

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 20 april 2021

318/2021

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 21 och 22 § i livsmedelslagen (297/2021):

1 kap.

Allmänna bestämmelser

1 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på primärproduktion av livsmedel och därmed sammanhängande verksamhet, på livsmedelsverksamhet och på livsmedelslokaler.

Genom denna förordning kompletteras kraven på livsmedelshygien i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004. I denna förordning föreskrivs dessutom om anpassning av kraven i de förordningar som anges ovan och av de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen.

2 kap.

Anmälningar och ansökningar

2 §

Anmälan om registrering av primärproduktion

Av en i 8 § 1 mom. i livsmedelslagen avsedd anmälan om primärproduktion av livsmedel för registrering av verksamheten (*registrerad primärproduktion*) ska framgå

- 1) företagarens namn och kontaktuppgifter,
- 2) företagarens företags- och organisationsnummer, lägenhetssignum eller kundbeteckning, eller om dessa saknas, personbeteckning,
- 3) primärproduktionsställets namn och kontaktuppgifter,
- 4) besöksadress och kommun där primärproduktionsstället finns,
- 5) verksamhetens art och dess uppskattade omfattning,

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 (32002R0178); EGT L 31, 1.2.2002, s. 1–24
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 (32004R0852); EGT L 226, 25.06.2004, s. 3–21
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 (32004R0853); EGT L 226, 25.06.2004, s. 22–82
Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 (32005R2073) EUT L 338, 22.12.2005, s. 1–26
Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 (32005R2074) EUT L 338, 22.12.2005, s. 27–59
Kommissionens förordning (EU) nr 210/2013 (32013R0210); EUT L 68, 12.3.2013, s. 24–25
Kommissionens förordning (EU) nr 211/2013 (32013R0211); EUT L 68, 12.3.2013, s. 26–29
Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 (32019R0624); EUT L 131, 17.5.2019, s.1–17

6) beräknad tidpunkt för inledande av verksamheten.

Anmälan om väsentliga ändringar i den registrerade primärproduktionen ska i tillämpliga delar innehålla de uppgifter som krävs enligt 1 mom. i denna paragraf.

I stället för av en företagare som bedriver renkötsel kan anmälan lämnas av ett renbeteslag enligt 6 § i renkötsellagen (848/1990).

3 §

Ansökan om godkännande som primärproduktionsställe för groddar

Av en i 9 § 1 mom. i livsmedelslagen avsedd ansökan om godkännande som primärproduktionsställe för groddar (*godkänt primärproduktionsställe*) ska framgå

- 1) företagarens namn och kontaktuppgifter,
- 2) företagarens företags- och organisationsnummer, lägenhetssignum eller kundbeteckning, eller om dessa saknas, personbeteckning,
- 3) primärproduktionsställets namn och kontaktuppgifter,
- 4) besöksadress och kommun där primärproduktionsstället finns,
- 5) verksamhetens art och dess uppskattade omfattning,
- 6) beräknad tidpunkt för inledande av verksamheten,
- 7) en beskrivning av egenkontrollen.

Till ansökan ska fogas en planritning, av vilken lokalerna och deras användningsändamål samt placeringen av anordningar och inventarier framgår.

En ansökan om godkännande av väsentliga ändringar som gäller ett godkänt primärproduktionsställe för groddar ska i tillämpliga delar innehålla de uppgifter som krävs enligt 1 mom. i denna paragraf.

Ansökan och bilagorna till den ska lämnas till tillsynsmyndigheten i två exemplar.

Företagaren ska förvara ansökningshandlingarna och beslutet om godkännande på primärproduktionsstället, där de ska finnas tillgängliga för tillsynsmyndigheten.

4 §

Anmälan om registrerad livsmedelsverksamhet

Av en i 10 § 1 mom. i livsmedelslagen avsedd ansökan om livsmedelsverksamhet för registrering (*registrerad livsmedelsverksamhet*) ska framgå

- 1) företagarens namn och kontaktuppgifter. Dessutom ska företagarens hemkommun framgå, om företagaren har en mobil livsmedelslokal eller virtuell lokal,
- 2) företagarens företags- och organisationsnummer eller, om sådant saknas, personbeteckning,
- 3) livsmedelslokalens eller den virtuella lokalens namn och kontaktuppgifter,
- 4) livsmedelslokalens besöksadress och placeringskommun, såvida det inte är fråga om en mobil livsmedelslokal,
- 5) verksamhetens art och dess uppskattade omfattning,
- 6) beräknad tidpunkt för inledande av verksamheten,
- 7) en beskrivning av egenkontrollen.

Till anmälan ska fogas en planritning, av vilken lokalerna och deras användningsändamål samt placeringen av anordningar och inventarier framgår.

Anmälan om väsentliga ändringar i den registrerade livsmedelsverksamheten ska i tillämpliga delar innehålla de uppgifter som krävs enligt 1 mom. i denna paragraf.

5 §

Ansökan om godkännande av livsmedelslokal

Av en i 11 § 1 mom. i livsmedelslagen avsedd ansökan om godkännande som livsmedelslokal (*godkänd livsmedelslokal*) ska framgå

- 1) företagarens namn och kontaktuppgifter. Dessutom ska företagarens hemkommun framgå, om företagaren har en mobil livsmedelslokal,
- 2) företagarens företags- och organisationsnummer eller, om sådant saknas, personbe-teckning,
- 3) livsmedelslokalens namn och kontaktuppgifter,
- 4) livsmedelslokalens besöksadress och placeringskommun eller, i fråga om en mobil livsmedelslokal, den adress där inspektion för godkännande kan utföras,
- 5) verksamhetens art och dess uppskattade omfattning,
- 6) beräknad tidpunkt för inledande av verksamheten,
- 7) en beskrivning av egenkontrollen,
- 8) en redogörelse för avskiljande av funktionerna i tidsmässigt hänseende och för an-passningar och undantag,
- 9) en redogörelse för ventilation, vattenförsörjning, avloppshantering, avfallshantering och hantering av biprodukter,
- 10) en beskrivning av ytmaterialet i produktions-, lager-, städ-, transport- och perso-nalutrymmen.

Till ansökan ska fogas

1) livsmedelslokalens situationsplan, planritning och VVS-ritning, av vilka lokalerna och deras användningsändamål samt placeringen av anordningar och inventarier framgår. Av planritningarna ska framgå

- a) transportrutterna för råvaror, tillverkningsämnen, färdiga livsmedel, förpacknings-material, biprodukter och avfall,
- b) rutterna för personalen, inklusive underhålls-, transport- och städpersonalen,
- c) placeringen av tappvattenställen samt tvätt- och desinfektionsplatser och golvbrunnar,
- d) temperaturerna i kylda utrymmen,

2) uppgift om lokalernas användningsändamål enligt den huvudritning som byggnads-tillsynsmyndigheten har godkänt och om eventuella anhängiga tillstånd.

En ansökan om godkännande av väsentliga ändringar som gäller en godkänd livsmedelslokal ska i tillämpliga delar innehålla de uppgifter som krävs enligt 1 mom. i denna pa-ragraf.

Ansökan och bilagorna till den ska lämnas till tillsynsmyndigheten i två exemplar.

Företagaren ska förvara ansökningshandlingarna och beslutet om godkännande i den godkända livsmedelslokalen, där de ska finnas tillgängliga för tillsynsmyndigheten.

3 kap.

