamo

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



### **Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset**

1. Leikkaamossa on oltava tilat ja laitteet vastaanotettavan lihan tarkastukseen ja puhdistukseen. Leikattavan lihan aistinvarainen laatu on tarkastettava ja liha on tarvittaessa puhdistettava ennen leikkaamisen aloittamista.
2. Punaisen lihan, siipikarjan ja tarhatun riistan pienteurastamo, poroteurastamo ja riistan käsittelylaitos voidaan hyväksyä leikkaamoksi tämän asetuksen liitteen 2 luvun 1.2. kohdan 6 mukaisesti, vaikka sillä ei ole erillistä huonetta lihan leikkaamiseen, jos se täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa leikkaamolle asetettujen vaatimusten lisäksi tämän luvun vaatimukset.

### **Luku 9. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistava laitos**

Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson V luvuissa I-III.

#### **9.1. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen rakenteelliset lisävaatimukset**

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

#### **9.2. Jauhelihan valmistusta koskevat lisävaatimukset**

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

### **Luku 10. Kalastustuotteita käsittelevä laitos**

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

#### **10.1. Rakenteelliset lisävaatimukset**

Seuraavat toiminnot on erotettava rakenteellisesti tai ajallisesti:

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

Valvontaviranomaisen luvalla perkaaminen ja fileointi voidaan suorittaa yhtenä vaiheena.

#### **10.2. Toiminnalliset lisävaatimukset**

1. Laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on viivytyksettä perattava tai toimitettava vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen taikka käytettävä tuotteiden valmistukseen. Laitokseen vesiviljelylaitokselta elävinä toimitettavat kalastustuotteet on viivytyksettä vastaanottamisen jälkeen tainnutettava ja verestettävä ennen perkaamista.
2. Tiettyjä kalastustuotteita koskevasta jäädyttämisvaatimuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittu jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*).
3. Kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII kohdassa 3 c, jollei siitä aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

### 10.3. Kalastustuotteiden dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvät erityisvaatimukset

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

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

### Luku 11. Kalakukkoja valmistava laitos

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

#### Toiminnalliset lisävaatimukset

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

### Luku 12. Maitoalan laitos

Maitoa, ternimaitoa ja niistä valmistettuja tuotteita koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksossa IX. Maidolla ja raakamaidolla tarkoitetaan tässä luvussa myös ternimaitoa.

#### Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset

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

Edellisestä poiketen raakamaitoa vastaanottava pieni laitos voi soveltaa seuraavia helpotuksia:

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

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

2. Laitoksesta lähtevien maidon ja maidosta valmistettujen tuotteiden pakkauksissa on oltava merkintä siitä, mikä lämpökäsittely taikka muu käsittely säilyvyyden parantamiseksi tuotteelle tai sen valmistuksessa käytetylle maidolle on tehty.

## **LAITOKSEN OMAVALVONTA**

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikeasetuksen sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen vaatimuksia.

Riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 1 ja 2.5.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 1 ja 2.9.

### **Luku 1 Omavalvonta (HACCP-periaatteisiin perustuvat pysyvät menettelyt)**

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

Omavalvonta on kokonaisuus, joka koostuu yleisen elintarvikeasetuksen 14 artiklan turvallisuusvaatimusten sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklan hygieniavaatimusten toteutumisen edellytyksenä olevasta tukijärjestelmästä sekä tarvittaessa sen osia varmentavista HACCP-ohjelmista.

#### **1.1. Yleiset omavalvontaa koskevat lisävaatimukset**

1. Elintarvikealan toimijan on nimettävä omavalvonnan vastuhenkilö sekä tarvittaessa vastuhenkilöt omavalvonnan eri osa-alueille.
2. Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.
3. Toimijan on todennettava omavalvonnan toimivuus ennen toiminnan alkamista ja vähintään kerran vuodessa sekä aina toiminnan muuttuessa yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklan kohdan 2 f mukaisesti.
4. Omavalvontasuunnitelman ja sen käytännön toteuttamiseen liittyvien asiakirjojen on oltava valvontaviranomaisen saatavilla asianomaisessa laitoksessa.  

