

# FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 15 juli 2014

---

---

590/2014

## Jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning

Utfärdad i Helsingfors den 10 juli 2014

---

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 18 § 3 mom. och 43 § 4 mom. i livsmedelslagen (23/2006), av dem 43 § 4 mom. sådant det lyder i lag 503/2014:

### 1 §

#### *Tillämpningsområde*

Denna förordning tillämpas på köttbesiktning på djurhållningsplatser och i sådana slakterier som avses i 6 § 22 och 23 punkten i livsmedelslagen samt i vilthanteringsanläggningar.

I denna förordning föreskrivs det om uppgifterna och behörighetskraven för besiktningsspersonalen samt om köttbesiktning, köttbesiktningens beslut, bokföring av köttbesiktningen och tillsyn över köttbesiktningen av tama nötkreatur och hästdjur, svin, får, getter, fjäderfä, hägnat vilt, ren och frilevande vilt.

Genom förordningen kompletteras kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, nedan *kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung*, kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomföran-

det av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004, nedan *genomförandeförordningen*, samt kommissionens förordning (EG) nr 2075/2005 om fastställande av särskilda bestämmelser för offentlig kontroll av trikiner i kött, nedan *trikinförordningen*.

### 2 §

#### *Begränsningar i tillämpningsområdet*

Denna förordning tillämpas inte på

- 1) slakt av djur i en primärproduktionsföretagares ägo för dennes privata konsumtion,
- 2) verksamhet som avses i 2—4 § i statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (1258/2011).

### 3 §

#### *Definitioner*

I denna förordning tillämpas definitionerna i livsmedelslagen och i följande förordningar:

1) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, nedan *allmänna förordningen om livsmedelshygien*,

2) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, nedan *hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung*,

3) kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

4) genomförandeförordningen,

5) jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel (1368/2011), nedan *förordningen om primärproduktion*,

6) jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (1369/2011), nedan *förordningen om anläggningar*.

I denna förordning avses dessutom med

1) *köttinspektör* en sådan officiell assistent som avses i artikel 2.1 h i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

2) *köttbesiktning* verifiering av informationen från livsmedelskedjan och identifieringen av djur, besiktning av levande djur (*ante mortem*-besiktning) samt besiktning efter slakt av slaktkroppar och andra delar av djur (*post mortem*-besiktning) och undersökningar i samband med dem samt vissa åtgärder som ovannämnda kontroller, besiktningar och undersökningar medför,

3) *köttbesiktningsbiträde* en person som hör till slakteripersonalen och som får bistå vid köttbesiktningen i enlighet med artikel 5.6 a i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

4) *besiktningsveterinär* en sådan officiell veterinär som avses i artikel 2.1 f i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

#### 4 §

##### *Slakteripersonalen*

Köttbesiktningsbiträdena får bistå vid köttbesiktningen i sådana slakterier för fjäderfä och hägnade hardjur som fått tillstånd för det av Livsmedelssäkerhetsverket. Som köttbe-

siktningsbiträden får verka endast sådana personer som med godkänt resultat har avlagt den bedömning av arbetsprestationen som besiktningsveterinären regelbundet anordnar och som avses i avsnitt III kapitel III punkt A i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Besiktningsveterinären kan tillåta att personer som hör till slakteripersonalen medverkar vid provtagningar och laboratorieundersökningar för myndighetstillsynen i enlighet med artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och avsnitt III kapitel III punkt B i bilaga I till den förordningen.

#### 5 §

##### *Besiktningsveterinärens närvaro*

Bestämmelser om besiktningsveterinärens närvaro under *ante mortem*- och *post mortem*-besiktningar finns i avsnitt III kapitel II i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och under *post mortem*-besiktningar i bilaga VI b till genomförandeförordningen.

Livsmedelssäkerhetsverket bestämmer om besiktningsveterinärens närvaro vid köttbesiktning när det gäller slakterier och vilthanteringsanläggningar och regionförvaltningsverket när det gäller renslakterier.

#### 6 §

##### *Djur som dött av sig själva eller som tagits ur produktionen*

Obduktion ska utföras på alla djur som dött under transport eller av sig själva i slakteriet. Dessutom ska obduktion utföras på djur som avlivats av djurskyddsskäl, om det finns misstanke om att djuren bär på en sjukdom som smittar från djur till människa eller till andra djur. Av fjäderfä och hägnade hardjur kan alternativt undersökas ett representativt antal.

Om slakteriföretagaren av skäl som hänför sig till produktionen vill utestänga djur från produktionsprocessen i slakteriet, ska detta ske under övervakning av besiktningsveterinären. En *ante mortem*-besiktning av sådana djur ska ändå alltid utföras.

## 7 §

*Köttbesiktning*

Bestämmelser om köttbesiktning och om beslut som gäller den samt kontrollmärkning finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i bilaga I till den förordningen, i bilaga I till genomförandeförordningen, i trikinförordningen och i kommissionens förordning (EG) nr 504/2008 om tillämpning av rådets direktiv 90/426/EEG och 90/427/EEG avseende metoder för identifiering av hästdjur, nedan *förordningen om identifiering av hästdjur*. Dessutom ska kraven i bilaga 1 till denna förordning iakttas.