Primärproduktion

Allmänna krav i fråga om primärproduktion

6 §

Förvaringstiden för anteckningar som gäller primärproduktion

En företagare ska bevara anteckningar och dokumentation om primärproduktionen i minst ett år, om inte något annat föreskrivs. Företagaren ska dessutom bevara de senaste undersökningsresultaten.

Växter och svamp

7 §

Kvalitetskrav på vatten vid primärproduktion av växter och svamp

Denna paragraf tillämpas inte om det vid primärproduktion av växter och svamp används vatten från en i 16 § i hälsoskyddslagen (763/1994) avsedd anläggning som levererar hushållsvatten.

Vid produktion av groddar får endast användas vatten som har genomgått åtminstone de undersökningar som avses i bilaga II till social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001). Vid bedömningen av resultatet av undersökningar som förutsätts i detta moment ska de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iakttas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 2 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning 401/2001.

För direkt bevattning av sådana delar av svampar och växter, med undantag av groddar, som är avsedda som livsmedel och som äts som sådana får endast användas vatten som har undersökts åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt färg och lukt. I vatten som används för direkt bevattning får förekomsten av *Escherichia coli* uppgå till högst 300 cfu/100 ml och intestinala enterokocker till högst 200 cfu/100 ml. Vattnet får inte konstateras ha sådan avvikande färg, lukt eller massförekomst av cyanobakterier som kan medföra fara för livsmedelssäkerheten.

För rengöring och direkt nedkylning av sådana delar av svampar och växter, med undantag av groddar, som är avsedda som livsmedel och som äts som sådana får endast användas vatten som har analyserats åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt färg och lukt. Vid bedömningen av resultatet av undersökningar som förutsätts i detta moment ska de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iakttas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 2 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning 401/2001.

Vatten som avses i denna paragraf ska undersökas innan vattnet tas i bruk och därefter regelbundet vart tredje år. Undersökningarna ska göras i enlighet med 35 § 2 mom. i livsmedelslagen. Företagaren kan dock göra en organoleptisk undersökning av vattnet på primärproduktionsstället.

8 §

Nationella bestämmelser om primärproduktion av växter och svamp

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen får en primärproduktionsföretagare

1) överlåta högst 5 000 kg groddar per år, högst 50 000 kg bladgrönsaker per år och andra primärprodukter av växter samt svampar högst 100 000 kg per år direkt till konsumenter,

2) leverera högst de mängder primärprodukter av växter och svamp som avses i 1 punkten i detta moment och som omfattas av lindrigare krav till lokala detaljhandelsföretag som levererar produkterna direkt till konsumenter.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf och därmed sammanhängande primärproduktion tillämpas kraven i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och kraven i 2 och 6 § i denna förordning. De kvalitetskrav på vatten som anges i 7 § i denna förordning gäller också produktion av groddar.

Vid hantering, överlåtelse och leverans av primärprodukter ska kontaminering av primärprodukterna förhindras. Det ska finnas tillgång till tillräckligt med dricksvatten eller rent vatten för att upprätthålla hygien. Primärprodukterna ska förvaras i en med tanke på livsmedelssäkerheten lämplig temperatur.

Mjök

9 §

Kvalitetskrav på vatten vid primärproduktion av mjök

Denna paragraf tillämpas inte om det vid primärproduktion av mjök används vatten från en i 16 § i hälsoskyddslagen avsedd anläggning som levererar hushållsvatten.

Vatten som används för rengöring och sköljning av ytor, anordningar och redskap som kommer i kontakt med mjök ska undersökas åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt färg och lukt. Vid bedömningen av resultatet av undersökningar som förutsätts i detta moment ska de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iaktas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 2 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning 401/2001.

Vatten som avses i denna paragraf ska undersökas innan vattnet tas i bruk och därefter regelbundet vart tredje år. Undersökningarna ska göras i enlighet med 35 § 2 mom. i livsmedelslagen. Företagaren kan dock göra en organoleptisk undersökning av vattnet på primärproduktionsstället.

10 §

Information som ska ges konsumenten om obehandlad mjök

En företagare som överlåter obehandlad mjök till konsumenter ska skriftligen ge konsumenten följande information i samband med överlåtelsen:

- 1) produkten består av obehandlad mjök,
- 2) produkten kan innehålla sjukdomsalstrande mikrober,
- 3) produkten ska avnjutas efter värmebehandling,
- 4) produktens förvaringstemperatur samt dess sista förbrukningsdag.

11 §

Nationella bestämmelser om primärproduktion av mjök

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen får en primärproduktionsföretagare

- 1) på primärproduktionsstället överlåta högst 2 500 kg råmjök och högst 2 500 kg obehandlad mjök per år direkt till konsumenter,
- 2) leverera högst 2 500 kg fryst råmjök per år till lokala detaljhandelsföretag som levererar produkten direkt till konsumenter.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf och därmed sammanhängande primärproduktion tillämpas kraven i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, kraven gällande primärproduktion i avsnitt IX i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och kraven i 2, 6, 9 och 10 § i denna förordning. De krav på undersökningsfrekvens för obehandlad mjök som föreskrivs i avsnitt IX kapitel I punkt III i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 tillämpas dock endast när mjölken levereras från ett primärproduktionsställe direkt till en sådan godkänd livsmedelslokal där de avsedda undersökningarna utförs. I annat fall måste företagaren göra upp en plan för provtagning för att det somatiska celltalet, antalet bakterier och rester av mikrobläkemedel i obehandlad mjök ska bli regelbundet undersökt.

Obehandlad mjök och råmjök får kylas ned och överföras till konsumentens kärl. Råmjök får dessutom frysas förpackad. Råmjök ska frysas så snart som möjligt efter mjölkning och kylning. Fryst råmjök ska förvaras och transporteras vid en temperatur på -12°C

eller kallare. Förpackad råmjölk ska märkas i enlighet med avsnitt IX kapitel IV i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004.

Ägg

12 §

Kvalitetskrav på vatten vid primärproduktion av ägg

Denna paragraf tillämpas inte om det vid primärproduktion av ägg används vatten från en i 16 § i hälsoskyddslagen avsedd anläggning som levererar hushållsvatten.

Vatten som används för rengöring av ägg som ska levereras för att användas som råvara i äggprodukter ska undersökas med avseende på *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt färg och lukt. Vid bedömningen av resultatet av undersökningar som förutsätts i detta moment ska de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iakttas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 2 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning 401/2001.

Vatten som avses i denna paragraf ska undersökas innan vattnet tas i bruk och därefter regelbundet vart tredje år. Undersökningarna ska göras i enlighet med 35 § 2 mom. i livsmedelslagen. Företagaren kan dock göra en organoleptisk undersökning av vattnet på primärproduktionsstället.

13 §

Lämnande av resultaten av salmonellaövervakning till hönsäggpackerier

En företagare ska lämna tidpunkterna för och resultaten av salmonellaundersökningar och inspektionsbesök som utförts av kommunalveterinären i enlighet med salmonellaövervakningen till det hönsäggpackeri som tar emot hönsägg från primärproduktionsstället.

