

# SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 23 päivänä joulukuuta 2011

1367/2011

## Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Annettu Helsingissä 20 päivänä joulukuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (23/2006) 10 §:n 2 ja 3 momentin, 11 §:n 2 momentin ja 20 §:n 4 momentin, sellaisina kuin niistä ovat 10 §:n 2 ja 3 momentti laissa 1137/2008 ja 11 §:n 2 momentti laissa 352/2011, nojalla:

1 luku

### Yleiset säännökset

1 §

#### *Soveltamisala*

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikelain 13 §:n 1 ja 3 momentin nojalla ilmoitettaviin elintarvikehuoneistoihin, joissa:

- 1) harjoitetaan vähittäismyyntiä; tai
- 2) ennen vähittäismyyntiä käsitellään elintarvikkeita lukuun ottamatta sellaisia elintarvikehuoneistoja, joista säädetään maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (1369/2011), jäljempänä *laitosasetus*.

Asetuksella täydennetään elintarvikelain-säädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002, jäljempänä *yleinen elintarvikeasetus*, elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä *yleinen elintarvikehygieniasetus*, ja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elin-*

*tarvikkeiden hygieniasetus*, vaatimuksia.

Eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011), jäljempänä *vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus*, 4 ja 5 §:n mukaiseen toimintaan sovelletaan yleistä elintarvikehygieniasetusta. Lisäksi niihin sovelletaan tätä asetusta siten kuin liitteessä 1 säädetään.

2 §

#### *Määritelmät*

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain 6 §:n sekä laitasetuksen 3 §:n määritelmiä, minkä lisäksi tarkoitetaan:

1) *helposti pilaantuvalla elintarvikkeella* elintarviketta, joka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muiden ominaisuuksiensa vuoksi tarjoaa mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja joka on siksi säilytettävä joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa;

2) *sellaisenaan syötävällä elintarvikkeella* elintarviketta, joka on tarkoitettu syötäväksi ilman kypsentämistä;

3) *ulkomyynnillä* elintarvikkeen tarjoilua, kaupanpitoa tai muuta luovuttamista sekä näihin liittyviä välittömiä muita käsittelyvaiheita ulkotilassa;

4) *ulkotilalla* elintarvikehuoneistoa, joka

sijaitsee muualla kuin rakennuksen sisällä, tai joka sijaitsee sellaisessa sisätilassa tai sen osassa, joka ei ole osa muuta elintarvikehuoneistoa.

## 2 luku

### **Elintarvikehuoneistoa koskevat rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset**

#### 3 §

##### *Rakenteelliset vaatimukset*

Elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminoista, jotka voivat vaarantaa tai heikentää elintarvikehuoneistossa käsiteltävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun.

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten.

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. Valvontaviranomainen voi sallia käymälän, siivousvälineiden ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistaa siitä, ettei tästä aiheudu terveysvaaraa.

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Valvontaviranomainen voi sallia asiakaskäymälöiden olevan myös elintarvikehuoneiston läheisyydessä.

#### 4 §

##### *Toiminnalliset vaatimukset*

Kypsentämätön liha sekä kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään toisistaan ja sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa varastoida, myydä tai muuten käsitellä siten, että se voi joutua kosketukseen muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.

Kalan perkaaminen, metsästettyjen luonnonvaraisten jänisten, kanien ja lintujen nylkeminen tai kyniminen sekä suolistaminen on sallittu siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen on sallittua siihen tarkoitukseen varustetussa paikassa siten kuin 14 §:ssä säädetään.

Sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään ainoastaan kalastustuotteita, kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII kohdassa 3 c, jollei siitä aiheudu vaaraa elintarvikeeturvallisuudelle.

Elintarvikehuoneistossa käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua, lukuun ottamatta vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 ja 4 §:ssä tarkoitettua lihaa ja metsästäjien järjestämissä yksityistilaisuuksissa käsiteltävää lihaa. Lihan ei tarvitse olla tarkastettua myöskään sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joissa käsitellään ainoastaan kuluttajan omistamia elintarvikkeita, jotka palautetaan hänen yksityistaloudessaan käytettäväksi.

Vähittäismyyntiin saa vastaanottaa perkaamattomia kaloja. Tuoreita, yli 500 g painoisia kaloja saa varastoida ja myydä perkaamattomina enintään kaksi päivää vastaanottopäivä mukaan lukien. Nämä kalat on perattava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä, jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa perattuina.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai varastointi heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Ne on sijoitettava omiin hyllystöihin ja myyntipöytiin riittävän erilleen elintarvikkeista. Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalituloissa.

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistet-

tava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä.

Elintarvikehuoneistossa tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa.