Den *ante mortem*-besiktning som ska utföras på djurhållningsplatser kan när det gäller djur som sänds till slakteriet utföras endast av en av Livsmedelssäkerhetsverket förordnad besiktningsveterinär eller av kommunens officiella veterinär och när det gäller djur som sänds till renslakteriet av en av regionförvaltningsverket förordnad besiktningsveterinär eller av kommunens officiella veterinär.

Besiktningsveterinären ska verifiera att slakteriföretagaren har fullgjort skyldigheterna i avsnitt II och III i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

I samband med *ante mortem*-besiktning ska djuren, boxarna eller transportpartiet märkas så att man kan konstatera vilka djur som godkänts för slakt eller så ska företagen för detta ändamål i slakteriet ha ett system som är godkänt av besiktningsveterinären och på djurhållningsplatsen av den veterinär som utför *ante mortem*-besiktningen.

Vid *post mortem*-besiktning ska besiktningsveterinären verifiera att trikinundersökningarna har utförts i enlighet med trikinförordningen och bilaga I till denna förordning.

Livsmedelssäkerhetsverket kan bevilja tillstånd att utföra okulär köttbesiktning i slakteriet av unga nötkreatur, får och getter i enlighet med punkt 3 b i bilaga VI b till genomförandeförordningen.

## 8 §

*Bedömning av kött*

På basis av köttbesiktningsfynd och eventuella laboratorieundersökningar och andra undersökningar godkänns köttet som tjänligt som människoföda eller så kasseras det.

Besiktningsveterinären ska i enlighet med bilaga 1 till denna förordning fastställa särskilda villkor för hanteringen av kött som godkänts vid köttbesiktningen. Dessutom kan besiktningsveterinären fastställa särskilda villkor för hanteringen av kött också i andra fall, om han eller hon anser att det behövs med tanke på livsmedelssäkerheten. Vid märkning och hantering av sådant kött iakttas kraven i bilaga 1 till denna förordning.

## 9 §

*Laboratorieundersökningar*

De prover som ingår i köttbesiktningen ska undersökas i ett laboratorium som avses i 39 § 1 mom. i livsmedelslagen. Vid valet av metod ska 8 § i statsrådets förordning om laboratorier som utför undersökningar enligt livsmedelslagen och hälsoskyddslagen (1174/2006), nedan *laboratieförordningen*, beaktas, om inte något annat följer av Europeiska unionens lagstiftning.

Bestämmelser om trikinundersökningar finns i trikinförordningen. Dessutom ska kraven i bilaga 2 till denna förordning iakttas.

## 10 §

*Andra undersökningar i samband med köttbesiktning*

Vid köttbesiktning kan man utöver laboratorieundersökningar som hjälpmedel använda sig av kokprov och mätning av köttets pH.

Lukt- och smaksinnet hos de personer som deltar i organoleptisk bedömning av kött genom kokprov ska ha testats. Testet kan genomföras vid Livsmedelssäkerhetsverket eller i ett av Livsmedelssäkerhetsverket godkänt laboratorium. Ett godkänt testresultat är giltigt i tre år.

## 11 §

*Köttbesiktningsbeslut*

Köttbesiktningsbeslutet fattas när köttbesiktningen är slutförd. Om djuret kasseras vid *ante mortem*-besiktningen, anses köttbesiktningen slutförd och ett köttbesiktningsbeslut om att djuret kasseras fattas.

Köttbesiktningsbeslutet fattas i slakterier och vilthanteringsanläggningar av en av Livsmedelssäkerhetsverket förordnad besiktningsveterinär och i renslakterier av en av regionförvaltningsverket förordnad besiktningsveterinär. När det gäller *ante mortem*-besiktning på djurhållningsplatser fattas köttbesiktningsbeslutet av den veterinär som avses i 7 §.

## 12 §

*Märkning av kött som omfattas av begränsningar som utfärdats med stöd av lagen om djursjukdomar*

Kött som på grund av begränsningar som anges i lagstiftningen om djursjukdomar inte kan levereras till den inhemska marknaden eller till marknaden i andra medlemsstater utan värmebehandling, ska märkas med kontrollmärke eller identifieringsmärke på vilket stämplat ett diagonalt kors. Det diagonala korset består av två räta linjer som står vinkelrätt mot varandra, så att linjerna skär varandra mitt i stämpeln och uppgifterna på märket är läsliga.

## 13 §

*Besiktningsveterinärens bokföring av köttbesiktningen*

Av besiktningsveterinärens bokföring ska framgå

1) uppgifter om bristfälligt märkta och registrerade djur, deras antal och de åtgärder som vidtagits i fråga om dem,

2) undantag som besiktningsveterinären beviljar i fråga om inlämningstidpunkten för informationen från livsmedelskedjan samt åtgärder som ska vidtas till följd av informationen från livsmedelskedjan,

3) åtgärder som gäller djurens välbefinnande,

4) resultatet av den *ante mortem*-besiktning som gjorts i slakteriet och åtgärder som vidtagits med anledning av det samt intyg som besiktningsveterinären utfärdat vid *ante mortem*-besiktningen på djurhållningsplatsen,

5) när det gäller frilevande vilt den utbildade personens eventuella intyg eller andra uppgifter,

6) de prover som tagits i samband med *post mortem*-besiktningen och undersökningsresultaten av dem samt undersökningsintyg,

7) bedömningen av köttet och köttbesiktningsbeslutet,

8) resultaten av obduktioner,

9) övriga åtgärder, anmälningar till myndigheterna samt uppgifter till primärproduktionsföretagaren som hänför sig till köttbesiktningen,

10) namnet på den som utfört besiktningen, datum för besiktningen samt i fråga om *ante mortem*-besiktning också klockslaget,

11) antalet besiktade djur och vid behov identifiering av dem.