14 §

Nationella bestämmelser om primärproduktion av ägg

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen får en primärproduktionsföretagare

1) överlåta högst 20 000 kg hönsägg per år direkt till konsumenter på primärproduktionsstället, vid lokal torghandel eller vid försäljning från dörr till dörr,

2) leverera högst 30 000 kg hönsägg per år till detaljhandeln inom de undantagsregioner som avses i artikel 34 i kommissionens förordning (EG) nr 598/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg,

3) överlåta högst 5 000 kg andra fågelägg än hönsägg per år direkt till konsumenter,

4) leverera högst 5 000 kg andra fågelägg än hönsägg per år till lokala detaljhandelsföretag som levererar produkterna direkt till konsumenter.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf och därmed sammanhängande primärproduktion tillämpas bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, kraven gällande primärproduktion i avsnitt X i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och kraven i 2 och 6 § i denna förordning. Äggen får inte vara spruckna, och de får inte tvättas.

Dessutom ska primärproduktionsföretagaren lämna tidpunkterna för och resultaten av salmonellaundersökningar och inspektionsbesök som utförts av kommunalveterinären i enlighet med salmonellaövervakningen till det detaljhandelsföretag som tar emot hönsägg i enlighet med 1 mom. 2 punkten i denna paragraf.

318/2021

Honung

15 §

Kvalitetskrav på vatten vid primärproduktion av honung

Denna paragraf tillämpas inte om det vid primärproduktion av honung används vatten från en i 16 § i hälsoskyddslagen avsedd anläggning som levererar hushållsvatten.

Vatten som används för rengöring och sköljning av ytor, anordningar och redskap som kommer i kontakt med honung ska undersökas åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt färg och lukt. Vid bedömningen av resultatet av undersökningar som förutsätts i detta moment ska de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iaktas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 2 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning 401/2001.

Vatten som avses i denna paragraf ska undersökas innan vattnet tas i bruk och därefter regelbundet vart tredje år. Undersökningarna ska göras i enlighet med 35 § 2 mom. i livsmedelslagen. Företagaren kan dock göra en organoleptisk undersökning av vattnet på primärproduktionsstället.

16 §

Nationella bestämmelser om primärproduktion av honung

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen får en primärproduktionsföretagare

1) överlåta högst 2 500 kg honung per år direkt till konsumenter,

2) leverera högst den mängd honung per år som avses i 1 punkten i momentet och som omfattas av lindrigare krav till lokala detaljhandelsföretag som levererar honung direkt till konsumenter.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf och därmed sammanhängande primärproduktion tillämpas kraven i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och kraven i 2 och 6 § i denna förordning.

Vid hantering, överlåtelse och leverans av honung ska kontaminering av honungen förhindras. Det ska finnas tillgång till tillräckligt med dricksvatten eller rent vatten för att upprätthålla hygien. Honungen ska förvaras i en med tanke på livsmedelssäkerheten lämplig temperatur.

Fiskeriprodukter

17 §

Nationella bestämmelser om primärproduktion av fiskeriprodukter

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen får en fiskare eller fiskodlare överlåta högst 5 000 kg fiskeriprodukter per år som primärprodukter direkt till konsumenter.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf tillämpas bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, kraven gällande primärproduktion i avsnitt VIII i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och kraven i 2 och 6 § i denna förordning.

Kött

18 §

Information från livsmedelskedjan

En primärproduktionsföretagare ska lämna information från livsmedelskedjan i enlighet med avsnitt III i bilaga II i Europaparlamentets och rådets förordning EG nr 853/2004 till slakteriföretagaren eller renslakteriföretagaren om de levande djur som levereras till slakt, de djur som nödslaktats utanför ett slakteri och om de djur som avlivats på den jordbruksanläggning som djuren kommer från.

De uppgifter som avses i avsnitt III punkt 3 i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 ska

1) i enlighet med led a, b och h överensstämja med situationen den dag då informationen från livsmedelskedjan lämnas,

2) i enlighet med led c lämnas inom en månad, dock minst 30 dagar efter det att karenstiden löpt ut,

3) i enlighet med led d, f och g lämnas under tre månader eller under djurets eller partiets livstid, om den är kortare än tre månader,

4) i enlighet med led e gällande resultaten från övervakningen av främmande ämnen täcka en tidsperiod på ett år,

I stället för av en företagare som bedriver renskötsel kan informationen från livsmedelskedjan lämnas av ett renbeteslag enligt 6 § i renskötsellagen.

19 §

Undantag som gäller renar

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen får sådana enstaka renar som mellan den 1 maj och den 30 september vistas på odlingsmark eller gårdar inom renskötselområdet och inte kan fångas in eller återböras till sina naturliga betesmarker avlivas med skjutvapen med stöd av det särskilda undantag som anges i artikel 12.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624.

20 §

Anpassningar som gäller frilevande vilt

En företagare får i enlighet med de Anpassningar som EU-lagstiftningen medger avhuda en björn före leverans till en vilthanteringsanläggning eller till ett renslakteri under förutsättning att avhudningen kan utföras hygieniskt.

21 §

Nationella bestämmelser om primärproduktion av frilevande vilt

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen får en jägare eller en jaktförening

1) överlåta frilevande vilt till en mängd av högst 1 000 oflådda harar eller kaniner, högst 3 000 oplockade fåglar, högst 10 oflådda älgar, högst 50 oflådda rådjur och högst 30 oflådda vitsvanshjortar eller andra hjorddjur per år direkt till konsumenter,

2) leverera i 1 punkten i momentet angivna mängder primärprodukter per år till lokala detaljhandelsföretag som levererar dem direkt till konsumenter.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf tillämpas bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, avsnitt IV kapitel II punkterna 1, 5 och

6 och kapitel III punkt 4 i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 samt kraven i 6 § i denna förordning.

4 kap.

Registrerad livsmedelsverksamhet

Allmänna krav, undantag och anpassningar i fråga om registrerad livsmedelsverksamhet

22 §

Anteckningar som avser egenkontrollen i fråga om registrerad livsmedelsverksamhet samt livsmedlens spårbarhetsdokumentation

De anteckningar som avser egenkontrollen i fråga om livsmedelsverksamhet ska innefatta dokumentation om genomförandet av egenkontrollen, därtill anknytande mätningar, undersökningar och utredningar samt korrigerande åtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till myndigheterna.

Företagaren ska bevara anteckningar som avser egenkontrollen i minst ett år efter livsmedlets sista förbrukningsdag eller datum för minsta hållbarhet, eller i minst ett år efter det att hanteringen av livsmedlet upphört när sådana datummärkningar inte krävs, om inte något annat föreskrivs. Företagaren ska dessutom bevara de senaste undersökningsresultaten. Anteckningarna ska finnas tillgängliga för tillsynsmyndigheten.

Företagaren ska bevara livsmedlens spårbarhetsdokumentation minst ett år efter det att livsmedlen har levererats eller tagit emot.