## 5 §

### *Oma- valvonta*

Elintarvikelain 19 §:ssä tarkoitetun oma-  
valvonnan vaarojen arviointia ja kriittisiä hallintapisteitä koskevista periaatteista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklassa. Oma-  
valvonta on kokonaisuus, joka koostuu yleisen elintarvikeasetuksen 14 artiklan turvallisuusvaatimusten sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklan hygieniavaatimusten toteutumisen edellytyksenä olevasta tukijärjestelmästä, sekä tarvittaessa sen osia varmentavista HACCP-ohjelmista.

Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt oma-  
valvontaan ja nimettävä oma-  
valvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus.

Oma-  
valvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää oma-  
valvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet oma-  
valvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Oma-  
valvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Oma-  
valvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päätymisestä vähintään yksi vuosi.

Oma-  
valvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveyssäännöistä annetussa asetuksessa (EY) N:o 1069/2009 tarkoitetut sivutuotteet käsitellään.

Työntekijöiden terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa (583/1986) ja sen nojalla annetuissa säädök-

sissä. Vaatimusten on oltava oma-  
valvontaan kuuluvan terveydentilan seurantaohjelman perustana.

Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanot-  
taja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, kuljetusta koskeva oma-  
valvontasuunnitelma voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan muuta toimintaa koskevaan oma-  
valvontasuunnitelmaan.

## 3 luku

### **Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset**

## 6 §

### *Kuljetuslämpötilat*

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilyäkseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia.

Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita ja kalakukkoja lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä toimituksissa kuormatila tai muu kuljetustila tai -astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä. Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, kun alkutuotannon tuotteet kuljetetaan pois alkutuotantopaikalta tai elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. Tällöin toimijan tulee sisällyttää oma-  
valvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa.

## 7 §

*Säilytys- ja myyntilämpötilat*

Tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä eläimistä saattavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädettyssä lämpötilassa. Myös sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä sulavan jään lämpötilassa. Kylmäsuostetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0—3 °C:ssa.

Jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä enintään 4 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa.

Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitetut kasvikset, elävät simpukat, sushi, muut kuin 1 momentissa mainitut helposti pilaantuvat kalastustuotteet ja 5 momentissa mainitut kalakukot on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.

Kuumentamalla valmistettua helposti pilaantuvaa elintarviketta ei tarvitse jäähdyttää 9 §:ssä säädettyyn lämpötilaan, jos elintarvike ei ole tarkoitettu säilytettäväksi kylmässä. Tällainen elintarvike on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C.

Edellisestä momentista poiketen kuumentamalla valmistetut, helposti pilaantuvat leipomotuotteet voidaan kuitenkin säilyttää myyntipaikassa valmistuspäivänä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa. Myös kokonaisia kalakukkoja voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä, jonka jälkeen ne on säilytettävä kalakukon myyntiajan loppuun enintään 6 °C:ssa tai hävitettävä. Myyntipaikassa pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään kuumennuspäivän lopussa.

## 8 §

*Tarjoilulämpötilat*

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaa-

tivien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een.

Lukuun ottamatta 12 §:n 1 momentissa tarkoitettuja elintarvikkeita, saa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää tarjolla enintään neljä tuntia, ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

## 9 §

*Jäähdyttäminen*

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu elintarvike on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistettujen elintarvikkeiden jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä.

## 10 §

*Pakasteet*

Pakasteiden, jäätelön ja jäätelöaineksen kansallisesta kuljetuksesta ja säilytyksestä säädetään erikseen. Pakasteiden ja helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan yleissopimuksen (ATP) (SopS 48/1981) piiriin kuuluvissa kuljetuksissa on noudatettava sopimuksen liitteissä määritellyt lämpötiloja.

Vähittäismyyntiä harjoittavan elintarvikehuoneiston varastointiin tarkoitettuun pakaste-säilytystilaan, joka on alle 10 kuutiometriä ja jonka ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla, ei sovelleta pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana annetun komission asetuksen (EY) N:o 37/2005 2 artiklassa säädettyjä lämpötilan seuranta- ja tallennusvaatimuksia.

## 11 §

*Poikkeamat lämpötiloista*

Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen II luvun IX kohdan 5 tarkoittama hel-

posti pilaantuvien elintarvikkeiden, lyhyt-kainen lämpötilapoikkeama voi olla korkeintaan 3 °C luvussa 3 annetuista lämpötilavaatimuksista. Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä.

Konditoriatuotteiden kuljetuksissa lyhyt-kainen lämpötilapoikkeama voi kuitenkin olla 1 momentissa mainittua suurempi.