I bokföringen ska de djur identifieras som varit föremål för åtgärder. Om åtgärderna gäller en djurgrupp räcker det att djurgruppen identifieras.

Den veterinär som utför *ante mortem*-besiktningen på djurhållningsplatsen ska i tillämpliga delar föra bok över de uppgifter som nämns i 1 mom.

Bokföringen ska bevaras i 10 år.

## 14 §

*Besiktningsveterinärens bokföring av verifiering*

Besiktningsveterinären ska genom att utföra stickprov övervaka slakteriföretagarens verksamhet. Besiktningsveterinären ska föra bok över kontrollen samt över sina åtgärder för att avhjälpa missförhållanden i fråga om följande:

1) informationen från livsmedelskedjan samt slakteriföretagarens bedömning av informationen,

2) när det gäller frilevande vilt den utbildade personens intyg eller andra uppgifter,

3) identifieringen och registreringen av djur,

4) säkerställandet av djurens renhet,

5) åtgärder som gäller djurens välbefinnande och att företagaren har de kompetensbevis som krävs i rådets förordning (EG) nr 1099/2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning, nedan *avlivningsförordningen*,

6) djurens duglighet för okulär *post mortem*-besiktning,

7) tagning och undersökning av prover för trikinundersökning i enlighet med trikinförordningen och bilaga 1 till denna förordning,

8) djur som företagaren utestängt från produktionsprocessen enligt 6 §,

9) prover som sänds för undersökning till laboratorium och undersökningen av dem,

10) hantering och användning av kött enligt särskilda villkor när det gäller kött som har godkänts vid köttbesiktningen och för vilket besiktningsveterinären fastställt särskilda villkor,

11) de revisionsuppgifter som anges i artikel 4 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

12) de uppgifter om beslut om köttbesiktning samt om sjukdomsfrekvens som slakteriföretagaren sänder till primärproduktionsföretagaren.

Bokföringen ska bevaras i 10 år.

### 15 §

#### *Besiktningsveterinärens anmälningsskyldighet i samband med köttbesiktning*

Bestämmelser om skyldigheten att anmäla smittsamma djursjukdomar finns i 16 § och 84 § 3 mom. i lagen om djursjukdomar (441/2013). Bestämmelser som gäller anmälningar om djurs välbefinnande finns i 41 § i djurskyddslagen (247/1996).

Besiktningsveterinären ska utan dröjsmål anmäla bristfälligt märkta eller registrerade djur till regionförvaltningsverket.

Om det inte är en och samma besiktningsveterinär som ansvarar för köttbesiktningen och tillsynen över anläggningen, ska den besiktningsveterinär som utför köttbesiktningen underrätta den myndighet som ansvarar för tillsynen över anläggningen om sina observationer av omständigheter som äventyrar livsmedelssäkerheten.

### 16 §

#### *Uppgifter som ska delges primärproduktionsföretagaren*

I avsnitt II kapitel I i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i kapitel II i bilaga I till genomförandeförordningen finns bestämmelser om besiktningsveterinärens skyldighet att meddela primärproduktionsföretagaren om betydande fynd som inverkar på livsmedelssäkerheten, djursjukdomar och djurens välbefinnande.

### 17 §

#### *Sammandrag av köttbesiktningen*

Besiktningsveterinären ska kalendermånadsvis göra ett sammandrag av köttbesiktningen per slakteri. Månadssammandraget ska lämnas in till Livsmedelssäkerhetsverket och för kännedom till regionförvaltningsverket inom följande månads tio första vardagar.

Besiktningsveterinären ska göra upp och lämna in ett årssammandrag till Livsmedelssäkerhetsverket och för kännedom till regionförvaltningsverket inom januari följande år.

Kommunens officiella veterinär ska inom januari följande år lämna in ett årssammandrag till Livsmedelssäkerhetsverket och till regionförvaltningsverket för kännedom över kasseringar gjorda vid *ante mortem*-besiktning på djurhållningsplatsen.

Renslakteriernas besiktningsveterinär ska på motsvarande sätt göra upp och lämna in månads- och årssammandrag till regionförvaltningsverket som ska vidarebefordra årssammandraget till Livsmedelssäkerhetsverket.

Livsmedelssäkerhetsverket ska årligen sammanställa de uppgifter som krävs enligt kapitel II punkt b i bilaga IV till trikinförordningen samt lämna in uppgifterna till jord- och skogsbruksministeriet.

### 18 §

#### *Ikraftträdande*

Denna förordning träder i kraft den 1 augusti 2014.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning (1470/2011).