23 §

Krav som gäller temperaturer i fråga om registrerad livsmedelsverksamhet

En företagare ska iaktta följande krav på förvaring av livsmedel och deras serverings- och nedkylningstemperatur:

1) lättfördärlig mjölk och grädde ska förvaras i högst 6 °C. Lättfördärliga mjölkbaserade produkter i vilkas framställning ingår åtminstone pastörisering eller motsvarande behandling ska förvaras i högst 8 °C. Övriga lättfördärliga mjölkbaserade produkter ska förvaras i högst 6 °C,

2) färska förpackade fiskeriprodukter, bearbetade vakuumpackade och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter, kallrökta och färsksaltade fiskeriprodukter, kokta skal- och blötdjur samt upptinade, icke bearbetade fiskeriprodukter ska förvaras i 0–3 °C. Övriga bearbetade fiskeriprodukter, kalakukko och sushi ska förvaras i högst 6 °C. Kraven i denna punkt gäller inte bearbetade fiskeriprodukter som kan förvaras i rumstemperatur och inte heller i 9 punkten avsedda kalakukko som kan förvaras i rumstemperatur,

3) levande musslor ska förvaras i högst 6 °C,

4) malet kött och malen lever ska förvaras i högst 4 °C,

5) pastöriserade bär-, frukt- och grönsaksjuicer ska förvaras i högst 8 °C. Kravet i denna punkt gäller inte pastöriserade bär-, frukt- och grönsaksjuicer som kan förvaras i rumstemperatur,

6) andra lättfördärliga livsmedel, inbegripet groddar, grönsaker i bitar och insekter, ska förvaras i högst 6 °C,

7) lättfördärliga livsmedel som kräver kylförvaring får serveras endast en gång. Med avvikelse från kraven i 1–6 punkten i detta moment får temperaturen hos lättfördärliga livsmedel som kräver kylförvaring vara högst 12 °C under servering, om de serveras under högst fyra timmar,

8) temperaturen hos lättfördärliga livsmedel som saluförs eller serveras heta ska vara minst 60 °C och de får serveras endast en gång,

9) med avvikelse från kraven i 2 och 6 punkten i detta moment får lättfördärliga bageriprodukter, kalakukko och andra motsvarande produkter som framställts genom upphettning och som transporterats till detaljhandelsföretag vid rumstemperatur förvaras i rumstemperatur vid detaljhandelsföretaget under den dag de tagits emot. Därefter får de inte längre säljas, med undantag av hel kalakukko som förvarats i högst 6 °C efter den dag de tagits emot. Dessutom får djupfryst kalakukko som tinats och upphettats vid detaljhandelsföretaget förvaras i rumstemperatur under den dag de upphettats, varefter de inte längre får säljas,

10) nedkylningen av livsmedel som är avsedda att förvaras kallt ska inledas omedelbart efter framställningen och ska inom högst fyra timmar kylas ned till den temperatur som kraven på förvaringstemperatur för livsmedlet anger,

En företagare ska iaktta följande krav på temperaturer vid transport av livsmedel:

1) vid transport av livsmedel från en företagare till en annan företagare tillämpas de krav på temperaturer vid förvaring av livsmedel som avses i 1 mom. i denna paragraf, om inte något annat föreskrivs i 2 eller 3 punkten i detta moment,

2) vid transport av lättfördärliga nedkylda livsmedel som har olika temperaturkrav i samma transportmedel från en företagare till en annan företagare, får livsmedlens temperatur vara högst 6 °C,

3) vid transport av lättfördärliga bageriprodukter, kalakukko och andra motsvarande produkter som framställts genom upphettning från en företagare till ett detaljhandelsföretag gäller att de får transporteras vid rumstemperatur,

4) vid transport av lättfördärliga nedkylda livsmedel från en företagare till en konsument får livsmedlens temperatur vara högst 6 °C,

5) vid transport av upphettade och icke nedkylda lättfördärliga livsmedel från en företagare till en konsument ska livsmedlens temperatur vara minst 60 °C.

En företagare som kan visa att livsmedelssäkerheten inte äventyras får dock göra avvikelser från de temperaturkrav som anges i 1 och 2 mom. i denna paragraf.

Företagaren ska lämna den mottagande företagaren uppgifter om krav på förvaringstemperaturen i fråga om sådana livsmedel som omfattas av krav på förvaringstemperatur och kraven inte framgår av förpackningspåskrifterna.

24 §

Undantag som gäller anordningar för temperaturuppföljning inom detaljhandeln

De krav på mätning och registrering av temperaturen som anges i artikel 2 i kommissionens förordning (EG) nr 37/2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel tillämpas inte på frysrum avsedda för lagring i en livsmedelslokal inom detaljhandeln, om frysrummets volym är mindre än 10 kubikmeter och dess lufttemperatur kan mätas med en väl synlig termometer.

25 §

Allmänna anpassningar som gäller konstruktioner i registrerade livsmedelslokaler

I enlighet med de anpassningar EU-lagstiftningen medger kan tillsynsmyndigheten

1) tillåta att städrekskap, toaletter och omklädningsrum placeras i ett utrymme eller en byggnad som har avskiljts från livsmedelslokalen,

2) tillåta andra än vattenklosetter.

26 §

Tillträde för djur till en registrerad livsmedelslokal

Assisterande hundar, som ledarhundar, signalhundar, assistanshundar och stöd- och hyppohundar, får följa med till en registrerad livsmedelslokals kundutrymmen. Dessutom får sällskapsdjur med företagarens samtycke följa med till en registrerad livsmedelslokals kundutrymmen. Företagaren kan ange begränsningar i fråga om de sällskapsdjur som tillåts. Information om samtycke och eventuella begränsningar ska finnas i anslutning till livsmedelslokalens ingång.

27 §

Nationella bestämmelser om detaljhandelsföretagsverksamhet som är marginell, av lokal karaktär och begränsad

Det krävs inte att livsmedelslokaler ska godkännas i enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen när animaliska livsmedel som behandlats vid ett detaljhandelsföretag levereras inom landskapets område eller ett motsvarande område till ett annat detaljhandelsföretag som levererar livsmedlen direkt till konsumenter i en mängd som uppgår till högst 1 000 kg per år och den mängd som överstiger detta utgör högst 30 procent av den mängd animaliska livsmedel som detaljhandelsföretaget årligen levererar.

Distributionsställen för storkök anses höra till samma detaljhandelsföretag, om deras verksamhet beaktas i storkökets egenkontroll.

28 §

Undantag från kravet på godkännande av livsmedelslokaler

För följande verksamheter krävs inte en godkänd livsmedelslokal:

1) för fortsatt slakt och köttbehandling av djur som primärproduktionsföretagaren äger och som har avlivats på den jordbruksanläggning som djuren kommer från, förutsatt att köttet och därav framställda produkter återbördas till företagaren för användning i dennes privathushåll och det inte förekommer någon annan verksamhet i livsmedelslokalen,

2) hantering av livsmedel av animaliskt ursprung som tillhör en konsument, förutsatt att produkterna återbördas till konsumenten för användning i dennes privathushåll och det inte förekommer någon annan verksamhet i livsmedelslokalen.

För de verksamheter som anges i 1 mom. i denna paragraf krävs en registrerad livsmedelslokal.

Mjölk

29 §

Mottagning och behandling av obehandlad mjölk och råmjölk

En registrerad livsmedelslokal får ta emot obehandlad mjölk och råmjölk från ett primärproduktionsställe, om mjölken används för tillverkning av sådana mjölkprodukter eller andra livsmedel till vilkas framställning hör pastörisering eller en liknande värmebehandling eller annan behandling. En registrerad livsmedelslokal får dock överlåta råmjölk som har frysts in på primärproduktionsstället direkt till konsumenter. På verksamheten tillämpas kraven gällande obehandlad mjölk och råmjölk i avsnitt IX kap. I punkt III i bilaga III samt kraven gällande temperaturer och värmebehandling i avsnitt IX kap. II punkt I och II och kraven gällande märkningar i avsnitt IX kap. IV i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 samt 41 § i denna förordning.