Jos omavalvontasuunnitelma on osa laatujärjestelmää, toimijan on huolehdittava siitä, että valvontaviranomainen pystyy helposti tarkastamaan tämän asetuksen mukaisen omavalvontasuunnitelman.
5. Toimijan on säilytettävä omavalvonnan tallenteita vähintään kaksi vuotta, ja vähintään vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen.

#### **1.2. Omavalvontasuunnitelma**

1. Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava omavalvonnan seuranta-, kirjaamis- ja todentamisenmenettelyt.
2. Omavalvontasuunnitelmaan on sisällyttävä:
  - a) toiminnan ja tuotteiden tai tuoteryhmien kuvaus;
  - b) pohjapiirroksen merkittynä elintarvikkeiden ainesosien, valmiiden tuotteiden, pakkaustarvikkeiden, pakkausten, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit sekä henkilökunnan pääasialliset kulkureitit;

- c) omavalvontatutkimuksia tekevien elintarvikelain 37 ja 39 §:n mukaisesti hyväksytyjen laboratorioiden nimet ja muiden mahdollisesti käytettävien laboratorioiden nimet;
- d) kuvaus, miten henkilökunnan terveydentila varmistetaan tartuntatautilain (538/1986) mukaisesti.

### 1.3. Tukijärjestelmä

Omavalvonnan tukijärjestelmällä tarkoitetaan kokonaisuutta, joka koostuu erillisistä menettelyistä sekä niiden kirjallisista kuvauksista (ohjelmista). Tukijärjestelmä on edellytys HACCP-järjestelmän laatimiselle. Tukijärjestelmän kattavuuden tulee kuvastaa toiminnan luonnetta ja laajuutta.

1. Henkilökunnan koulutusta ja hygieenisiiä toimintatapoja koskevien ohjelmiin on sisällyttävä:
  - a) suunnitelma henkilökunnan hygieni- ja omavalvontakoulutuksesta;
  - b) ohjeet hygieenisistä toimintatavoista.
2. Laitoksen hygieniää koskevien ohjelmiin on sisällyttävä:
  - a) kuvaus tilojen käyttöä koskevista erityisjärjestelyistä;
  - b) kuvaus tilojen, laitteiden ja elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta;
  - c) suunnitelma talousveden laadun varmistamiseksi;
  - d) kuvaus haittaeläinten torjunnasta;
  - e) kuvaus tilojen, kalusteiden, koneiden, laitteiden ja välineiden sekä kuljetuskaluston puhdistuksesta, desinfioinnista ja näytteenotosta;
  - f) kuvaus laitoksen kunnossapidosta;
  - g) kuvaus sivutuotteiden luokittelusta ja käsittelystä;
  - h) kuvaus jätteiden käsittelystä.
3. Elintarvikkeita koskeviin ohjelmiin on sisällyttävä:
  - a) kuvaus yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan ja elintarvikelain 17 §:n edellyttämästä elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamisesta. Tarvittaessa on kuvattava elintarvikkeen jäljitettävyys laitoksen sisällä;
  - b) kuvaus siitä, miten elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, pidetään merkittyinä erillään muista elintarvikkeista;
  - c) kuvaus laitokseen tulevien elintarvikkeen ainesosien vastaanottotarkastuksesta sekä tarvittaessa ainesosien laadun seurannasta varastoinnin aikana;
  - d) näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, joka sisältää muun muassa elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 ja elintarvikkeiden koostumusvaatimusten edellyttämät tutkimukset;
  - e) selvitys säilyvyyskokeista, joilla määritetään tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyysajat ja asetetaan viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -päivä;
  - f) kuvaus siitä, miten varmistetaan, että elintarvikkeet täyttävät niiden koostumusta koskevat vaatimukset ja siitä, miten elintarvikkeiden koostumus ja pakkausmerkinnät vastaavat toisiaan;
  - g) tiedot siitä, että elintarvikkeen pakkausmateriaali tai -tarvike tai muu elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuva materiaali soveltuu kyseiseen käyttötarkoitukseen;
  - h) kuvaus kuumennusprosessissa mahdollisesti syntyvien vierasaineiden hallinnasta;
  - j) ohjeet poikkeustilanteiden varalle.