Helsingfors den 10 juli 2014

Jord- och skogsbruksminister *Petteri Orpo*

Veterinäröverinspektör Anna-Maija Grönlund

## INNEHÅLL

<b>BILAGA 1 KÖTTBESIKTNING</b> .....	8
<b>Kapitel 1 Information från livsmedelskedjan</b> .....	8
1.1 Beslut om information från livsmedelskedjan.....	8
<b>Kapitel 2. Ante mortem-besiktning</b> .....	9
2.1 Särskilda krav i fråga om <i>ante mortem</i> -besiktning av tama och hägnade klöv- och hovdjur och av ren.....	9
2.2 Beslut i samband med <i>ante mortem</i> -besiktning .....	9
<b>Kapitel 3. Post mortem-besiktning</b> .....	10
3.1 Särskilda krav i fråga om <i>post mortem</i> -besiktning av tama klöv- och hovdjur .....	10
3.2 Särskilda krav i fråga om <i>post mortem</i> -besiktning av hägnat vilt och ren.....	11
3.3 Särskilda krav i fråga om <i>post mortem</i> -besiktning av frilevande vilt.....	11
<b>Kapitel 4 Hantering och märkning av godkänt kött</b> .....	11
4.1 Märkningsredskap.....	12
4.2 Märkning av godkänt kött med kontrollmärke .....	12
4.3 Särskilda krav på hanteringen av godkänt kött.....	12
4.3.1 Kött från tama och hägnade klöv- och hovdjur samt från ren och frilevande vilt.....	12
4.3.2 Fjäderfäkött.....	12
4.3.3 Hantering och märkning av annat sådant kött i fråga om vilket besiktningsveterinären ställt särskilda krav på hanteringen.....	13
<b>Kapitel 5 Åtgärder i samband med <i>post mortem</i>-besiktning</b> .....	13
5.1 Särskilda krav i fråga om kött från tama klöv- och hovdjur, hägnat vilt samt från ren.....	14
5.2 Särskilda krav i fråga om kött från frilevande vilt.....	14
5.3 Åtgärder i samband med trikinundersökningar.....	14
<b>Kapitel 6. Uppgifter som ska delges primärproduktionsföretagaren</b> .....	14
<b>BILAGA 2 TRIKINUNDERSÖKNING</b> .....	16
<b>Kapitel 1</b> .....	16
1.1. Trikinundersökningsmetoder.....	16
1.2. Behörighetskraven för personer som utför trikinundersökningar.....	16
<b>Kapitel 2</b> .....	16
2.1. Prover för trikinundersökningar .....	16
2.2. Positivt resultat från trikinundersökningen.....	16
2.3. Säkerställande av undersökningsresultat .....	17
2.4. Anmälan .....	17

## KÖTTBESIKTNING

Kraven i denna bilaga kompletterar kraven i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, genomförandeförordningen och trikinförordningen.

Bestämmelser om krav som gäller djur som tagits emot till slakteriet, förhållandena vid köttbesiktning, arrangemangen för slakt av djuren samt andra arrangemang som slakteriet ansvarar för i samband med köttbesiktningen finns i förordningen om anläggningar.

I denna bilaga avses med slakteri slakterier, små slakterier och renslakterier enligt 6 § 22 och 23 punkten i livsmedelslagen.

### Kapitel 1 Information från livsmedelskedjan

Bestämmelser om granskning av information från livsmedelskedjan finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I kapitel II punkt A i bilaga I till den förordningen, i bilaga I till genomförandeförordningen och i artiklarna 15 och 20 i förordningen om identifiering av hästdjur. Bestämmelser om eventuella formulär för information från livsmedelskedjan för olika djurslag finns i genomförandeförordningen.

Bestämmelser om besiktningsveterinärens möjlighet att bevilja undantag från inlämningstidpunkten för informationen från livsmedelskedjan finns i avsnitt II punkt 7 i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Informationen från livsmedelskedjan kan med besiktningsveterinärens tillstånd i stället för i ett litet slakteri förvaras på djurhållningsplatsen i anslutning till slakteriet. Arrangemanget är möjligt endast för djur som har fötts upp på djurhållningsplatsen i fråga.

#### 1.1 Beslut om information från livsmedelskedjan

Bestämmelser om åtgärder och beslut som gäller information från livsmedelskedjan, inklusive kassering av levande djur, finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt II kapitel II i bilaga I till den förordningen och i artikel 20 i förordningen om identifiering av hästdjur.

1. Om *ante mortem*-besiktningen uppdragar att informationen om djuret eller djurgruppen inte stämmer när det gäller till exempel misstänkt sjuka djur, ska besiktningsveterinären beroende på fallet antingen vidta de åtgärder som avses i avsnitt II kapitel II punkt 5 i bilaga I till genomförandeförordningen eller uppmana slakteriföretagaren att vidta åtgärder gentemot primärproduktionsföretagaren för att åtgärda bristerna.
2. Före en *ante mortem*-besiktning i ett slakteri ska besiktningsveterinären för varje djur och djurgrupp granska slakteriföretagarens bedömning av informationen från livsmedelskedjan. Utgående från informationen från livsmedelskedjan ska djuren vid behov styras till en noggrannare *ante* och *post mortem*-besiktning.



## Kapitel 2 *Ante mortem*-besiktning

Bestämmelser om *ante mortem*-besiktning finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I kapitel II punkt B i bilaga I till den förordningen.