Trots vad som anges i 1 mom. i denna paragraf får obehandlad mjölk och råmjölk som producerats på ett primärproduktionsställe för mjölk användas av en registrerad livsmedelslokal som finns i anslutning till primärproduktionsstället också för tillverkning av sådana mjölkprodukter och andra livsmedel till vilkas framställning inte hör pastörisering eller en liknande värmebehandling eller annan behandling. På verksamheten tillämpas de bestämmelser som räknas upp i 1 mom. En sådan registrerad livsmedelslokal får också överlåta obehandlad mjölk och råmjölk som producerats på primärproduktionsstället. Överlåtelse från livsmedelslokalen i fråga av sådan mjölk och grädde som inte har upphettats till minst 72 °C under 15 sekunder eller genomgått en liknande behandling med motsvarande inverkan är dock endast tillåten direkt till konsumenter, och 27 § i denna förordning tillämpas inte på verksamheten. Vid överlåtelse till konsumenten av sådan mjölk och grädde som inte har upphettats till minst 72 °C under 15 sekunder eller genomgått en liknande behandling med motsvarande inverkan ska dessutom kraven i 10 § i denna förordning tillämpas. Kraven i 10 § gäller dock inte råmjölk.

En registrerad livsmedelslokal får från en godkänd livsmedelslokal ta emot sådan mjölk som inte har hettats upp till minst 72 °C under 15 sekunder eller behandlats på något annat sätt med motsvarande inverkan. Sådan mjölk får överlåtas till konsumenten endast i den förpackning där den förpackats i en godkänd livsmedelslokal.

Ägg

30 §

Skyldighet för detaljhandeln att säkerställa hönsäggs ursprung vid försäljning i undantagsregioner

Detaljhandelsföretag i de undantagsregioner som avses i artikel 34 i kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 ska se till att de hönsägg som levereras till dem i enlighet med 14 § 1 mom. 2 punkten i denna förordning kommer från sådana primärproduktionsställen som uppfyller de skyldigheter som gäller salmonellaövervakning.

Fiskeriprodukter

31 §

Anpassningar som gäller verksamheten i registrerade livsmedelslokaler i fråga om fiskeriprodukter

I enlighet med de anpassningar EU-lagstiftningen medger

1) får rent vatten användas vid hantering av fiskeriprodukter för sådana åtgärder som anges i avsnitt VIII punkt 3 c i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004,

2) gäller kravet på infrysning i avsnitt VIII kap. III punkt D i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 inte strömming (*Clupea harengus membras*) och vassbuk (*Sprattus sprattus*) och därav framställda produkter.

Kött

32 §

Nationella bestämmelser om fjäderfäkött och kött av hägnade kaniner

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen får en primärproduktionsföretagare

1) slakta fjäderfän och hägnade kaniner och stycka deras kött på den jordbruksanläggning djuren kommer från och överlåta köttet direkt till konsumenter,

2) slakta fjäderfän och hägnade kaniner och stycka deras kött på den jordbruksanläggning djuren kommer från och leverera köttet direkt till lokala detaljhandelsföretag som levererar köttet och produkterna direkt till konsumenter,

3) överlåta och leverera i 1 och 2 punkten i detta moment avsett kött av fjäderfä till en mängd av högst 40 000 kg per år och kött av hägnade kaniner till en mängd motsvarande högst 20 000 kaniner per år.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf tillämpas Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, avsnitt II kapitel IV punkterna 5 och 8 och kapitel V punkt 1 led a och b i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 samt 4 kap. och kraven i 4 § i denna förordning. Kött får dock förvaras och transporteras i en temperatur på högst 6 °C.

33 §

Nationella bestämmelser om renkött

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen får en primärproduktionsföretagare inom renskötselområdet

1) slakta renar och stycka deras kött på den jordbruksanläggning djuren kommer från och leverera renkött direkt till konsumenter, högst 5 000 kg per år,

2) framställa torkat renkött på den jordbruksanläggningen djuren kommer från och leverera köttet direkt till konsumenter, högst 500 kg per år,

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf tillämpas Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 samt 4 kap. och kraven i 4 § i denna förordning.

34 §

Nationella bestämmelser om kött av frilevande vilt

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen

1) en jägare, en jaktförening, en jaktvårdsförening eller polisen får överlåta små mängder kött direkt till konsumenter. I fråga om kött av björn, vildsvin, lo, grävling, bäver, sumpbäver och andra möjliga värdjur för trikiner ska det undersökas om köttet innehåller trikiner, och köttet får överlåtas till konsumenter först när ett negativt undersökningsresultat har fastställts. Bestämmelser om provtagningen finns i bilaga III till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/1375. Undersökningen ska göras i enlighet med 35 § 2 mom. i livsmedelslagen,

2) en jägare eller en jaktförening får leverera kött av frilevande vilt motsvarande högst 1 000 harar eller kaniner, 3 000 fåglar, 10 älgar, 50 rådjur och 30 vitsvanshjortar eller andra hjorddjur per år till lokala detaljhandelsföretag som levererar köttet och produkterna direkt till konsumenter.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf tillämpas Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, avsnitt IV kapitel II punkterna 1, 5 och 6 och kapitel III punkt 4 i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 samt 4 kap. och kraven i 4 § i denna förordning.

Vid privata tillställningar som ordnas av jägare i en registrerad livsmedelslokal får icke kontrollerat kött av frilevande vilt hanteras och produkter som framställts av icke kontrollerat kött av frilevande vilt serveras.

35 §

Anpassningar som gäller för Försvarsmakten och Gränsbevakningsväsendet

I enlighet med de anpassningar som EU-lagstiftningen medger tillämpas Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 på slakt av fjäderfä, ren, får, hägnad kalin, frilevande harar, kaniner, fåglar och hjorddjur och hantering av köttet i samband med sådan överlevnadsutbildning inom en räddningsövning som anordnas av Försvarsmakten eller Gränsbevakningsväsendet.

5 kap.

Godkända livsmedelslokaler*Allmänna krav och anpassningar i fråga om godkända livsmedelslokaler*

36 §

Anteckningar som avser godkända livsmedelslokalers egenkontroll samt livsmedlens spårbarhetsdokumentation

De anteckningar som avser egenkontrollen i fråga om livsmedelsverksamhet ska innefatta dokumentation om genomförandet av egenkontrollen, därtill anknytande mätningar, undersökningar och utredningar samt korrigerande åtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till myndigheterna.

Företagaren ska bevara anteckningar som avser egenkontrollen av livsmedelsverksamheten i minst två år, och minst ett år efter livsmedlets sista förbrukningsdag eller datum för minsta hållbarhet, om inte något annat föreskrivs. Företagaren ska dessutom bevara de senaste undersökningsresultaten. Anteckningarna ska finnas tillgängliga för tillsynsmyndigheten i den ifrågavarande godkända livsmedelslokalen.

Företagaren ska bevara spårbarhetsdokumentation som avser livsmedlen i minst två år efter livsmedlets sista förbrukningsdag eller datum för minsta hållbarhet.