## Luku 2. Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmien erityisvaatimukset

Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmiin on luvussa 1 esitetyn lisäksi sisällytettävä tarvittaessa muussa kuin elintarvikelainsäädännössä vaaditut asiat.

Tukijärjestelmiin on sisällytettävä seuraavat tiedot tai kirjalliset kuvaukset:

### **2.1. Punaisen lihan teurastamo ja pienteurastamo**

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

### **2.2. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo**

1. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III mukaisesta elintarvikeketjun tietojen pyytämisestä, vastaanottamisesta ja arvioinnista ja palautteen antamisesta alkutuotannon toimijalle sekä tarkastuseläinlääkärille ilmoittamisesta.
2. Kirjanpito teurastettaviksi otetuista eläimistä sekä eläimistä, jotka toimija on tuotannosta johtuvista syistä sulkenut pois teurastamon tuotantoprosessista.
3. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson II mukaisesta eläinten tunnistamisesta, niiden terveyden ja hyvinvoinnin varmistamisesta sekä tulosten ilmoittamisesta tarkastuseläinlääkärille.
4. Ruhojen puhtauden seuranta.
5. Desinfiointiin käytettävän yli 82 °C veden lämpötilan tai muun vastaavan järjestelmän seuranta.
6. Vesijähdytyksessä käytettävän veden mikrobiologisen laadun varmistus.

7. Salmonellavalvontaohjelma ja kampylobakteerivalvonta maa- ja metsätalousministeriön erikseen määrämällä tavalla.
8. Laitoksessa teurastetun siipikarjan lihan mikrobilääkejäämien seuranta Elintarviketurvallisuusviraston ohjeiden mukaisesti.

### **2.3. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo**

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

### **2.4. Poroteurastamo**

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

### **2.5. Riistan käsittelylaitos**

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

### **2.6. Leikkaamo**

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

### **2.7. Jauhelihaa valmistava laitos**

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

### **2.8. Kalastustuotteita käsittelevä laitos**

1. Kuvaus siitä, miten hallitaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa edellytetty loistarkastus sekä tiettyjä kalastustuotteita koskeva jäädyttämisvaatimus.



2. Kuvaus siitä, miten varmistetaan, että kalastustuotteet täyttävät dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvät erityiset vaatimukset.
3. Kuvaus puhtaan veden valvonnasta, jolla varmistetaan, ettei puhdas vesi vaaranna elintarviketurvallisuutta.

### **2.9. Kalakukkoja valmistava laitos**

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

### **2.10. Maitoalan laitos**

Maidolla ja raakamaidolla tarkoitetaan tässä luvussa myös ternimaitoa.

1. Kuvaus siitä, miten raakamaitoa vastaanottava laitos varmistaa, että alkutuotantopaikalta lähtevän maidon laatu täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen ja alkutuotantoasetuksen vaatimukset.
2. Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, joka sisältää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdassa III edellytetyt tutkimukset sekä tämän asetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdassa 1 edellytetyt tutkimukset.
3. Kuvaus siitä, miten liitteen 2 luvun 12 kohdassa 1 säädettyjä helpotuksia käyttävä laitos varmistaa, ettei sen vastaanottama raakamaito ylitä farmakologisesti vaikuttavista aineista ja niiden eläinperäisissä elintarvikkeissa esiintyvien jäämien enimmäismääriä koskevasta luokituksesta annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 37/2010 säädettyjä mikrobilääkejäämien enimmäismääriä.

### **2.11. Munapakkaamo**

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