Bestämmelser om *ante mortem*-besiktning som ska utföras på djurhållningsplatsen finns dessutom när det gäller svin i avsnitt IV kapitel IV, när det gäller fjäderfä i avsnitt IV kapitel V, när det gäller hägnade hardjur i avsnitt IV kapitel VI och när det gäller hägnat vilt och ren i avsnitt IV kapitel VII i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. När det gäller *ante mortem*-besiktning av bison tillämpas kraven för hägnat vilt.

I kapitel X finns bestämmelser som gäller förlaga till intyg för djur som besiktas levande på djurhållningsplatsen. Bestämmelser om intyg för hägnat vilt finns dessutom i kapitel VII punkt A.4.

1. Renskiljningsplatser jämföras i fråga om *ante mortem*-besiktningar med djurhållningsplatsen. En djurhållningsplats i anslutning till ett litet slakteri kan vid en *ante mortem*-besiktning och i fråga om djur från djurhållningsplatsen i fråga jämföras med ladugårdar i anslutning till slakterier.
2. Köttinspektören kan bistå besiktningsveterinären vid det praktiska utförandet av *ante mortem*-besiktning på slakteriet, så som vid besiktning av djur när de rör sig, preliminär besiktning av friska och misstänkt sjuka djur och vid avskiljande av misstänkt sjuka djur.
3. Köttinspektören kan granska *ante mortem*-intygen liksom informationen från livsmedelskedjan samt djurens hälsotillstånd och välbefinnande i enlighet med avsnitt III kapitel II punkt 2 a i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung i fråga om de djur vars *ante mortem*-besiktning har utförts på djurhållningsplatsen.
4. Den veterinär som utför *ante mortem*-besiktningen på djurhållningsplatsen ska verifiera att den person på djurhållningsplatsen som utför bedövningen har en sådan kompetensnivå som avses i avlivningsförordningen.

### 2.1 Särskilda krav i fråga om *ante mortem*-besiktning av tama och hägnade klöv- och hovdjur och av ren

Av de *ante mortem*-besiktningar som utförs i slakteriet måste minst 10 procent utföras när djuren rör sig.

### 2.2 Beslut i samband med *ante mortem*-besiktning

Bestämmelser om beslut i samband med *ante mortem*-besiktning, inklusive kassering av levande djur, finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt II kapitel III och IV i bilaga I till den förordningen och i artikel 19 i förordningen om identifiering av hästdjur.

1. Djuren ska kasseras om det i *ante mortem*-besiktningen visar att produkterna som fås från djuret inte lämpar sig som livsmedel.

2. Djuren ska kasseras vid *ante mortem*-besiktningen om de förs till slakt under karenstiden för läkemedel som innehåller ämnen med östrogen, androgen eller gestagen verkan eller läkemedel som innehåller beta-agonister.
3. Djuren ska kasseras om de förs till slakt under karenstiden utan djurskyddsskäl. Hästdjur ska dock kasseras om de förs till slakteriet innan karenstiden på sex månader har löpt ut efter att de har medicinerats med de substanser som räknas upp i kommissionens förordning (EU) nr 122/2013 om ändring av förordning (EG) nr 1950/2006 om upprättande av en förteckning över substanser som är väsentliga för behandling av hästdjur, i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv 2001/82/EG om upprättande av gemenskapsregler för veterinärmedicinska läkemedel.

### **Kapitel 3 *Post mortem*-besiktning**

Bestämmelser om *post mortem*-besiktning finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, i avsnitt I kapitel II punkterna D och F och i avsnitt IV kapitel IX, samt när det gäller tama klöv- och hovdjur dessutom i avsnitt IV kapitel I—IV, när det gäller fjäderfä i avsnitt IV kapitel V, när det gäller hägnade hardjur i avsnitt IV kapitel VI, när det gäller hägnat vilt och ren i avsnitt IV kapitel VII och när det gäller frilevande vilt i avsnitt IV kapitel VIII i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Bestämmelser om laboratorieundersökningar finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I kapitel II punkt D.2 och avsnitt II kapitel III punkt 5 i bilaga I till den förordningen. Bestämmelser om trikinundersökning av eventuella värddjur för trikiner finns i trikinförordningen.

*Post mortem*-köttbesiktningen ska utföras med särskild noggrannhet om det gäller slaktkroppar och organ av ett djur eller av en djurgrupp som utgående från informationen från livsmedelskedjan eller *ante mortem*-besiktningen misstänks vara sjuka och likaså om det förekommer förändringar i slaktkroppen och organen.

#### **3.1 Särskilda krav i fråga om *post mortem*-besiktning av tama klöv- och hovdjur**

1. Kött från möjliga värddjur för trikiner ska alltid undersökas med avseende på trikinförekomst förutom när det gäller undantag enligt artiklarna 2 och 3 i trikinförordningen.

Svin från officiellt erkända, kontrollerade uppfödningförhållanden ska undersökas med avseende på trikinförekomst i den utsträckning och med de intervall som Livsmedelssäkerhetsverket har förordnat.