37 §

Krav som gäller temperaturer i fråga om godkända livsmedelslokaler

En företagare ska iaktta följande krav på temperaturer vid förvaring av livsmedel:

1) lättfördärlig mjölk och grädde ska förvaras i högst 6 °C. Lättfördärliga mjölkbase-
rade produkter i vilkas framställning ingår åtminstone pastörisering eller motsvarande be-
handling ska förvaras i högst 8 °C. Övriga lättfördärliga mjölkbase-
rade produkter ska förvaras i högst 6 °C,

2) andra än färska vakuum- och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter (bortsett från
upptinade, icke bearbetade fiskeriprodukter) samt kallrökta och färsksaltade fiskeripro-
dukter ska förvaras i 0–3 °C. Övriga bearbetade fiskeriprodukter, kalakukko och sushi ska
förvaras i högst 6 °C. Kraven i denna punkt gäller inte bearbetade fiskeriprodukter som
kan förvaras i rumstemperatur,

3) levande musslor ska förvaras i högst 6 °C,

En företagare ska iaktta följande krav på temperaturer vid transport av livsmedel:

1) vid transport av livsmedel från en företagare till en annan företagare tillämpas de
krav på temperaturer vid förvaring av livsmedel som avses i 1 mom. i denna paragraf, om
inte något annat föreskrivs i 2 punkten i detta moment,

2) vid transport av kalakukko och andra motsvarande produkter från en företagare till
ett detaljhandelsföretag gäller att de får transporteras vid rumstemperatur.

En företagare som kan visa att livsmedelssäkerheten inte äventyras, får dock göra avvikelser från de temperaturkrav som anges i 1 och 2 mom. i denna paragraf.

Företagaren ska lämna den mottagande företagaren uppgifter om krav på förvaringstemperaturen i fråga om nedkylda, frysta eller djupfrysta livsmedel, om dessa inte framgår av förpackningspåskrifterna.

38 §

Allmänna krav som gäller konstruktioner och verksamhet i godkända livsmedelslokaler

I en godkänd livsmedelslokal ska funktioner med olika hygiennivåer avskiljas konstruktionsmässigt eller tidsmässigt. De utrymmen där livsmedel framställs ska avskiljas konstruktionsmässigt från detaljhandeln.

Kranarna vid tvättställ för handtvätt ska vara beröringsfria eller fotmanövrerade i utrymmen där oskyddade, lättfördärliga livsmedel hanteras och i utrymmen där händerna tvättas före inträdandet i produktionsutrymmen. Kraven i detta moment gäller inte äggpackerier.

Övervakare av en godkänd livsmedelslokal ska, då tillsynsmyndigheterna så begär, ha tillgång till åtminstone ett arbetsbord och ett låsbart skåp. Dessutom ska företagaren ge tillsynsmyndigheterna tillgång till de anordningar och redskap som de behöver för att kunna inspektera eller övervaka utrymmena i anläggningen.

En företagare ska ställa ändamålsenliga skyddskläder och huvudbonader samt arbetskodon till förfogande för den personal som arbetar i utrymmen där livsmedel produceras och för tillsynsmyndigheterna samt ansvara för rengöring och skötsel av dem.

Företagaren ska informera den mottagande företagaren om eventuella särskilda villkor som gäller i samband med hantering eller utsläppande på marknaden av det levererade livsmedlet.

39 §

Allmänna anpassningar som gäller konstruktioner i godkända livsmedelslokaler

I enlighet med de anpassningar EU-lagstiftningen medger kan tillsynsmyndigheten tillåta

1) att städredskap, toaletter och omklädningsrum placeras i ett utrymme eller en byggnad som har avskiljts från livsmedelslokalen,

2) andra än vattenklosetter.

Också något annat slag av ytmaterial än vad som anges i kapitel II punkterna 1 a, b, e och f i bilaga II i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 får användas, om det är nödvändigt med tanke på livsmedlets produktionsprocess och tillsynsmyndigheten har tillåtit det i samband med godkännandet av livsmedelslokalen.

Mjök

40 §

Information som ska ges på förpackningar med obehandlad mjök

En förpackning med obehandlad mjök ska innehålla den information som anges i 10 § i denna förordning. Kravet ska tillämpas också på annan mjök, med undantag för råmjök, som inte har hettats upp till minst 72 °C under 15 sekunder eller behandlats på något annat sätt med motsvarande inverkan.

318/2021

41 §

Anpassningar som gäller verksamheten i godkända livsmedelslokaler inom mjölkbranschen

En undersökning med avseende på rester av mikrobläkemedel i den obehandlade mjölk och råmjölk som tas emot av en livsmedelslokal behöver inte utföras, om uppgifterna om en sådan undersökning lämnas av den som levererar mjölkpartiet.

En godkänd livsmedelslokal som finns i anslutning till ett primärproduktionsställe behöver inte göra någon undersökning med avseende på rester av mikrobläkemedel i ett parti mjölk som tas emot från primärproduktionsstället, om det inte på grundval av primärproduktionsställets läkemedelsbokföring eller andra uppgifter finns skäl att misstänka att mjölken innehåller rester av mikrobläkemedel.

Ägg

42 §

Skyldighet för hönsäggpackerier att säkerställa äggens ursprung

Ett hönsäggpackeri ska säkerställa att de hönsägg som tas emot kommer från sådana primärproduktionsställen som uppfyller de skyldigheter som gäller salmonellaövervakning.

Fiskeriprodukter

43 §

Anpassningar som gäller verksamheten i godkända livsmedelslokaler inom fiskeribranschen

I godkända livsmedelslokaler inom fiskeribranschen, i enlighet med de anpassningar EU-lagstiftningen medger,

1) kan rent vatten användas för verksamheter som anges i avsnitt VIII punkt 3 c i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004,

2) gäller kravet på infrysning i avsnitt VIII kap. III punkt D i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 inte strömming (*Clupea harengus membras*) och vassbuk (*Sprattus sprattus*) och därav framställda produkter. Dessa produkter får inte levereras till marknaden i andra medlemsstater i Europeiska unionen.

Kött

44 §

Ansökningsförfarande i fråga om undantag som gäller besiktningar efter slakt i småskaliga slakterier

Ett slakteri som vill utnyttja de undantag för småskaliga slakterier i fråga om den officiella veterinärens närvaro som avses i artikel 7 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 och artikel 13 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627 och vars årliga slaktmängd överskrider 1 000 djurenheter klöv- och hovdjur eller 150 000 fåglar som fjäderfä, ska ansöka om undantag hos Livsmedelsverket. Undantagen kan utnyttjas endast av sådana småskaliga slakterier vilkas slaktmängder uppgår till högst 3 000 djurenheter av klöv- och hovdjur eller 200 000 fåglar som fjäderfä.

45 §

Meddelande om slakt

Slakten ska vara planerad och förberedd så att det är möjligt att ordna köttbesiktning. Slakten ska tidsmässigt förläggas så att köttbesiktningen kan utföras under tjänstetid, om inte något annat överenskommit med tillsynsmyndigheten.

För att ordna köttbesiktningen ska en slakteriföretagare minst två veckor tidigare underrätta den för köttbesiktningen ansvariga tillsynsmyndigheten, om djuren kommer att slaktas under ett veckoslut. Dessutom ska företagare som bedriver småskaliga slakterier minst två vardagar tidigare på ett på förhand överenskommet sätt underrätta den för köttbesiktningen ansvariga tillsynsmyndigheten om när djuren kommer att slaktas.

Renslakteriföretagare ska minst ett dygn tidigare på ett på förhand överenskommet sätt underrätta den för köttbesiktningen ansvariga tillsynsmyndigheten om när djuren kommer att slaktas. En renslakteriföretagare ska dock i tillräckligt god tid underrätta den för köttbesiktningen ansvariga tillsynsmyndigheten om behovet av köttbesiktning av renar på vilka tillämpas artikel 12.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624.