2. En bakteriologisk undersökning ska utföras då hälsotillståndet, anamnesen eller köttbesiktningfynden för ett djur tyder på sjukdom som smittar från djur via kött till människor eller på en allmän infektion förorsakad av bakterier. Om köttet kasseras på basis av andra undersökningsresultat eller patologisk-anatomiska fynd, behöver en bakteriologisk undersökning inte göras.
3. Undersökning av förekomst av mikrobläkemedel ska alltid göras i samband med en bakteriologisk undersökning samt alltid vid misstanke om förekomst av rester av mikrobläkemedel.

4. Kokprov ska utföras vid misstanke om att främmande lukt eller färg förekommer i köttet och dessutom i samband med en bakteriologisk undersökning.
5. Köttets pH ska mätas i samband med kokprovet samt då man misstänker att pH-värdet förblivit högt. Slaktkroppar och andra delar av djur kan inte kasseras enbart på basis av resultatet från pH-mätningen.

### 3.2 Särskilda krav i fråga om *post mortem*-besiktning av hägnat vilt och ren

1. På *post mortem*-besiktning av hägnade klöv- och hovdjur och ren tillämpas kraven i kapitel 3.1 i denna bilaga. På *post mortem*-besiktning av hägnade vildsvin tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av svin, förutom när det gäller okulär köttbesiktning. Dessutom ska alla hägnade vildsvin undersökas med avseende på trikiner. På *post mortem*-besiktning av andra hägnade klövdjur och renar tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av får. På *post mortem*-besiktning av hägnade hovdjur tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av häst. Vid köttbesiktning av ren är det dock inte nödvändigt med ett snitt vid porta hepatis för att undersöka gallgångarna.
2. På *post mortem*-besiktning av hägnade strutsfåglar tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av fjäderfä.
3. På *post mortem*-besiktning av andra hägnade djurarter tillämpas bestämmelserna om köttbesiktning av närmast liknande djurarter.

### 3.3 Särskilda krav i fråga om *post mortem*-besiktning av frilevande vilt

1. I avsnitt IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung finns det bestämmelser om den utbildade personens intyg eller de av den utbildade personen lämnade uppgifterna om frilevande vilt som ska beaktas vid *post mortem*-besiktning förutsatt att de finns tillgängliga. Även de andra uppgifter som krävs i förordningen om primärproduktion och som gäller frilevande vilt som ska levereras till köttbesiktning ska beaktas.
2. På *post mortem*-besiktning av storvilt (inklusive säl) tillämpas kraven i kapitel 3.1 i denna bilaga. På *post mortem*-besiktning av frilevande vildsvin tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av svin, förutom när det gäller okulär köttbesiktning. Dessutom ska alla frilevande vildsvin undersökas med avseende på trikiner. På *post mortem*-besiktning av annat frilevande vilt än vildsvin tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av får. På *post mortem*-besiktning av småvilt tillämpas bestämmelserna om köttbesiktning av närmast liknande djurarter. Magsäckarna och tarmarna från de djurarter som nämns i denna punkt behöver dock inte besiktas.
3. Köttet av möjliga värddjur för trikiner, såsom vildsvin, björn, grävling, sumpbäver, bäver, säl och lodjur, ska undersökas med avseende på trikinförekomst.

## Kapitel 4 Hantering och märkning av godkänt kött

Bestämmelser om kontrollmärkning av slaktkroppar av tama och hägnade klöv- och hovdjur samt av ren och frilevande storvilt finns i avsnitt I kapitel III i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Bestämmelser om identifieringsmärkning av kött av fjäderfä, hägnade hardjur, hägnade strutsfåglar och frilevande småvilt finns i artikel 5 i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I i bilaga II till den förordningen.

#### **4.1 Märkningsredskap**

1. Stämplor med kontrollmärke samt stämplor med identifieringsmärke för slaktkroppar av strutsfåglar ska förvaras under tillsyn av besiktningsveterinären.
2. Endast godkända färgämnen som överensstämmer med handels- och industriministeriets beslut om färgämnen för användning i livsmedel och alkoholdrycker (1756/1995) får användas som stämpelfärg.

#### **4.2 Märkning av godkänt kött med kontrollmärke**

1. Slaktkropparna får inte stämplas förrän köttbesiktningen har slutförts. Besiktningsveterinären kan dock i enlighet med avsnitt I kapitel III i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och artikel 4.3 i trikinförordningen tillåta att kött av möjliga värdjur för trikiner stämplas innan resultaten av trikinundersökningen fås.
2. De delar av djur som kasserats vid köttbesiktningen ska avlägsnas innan slaktkroppen stämplas.

#### **4.3 Särskilda krav på hanteringen av godkänt kött**

##### **4.3.1 Kött från tama och hägnade klöv- och hovdjur samt från ren och frilevande vilt**

1. Besiktningsveterinären ska bestämma att kött hanteras särskilt, om
  - a) djuret kommer från en djurhållningsplats som på grund av en konstaterad eller misstänkt salmonellasmitta omfattas av ett beslut som ska förhindra spridning av sjukdom, kravet gäller dock inte djur som kommer från den del av djurhållningsplatsen för vilken regionförvaltningsverket har beviljat undantag från förbudet att föra bort djuren från djurhållningsplatsen,
  - b) salmonella konstaterats hos djuret vid en bakteriologisk undersökning i samband med *post mortem*-besiktning i något annat prov än ett sådant som tagits sterilt inifrån en muskel,
  - c) EHEC-bakterier konstaterats i ett ytprov av slaktkroppen från ett kliniskt friskt djur.
2. Kött som avses i punkt 1 eller produkter som innehåller sådant kött ska upphettas till minst 70 °C vid en anläggning för köttprodukter i Finland. Kraven i 4.3.3. ska iaktas vid märkningen.

##### **4.3.2 Fjäderfäkött**

1. Besiktningsveterinären ska bestämma att kött hanteras särskilt, om
  - a) resultat av salmonellaundersökningen saknas hos ett fjäderfäparti som omfattas av programmet för kontroll av salmonella eller om salmonellabakterier har konstaterats i fågelpartiet,

- b) fågelpartiet kommer från en djurhållningsplats som på grund av en konstaterad eller misstänkt salmonellasmitta omfattas av ett beslut för att förhindra spridning av sjukdom. Kravet gäller dock inte fågelpartier som kommer från en sådan del av djurhållningsplatsen för vilken regionförvaltningsverket har beviljat undantag från förbudet att föra bort djuren från djurhållningsplatsen.
2. Kött som avses i punkt 1 eller produkter som innehåller sådant kött ska upphettas till minst 70 °C vid en anläggning för köttprodukter i Finland. Kraven i 4.3.3. ska iakttas vid märkningen.

#### **4.3.3 Hantering och märkning av annat sådant kött i fråga om vilket besiktningsveterinären ställt särskilda krav på hanteringen**

1. Besiktningsveterinären kan bestämma att köttet ska hanteras på följande sätt, när det är nödvändigt för att garantera livsmedelssäkerheten:
  - a) köttet eller de produkter som innehåller sådant kött ska upphettas alltigenom till minst 70 °C vid en anläggning för köttprodukter; tilläggsmärkningen är UPPHETTING,
  - b) köttet ska djupfrysas; tilläggsmärkningen är DJUPFRYSNING.

Ovannämnda hantering ska ske i en anläggning i Finland.

2. Tilläggsmärkningarna ska anbringas i omedelbar närhet av kontrollmärken i slaktkroppar eller i fråga om strutsfåglar i omedelbar närhet av identifieringsmärken och i fråga om andra djur i omedelbar närhet av identifieringsmärken på emballaget eller förpackningen. Bokstäverna i tilläggsmärkningarna ska vara minst 1,5 cm höga versaler.

Tilläggsmärkning av styckat kött ska finnas i närheten av kontrollmärket i kött eller i närheten av identifieringsmärket på köttets emballage eller förpackning.

3. Efter att livsmedlet upphettats eller djupfrysats i enlighet med punkt 1 används tilläggsmärkningen inte längre på det.

#### **Kapitel 5 Åtgärder i samband med *post mortem*-besiktningen**

Bestämmelser om beslut om kött finns i avsnitt II kapitel V och i avsnitt IV kapitel IX i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Bestämmelser om bedömningen av kött från hästdjur finns dessutom i artikel 19 i förordningen om identifiering av hästdjur och i punkt 4 i bilaga VI b till genomförandeförordningen. Bestämmelser om bedömningen av kött från frilevande vilt finns dessutom i avsnitt IV kapitel VIII punkt B i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1. Slaktkropp och organ ska dessutom kasseras helt, om
  - a) det konstateras att djuret har slaktats under karenstiden för ett läkemedel som getts djuret, om det inte med de undersökningar som Livsmedelssäkerhetsverket eller ett av Livsmedelssäkerhetsverket godkänt laboratorium utfört kan påvisas att det inte i köttet eller andra delar av djuret finns rester av läkemedel som överskrider tillåtna maximimängder,

- b) med avvikelse från punkt a kasseras dock inte en slaktkropp och som livsmedel lämpliga delar av ett djur under karenstiden för läkemedlet, när djuret har behandlats med sådana läkemedel som nämns i tabell 1 i bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 37/2010 om farmakologiskt aktiva substanser och deras klassificering med avseende på MRL-värden i animaliska livsmedel, för vilka MRL-värde inte krävs för att skydda människors hälsa,
  - c) det konstateras något sådant på basis av vilket djuret borde ha kasserats utgående från informationen från livsmedelskedjan eller *ante mortem*-besiktningen,
  - d) de trikinundersökningar som lagstiftningen kräver inte har utförts.
2. Organen ska kasseras, om köttbesiktningsbeslutet fattas mer än tre dygn efter det att djuret har slaktats.
  3. Slaktkropp och organ ska kasseras delvis, om sådana lokala förändringar konstateras som inte inverkar på kvaliteten hos resten av köttet och som helt kan avlägsnas.
  4. Kött för vilket ställts särskilda krav på hanteringen enligt 4.3 ska kasseras, om det inte hanteras i enlighet med kraven i fråga.

### **5.1 Särskilda krav i fråga om kött från tama klöv- och hovdjur, hägnat vilt samt från ren**

1. Organen ska kasseras i följande fall:
  - a) lever och njurar från hästdjur,
  - b) njurar från nötkreatur som är äldre än fyra år,
  - c) lever och njurar, om det finns grundad anledning att misstänka att det i dem ansamlats tungmetaller eller andra främmande ämnen i en mängd som överstiger gränsvärdena.