Företagare som bedriver vilthanteringsanläggningar ska underrätta den för köttbesiktningen ansvariga tillsynsmyndigheten om behovet av köttbesiktning i tillräckligt god tid.

46 §

Uppgifter om köttbesiktning som ska meddelas primärproduktionsföretagare

Slakteriföretagaren eller renslakteriföretagaren ska meddela primärproduktionsföretagaren följande uppgifter om köttbesiktningen:

- 1) antalet djur som kasserats vid besiktningen före slakt och orsakerna till att djuren kasserats,
- 2) mängden godkänt kött angiven i antal slaktkroppar och antal kilogram. Renslakterier får dock uppge mängden godkänt kött i antal slaktkroppar,
- 3) mängden kasserat kött angiven i antal slaktkroppar eller antal kilogram samt orsakerna till att köttet kasserats,
- 4) särskilda krav på hanteringen av kött, om de beror på primärproduktionsförhållandena.

Slakteriföretagaren eller renslakteriföretagaren ska meddela primärproduktionsföretagaren om det i 75 § i livsmedelslagen avsedda förfarande för sökande av ändring som är tillämpligt på beslut om köttbesiktning.

Slakteriföretagaren eller renslakteriföretagaren ska dessutom meddela primärproduktionsföretagaren uppgifterna i det beslut om köttbesiktning som slakteriföretagaren eller renslakteriföretagaren begärt, om slakteriföretagaren eller renslakteriföretagaren är en sådan part enligt 42 § i livsmedelslagen som meddelas ett skriftligt beslut om köttbesiktning.

De uppgifter som anges i 1–3 mom. i denna paragraf kan ges i skriftlig eller elektronisk form, t.ex. med hjälp av slakteriets eller renslakteriets eget informationssystem.

47 §

Allmänna tilläggskrav som gäller konstruktioner i utrymmen för besiktning efter slakt

För utförande av besiktning efter slakt ska det på en slaktlinje finnas ett tillräckligt ändamålsenligt utrustat utrymme där besiktningen kan utföras utan svårighet; utrymmet ska ha tillräcklig belysning och det ska finnas möjlighet att tvätta händerna, desinficera arbetsredskapen och anteckna uppgifter om kasserat kött där.

Ett utrymme för besiktning efter slakt ska vara konstruerat så att slaktkropparna kan hänga fritt. Detta krav kan frångås i småskaliga slakterier för fjäderfå och hardjur om Livsmedelsverket har godkänt avvikande arrangemang.

De krav som anges i 1 och 2 mom. i denna paragraf gäller också andra besiktningstäl-
len än utrymmen för besiktning efter slakt på en slaktlinje.

48 §

Djur som utestängs från produktionen utan besiktning efter slakt

Om en slakteriföretagare eller en renslakteriföretagare av skäl som hänför sig till pro-
duktionen vill utestänga djur från produktionsprocessen, ska en besiktning före slakt utfö-
ras på djuren. Slakteriföretagaren eller renslakteriföretagaren ska skriftligen komma över-
ens med den officiella veterinären om förfaringssätten samt bokföra utestängningarna och
underrätta den officiella veterinären om dem.

49 §

*Allmänna anpassningar som gäller konstruktioner i slakterier, renslakterier och
vilthanteringsanläggningar*

I enlighet med de anpassningar EU-lagstiftningen medger

1) behöver slakterier och renslakterier inte ha ett separat utrymme för mottagning av
djur som avlivats på den jordbruksanläggning som djuren kommer från, om slakten av dju-
ren fortsätter omedelbart efter att djuren tagits in till livsmedelslokalen. Renslakterier be-
höver inte heller ha ett separat utrymme för mottagning av renar som avlivats med skjut-
vapen i enlighet med 19 § i denna förordning, om slakten av djuren fortsätter omedelbart
efter att djuren tagits in till livsmedelslokalen,

2) behöver vilthanteringsanläggningar och renslakterier inte ha ett separat utrymme för
mottagning av oflådda och oplockade slaktkroppar av frilevande vilt, om slakten av viltet
fortsätter omedelbart efter att djuren tagits in till livsmedelslokalen,

3) får småskaliga slakterier och renslakterier som slaktar högst 5 000 djurenheter av
klöv- och hovdjur eller högst 300 000 fåglar som fjäderfä eller hardjur per år och vilthan-
teringsanläggningar i motsvarande storlek godkännas som styckningsanläggningar även
om de inte har separata rum för styckning av kött, om de uppfyller de krav som ställs på
styckningsanläggningar i avsnitt I kapitel III och avsnitt II kapitel III i bilaga III till Euro-
parlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004. Vid beräkningen av djurenheter
används de omräkningstal som anges i artikel 7.2 i kommissionens delegerade förordning
(EU) 2019/624 och i artikel 13.3 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627.

50 §

Tilläggskrav som gäller konstruktioner i slakterier för tama klöv- och hovdjur

Efter det ställe där besiktning efter slakt utförs ska det i slakteriet från normallinjen utgå
ett sidospår, vid vilket en noggrannare besiktning kan utföras och där delar kan kasseras
och dessa vid behov kan avlägsnas och vägas. Det ska vara möjligt att återföra slaktkrop-
par och organ från sidospåret till normallinjen eller att styra över dem till ett låsbart kylrum
för förvaring till dess att köttbesiktningen har slutförts.

Småskaliga slakterier som avses i 52 § 2 mom. i denna förordning behöver inte ha ett
sidospår, men det ska finnas en lämplig plats för noggrannare besiktning av slaktkroppar
och organ samt för avlägsnande av delar som kasserats från slaktkroppen.

I slakteriet ska det finnas utrymme för att utföra obduktion av självdöda djur.

51 §

Tilläggskrav som gäller verksamheten i slakterier för tama klöv- och hovdjur

Djuren ska slaktas åtskilt efter övrig slakt, om de härstammar från anläggningar för vilka utfärdats beslut för att förhindra spridning av sjukdom på grund av misstänkt eller konstaterad salmonellasmitta. Kravet gäller dock inte djur som härstammar från sådana epidemiologiska enheter vid en anläggning som har konstaterats vara fri från salmonella och som djurhälsomyndigheten har beviljat dispens från förbudet att föra bort djur från anläggningen.

Om det upptäcks att ett fel begåtts i registerförfrågan eller att det finns brister i märkningarna eller registerföringen av djuren, ska slakteriföretagaren eller renslakteriföretagaren i enlighet med bestämmelserna i avsnitt II punkt 3 i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 lämna en skriftlig redogörelse om detta till den officiella veterinären. Djuren ska vid behov hållas åtskilt i väntan på officiella veterinärens undersökning.

52 §

Anpassningar som gäller konstruktioner i slakterier för tama klöv- och hovdjur

I enlighet med de anpassningar EU-lagstiftningen medger gäller att småskaliga slakterier

1) inte behöver ha djurstall, om de djur som ska slaktas inte hålls där över natten innan de slaktas. Det ska dock finnas ändamålsenliga utrymmen för djuren där de kan hållas i väntan på slakt. Väntutrymmena ska uppfylla de krav gällande djurens välbefinnande och besiktning av levande djur som avses i avsnitt I kapitel II punkt 1 c i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 samt kraven i punkterna 1 och 2 i bilaga II till rådets förordning (EG) nr 1099/2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning. Djur som misstänks vara sjuka ska kunna avskiljas från andra djur,

2) får låta utföra bedövning och avblodning i slaktutrymmet, om det finns en tydligt avskild plats för detta,

3) inte behöver ha ett separat låsbart utrymme för förvaring av beslagtaget kött. För beslagtagna slaktkroppar och organ ska det dock finnas ett särskilt område i kylrummet där de kan hållas märkta och åtskilt från andra slaktkroppar och organ.