### **5.2 Särskilda krav i fråga om kött från frilevande vilt**

1. Organen ska kasseras i följande fall:
  - a) lever och njurar från frilevande hjortdjur som är äldre än ett år,
  - b) njurar från frilevande harar och kaniner,
  - c) alla organ samt späcket och bukhålans fett från sälar.

### **5.3 Åtgärder i samband med trikinundersökningar**

I 12 § i trikinförordningen föreskrivs det om åtgärder som kan vidtas när det konstateras trikinsmitta hos svin från officiellt erkända kontrollerade uppfödningförhållanden. Bestämmer om kassering av slaktkropp och organ finns i avsnitt IV kapitel IX i bilaga I till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i kapitel 5 punkt 1d i bilaga 1 till denna förordning.

## **Kapitel 6 Uppgifter som ska delges primärproduktionsföretagaren**

1. Besiktningsveterinären ska meddela primärproduktionsföretagaren när andra köttbesiktningsfynd än de sedvanliga har konstaterats hos företagarens djur och dessa fynd gäller livsmedelssäkerhet, djurens välbefinnande eller djursjukdomar.

2. Besiktningsveterinären ska utan dröjsmål förmedla information om djur som kommit från en annan medlemsstat för slakt och då använda den förlaga som finns i bilaga I till genomförandeförordningen.
3. Besiktningsveterinären ska fatta ett köttbesiktningsbeslut i enlighet med 43 a § i livsmedelslagen. Om slakteriföretagaren är en i lagen avsedd part som delges köttbesiktningsbeslutet, ska besiktningsveterinären förvissa sig om att slakteriföretagaren delger primärproduktionsföretagaren uppgifterna i köttbesiktningsbeslutet och de övriga uppgifter som lagstiftningen kräver.

## **TRIKINUNDERSÖKNING**

Kraven i denna bilaga kompletterar kraven i trikinförordningen.

### **Kapitel 1**

#### **1.1 Trikinundersökningsmetoder**

Trikinundersökningar ska utföras med de metoder som anges i bilaga I till trikinförordningen. Trikinoskopisk undersökningsmetod, dvs. kompressoriummetoden, får dock inte användas.

#### **1.2 Behörighetskraven för personer som utför trikinundersökningar**

Bestämmelser om utbildningskraven för personer som utför trikinundersökningar finns i artikel 5 i trikinförordningen.

Utbildningen består av praktiska övningar vid ett laboratorium som godkänts för att utföra trikinundersökningar, en kurs ordnad av Livsmedelssäkerhetsverket och ett förhör som ska avläggas med godkänt vitsord. Praktiktiden är 10 arbetsdagar och då ska praktikanten sätta sig in i provtagningen och trikinundersökningsmetoderna. Livsmedelssäkerhetsverket kan göra undantag i fråga om praktiktiden för sådana personer som har tillräcklig erfarenhet av trikinundersökningar eller laboratoriearbete.

Bestämmelser om behörighetskraven för personer som utför trikinundersökningar finns i 10 § i laboratorieförordningen.

### **Kapitel 2**

#### **2.1 Prover för trikinundersökning**

Bestämmelser om trikinprovtagning av olika djurarter finns i fråga om svin i kapitel I i bilaga I till trikinförordningen och i fråga om andra djurarter såsom häst, björn och vildsvin i bilaga III till trikinförordningen.

Av säl tas två prover på minst 25 g av muskulaturen, bägge från olika ställen, vilka är diafragman, tungan och bakbenets muskulatur. Från slaktkroppen av grävling, sumpbäver, bäver, lodjur och andra möjliga värddjur för trikiner tas två prover på minst 25 g av muskulaturen, det ena från kindmuskulaturen och det andra från diafragmapelarna. Om prov inte kan tas från de nämnda slaktkroppsdelarna, tas två provbitar på minst 25 g av diafragmans sido- eller bröstdel eller av tung-, kind- eller bukmuskulaturen.

#### **2.2 Positivt resultat från trikinundersökningen**

Om undersökningen av det första provet eller av ett blandprov från flera djur visar på trikiner betraktas redan detta som ett positivt trikinundersökningsresultat, även om fyndet i vidare undersökningar inte med säkerhet kan härledas till en viss slaktkropp och även om trikiner inte konstateras i det prov som sänts till Livsmedelssäkerhetsverket enligt punkt 2.3.



### **2.3 Säkerställande av undersökningsresultat**

Trikinundersökningsresultat som konstaterats vara positiva ska sändas till Livsmedelssäkerhetsverket för säkerställande och artidentifiering.

Prover tagna från svin ska åtföljas av information om huruvida djurhållningsplatsen officiellt har konstaterats uppfylla kraven på uppfödningförhållanden.

### **2.4 Anmälan**

Laboratorier ska omedelbart anmäla positiva trikinfynd till besiktningsveterinären. Besiktningsveterinären ska underrätta slakteriföretagaren och det regionförvaltningsverk inom vars område djurhållningsplatsen är beläget om trikinfyndet eller vilthanteringsanläggningsföretagaren.

Livsmedelssäkerhetsverket underrättar besiktningsveterinären och det regionförvaltningsverk inom vars område djurhållningsplatsen är beläget om de säkerställda positiva undersökningsresultaten.