Småskaliga slakterier som slaktar under 1 000 djurenheter per år kan utnyttja de anpassningar som anges i 1 mom. i denna paragraf. Dessutom kan Livsmedelsverket utifrån en bedömning från fall till fall godkänna anpassningar i enlighet med 1 mom. också i fråga om småskaliga slakterier som slaktar högst 5 000 djurenheter per år. Vid beräkningen av djurenheter används de omräkningstal som anges i artikel 7.2 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 och i artikel 13.3 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627.

53 §

Tilläggskrav som gäller konstruktioner i fjäderfäslakterier

I slakteriet ska det finnas ett ställe där noggrannare besiktning efter slakt kan utföras och där delar som kasseras vid behov kan avlägsnas från slaktkroppen.

I slakteriet ska det finnas tillräckligt med på ändamålsenligt sätt utrustat utrymme där den officiella veterinären kan utföra de besiktningar som krävs enligt artikel 25.1 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627. Motsvarande utrymmen ska finnas också i sådana slakterier på vilka tillämpas artikel 25.2 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627.

I slakteriet ska det finnas utrymme för att utföra obduktion av självdöda djur.

54 §

Tilläggskrav som gäller verksamheten i fjäderfäslakterier

Ett fågelparti ska slaktas åtskilt efter övrig slakt, om

- 1) resultaten av salmonellaundersökningen inte finns att tillgå för ett fågelparti som omfattas av salmonellaövervakning,
- 2) salmonellasmitta har konstaterats i fågelpartiet,
- 3) fågelpartiet härstammar från en anläggning för vilken fattats beslut för att förhindra spridning av sjukdom i fråga om konstaterad eller misstänkt salmonellasmitta. Kravet gäller dock inte fågelpartier som härstammar från delar av anläggningar för vilka djurhållsmyndigheten har beviljat dispens från förbudet att föra bort djur från anläggningen.

55 §

Anpassningar som gäller konstruktioner i fjäderfäslakterier

I enlighet med de anpassningar som EU-lagstiftningen medger krävs det inte att småskaliga slakterier som slaktar färre än 150 000 fåglar per år ska ha ett särskilt låsbart utrymme för förvaring av beslagtaget kött. För beslagtagna slaktkroppar och organ ska det dock finnas ett särskilt område i kylrummet där de kan hållas märkta och åtskilt från andra slaktkroppar och organ.

Dessutom kan Livsmedelsverket utifrån en bedömning från fall till fall godkänna anpassningar i enlighet med 1 mom. i denna paragraf också i fråga om småskaliga slakterier som slaktar högst 300 000 fåglar per år.

56 §

Krav som gäller konstruktioner och verksamhet i slakterier för hägnat vilt och renslakterier

De krav som gäller konstruktioner och verksamhet i slakterier för hägnade klöv- och hovdjur och hägnade ratiter samt renslakterier anges i avsnitt I kapitel II och IV i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004.

57 §

Anpassningar som gäller konstruktioner och verksamhet i slakterier för hägnat vilt och renslakterier

I enlighet med de anpassningar som EU-lagstiftningen medger

- 1) kan slakterier för hägnade klöv- och hovdjur och hägnade ratiter samt renslakterier utnyttja de anpassningar som gäller konstruktioner i slakterier för klöv- och hovdjur enligt 52 § på det sätt som anges i bestämmelsen,
- 2) behöver renslakterier inte ha djurstall, men på det område där slakteriet ligger ska det finnas en inhägnad eller boxar där renarna kan vattnas och utfodras och där renarna kan vila sig före slakten. Från inhägnaden eller boxarna ska en ingärdad gång leda till platsen för bedövning. Vidare ska det vara möjligt att skilja renar som misstänks vara sjuka från övriga renar. Om andra djurarter än renar slaktas i ett renslakteri ska det finnas ändamålsenliga utrymmen där de kan hållas i väntan på slakt,
- 3) behöver renarna i ett renslakteri inte vattnas på vintern, om de har tillgång till ren snö i tillräcklig mängd.

58 §

Anpassningar som gäller konstruktioner i slakterier för hardjur

I enlighet med de anpassningar som EU-lagstiftningen medger kan ett slakteri för hägnade kaniner utnyttja de anpassningar som gäller konstruktioner i fjäderfäslakterier enligt 55 § på det sätt som anges i bestämmelsen.

59 §

Anpassningar som gäller konstruktioner och verksamhet i godkända livsmedelslokaler för framställning av köttprodukter i fråga om framställning av torkat renkött

I enlighet med de anpassningar som EU-lagstiftningen medger får torkat renkött framställas på traditionellt sätt inom renskötselområdet med hjälp av torkställningar utomhus i anslutning till godkända livsmedelslokaler för framställning av köttprodukter.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf tillämpas inte kraven i kapitel II punkt 1 i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004.

6 kap.

Övriga bestämmelser

60 §

Hygienkrav som gäller sjötransporter av råsocker

Trots vad som anges i kapitel IV punkt 3 i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, tillämpas följande krav på bulktransport av råsocker till sjöss:

1) råsocker som raffinerats innan det används som livsmedel eller ingrediens i livsmedel kan transporteras till sjöss i sådana transportkärl, behållare och tankar samt annan motsvarande transportutrustning som inte uteslutande är avsedda för livsmedelstransporter. Innan råsockret lastas ska transportutrustningen rengöras omsorgsfullt för avlägsnande av rester av föregående last och andra föroreningar, och den ska inspekteras för att säkerställa att resterna har avlägsnats effektivt. Råsocker får inte transporteras i sådan transportutrustning i vilken omedelbart före råsockertransporten har transporterats gods i flytande form i bulklast,

2) den rengöring av transportutrustningen avsedd för sjötransport av råsocker som sker före råsockertransporten i egenkontrollen ska beaktas,

3) ett råsockerparti som transporteras för livsmedelsbruk ska åtföljas av ett intyg av den livsmedelsföretagare som ansvarar för sjötransporten. Av intyget ska framgå den föregående last som transporterats och sättet och tidpunkten för rengöringen av transportutrustningen. Uppgifterna i intyget ska grunda sig på den dokumentation som den livsmedelsföretagare som ansvarar för sjötransporten innehar. På det intyg som medföljer råsockerpartiet ska dessutom på ett eller flera av Europeiska gemenskapens språk tydligt och med permanent skrift antecknas "Denna produkt ska raffinerats innan den används som livsmedel". Den livsmedelsföretagare som ansvarar för raffineringsprocessen ska bevara en kopia av intyget,

4) de livsmedelsföretagare som ansvarar för transporten av råsockret och raffineringsprocessen ska på begäran för myndigheten för livsmedelstillsyn visa det intyg som medföljer råsockerpartiet samt den dokumentation som uppgifterna i intyget grundar sig på.

318/2021

61 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 21 april 2021.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid primärproduktion av livsmedel (1368/2011), jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (795/2014), jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011) samt jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013).

Helsingfors den 13 april 2021

Jord- och skogsbruksminister Jari Leppä

Livsmedelssäkerhetsdirektör Sebastian Hielm