#### 4 luku

### **Elintarvikemyynnin erityiset olosuhdevaatimukset**

#### 12 §

#### *Eräiden elintarvikkeiden luovuttaminen asiakkaille*

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita sekä toimijan valvonnassa muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pakkaamattomina myydä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

Muut pakkaamattomat elintarvikkeet, lukuun ottamatta tuoreita kasviksia ja sieniä, on myyjän luovutettava asiakkaalle tai myytävä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

#### 13 §

#### *Liha- ja kalastustuotteiden sekä elävien simpukoiden myynti*

Lihaa, jauhelihaa, raakaliha- ja lihavalmistuksia sekä kalastustuotteita ja eläviä simpukoita saa myydä valmiiksi pakattuna jäädytetyssä myyntilaitteessa. Jos niiden säilytykseen on käytettävissä erillinen kylmäsäilytystila, niitä saa myydä palvelumyyntinä pakkaamattomina erillisestä jäädytetystä myyntilaitteesta. Kalastustuotteet ja elävät simpukat on tällöin erotettava riittävällä väli- seinällä tai muutoin pidettävä riittävästi erillään muista tuotteista. Tuoreen kalan pyynti- tai nostopäivä on selvästi kirjallisesti ilmoit-

tettava myynnin yhteydessä.

Tiettyjä kalastustuotteita koskevasta jäädyttämisvaatimuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuk- sen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittu jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*).

#### 14 §

#### *Jauhelihan ja jauhettun maksan valmistaminen*

Jauheliha on valmistettava hyvälaatuisesta luurankolihaksiston lihasta, ei kuitenkaan siipikarjan lihasta. Jauhelihaan ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä elimiä eikä muita valmistusaineita. Pakastettuna ollut liha on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jäl- keen.

Jauhettu maksa on valmistettava hyvälaa- tuisesta maksasta, ei kuitenkaan siipikarjan maksasta. Siihen ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä muita valmistusaineita. Pakastet- tuna ollut maksa on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhelihaa ja jauhettua maksaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.

#### 15 §

#### *Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely*

Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elin- tarvikkeiden muu käsittely tulee myyntipai- kassa järjestää siten, ettei se vaaranna myytävien elintarvikkeiden tai valmistettavan ruoan hygieenistä laatua.

Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista.

Ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muu- hun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsi- enpesu- piste, jätettä syntyvää jätettä varten sekä tarvittaessa erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten. Elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla toiminnan luonne ja laajuus huomioon ottaen tarkoituksenmukainen eril- lisen paikka astioiden ja välineiden pesua varten.

Edellä 2 ja 3 momentissa säädetty vaatimukset eivät koske tilapäistä tuote-esittelyä.

16 §

*Elintarvikkeiden ulkomyynti*

Ulkomyynnissä kalastustuotteita, eläviä simpukoita ja pakattuja jalostettuja kalastustuotteita voidaan kylmälaitteen sijaan myydä ja säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti. Ulkomyynnissä kylmäsäilytystä vaativat helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan tilapäisesti myydä ja säilyttää eristetyssä, kannellisessa säilytyslaatikossa, jossa on riittävästi kylmävaraajia, tai kokonaan ilman kylmävarustetta, jos säilytyslämpötila pysyy sääolosuhteista johtuen 7 §:n mukaisena.

5 luku

**Henkilökohtainen hygienia sekä eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon**

17 §

*Henkilökohtainen hygienia*

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suoja-

Helsingissä 20 päivänä joulukuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeri *Jari Koskinen*

vaatetuksella peittää. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

18 §

*Eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon*

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä.

6 luku

**Muut säännöt**

19 §

*Merikuljetukset*

Sen estämättä, mitä yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen 2 luvun 4 kohdassa 3 säädetään, meriteitse irtotavarana kuljetettiin öljyihin ja rasvoihin sovelletaan liitteen 2 vaatimuksia ja raakasokeriin liitteen 3 vaatimuksia.

20 §

*Voimaantulo*

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2012.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (28/2009).

Eläinlääkintöylitarkastaja Sebastian Hielm

**VAATIMUKSET ELÄIMISTÄ SAATAVIA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE, JOITA EI TARVITSE HYVÄKSYÄ LAITOKSEKSI**

1. Kun toimija harjoittaa elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä tuottamiensa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 1 ja 4-6 kohtien mukaisesti, toimintaan sovelletaan tästä asetuksesta vain seuraavia vaatimuksia:

**1.1. Siipikarjan tai tarhattujen kanien teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla silloin, kun alkutuotannon toimija luovuttaa siipikarjan tai tarhattujen kaniin lihaa suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalta**

- a) Lihan saastumisen välttämiseksi on teurastusta sekä lihan leikkaamista ja säilytystä varten oltava asianmukaiset tilat ja välineet.
- b) Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Liha on jäädytettävä mahdollisimman nopeasti teurastamisen tai leikkaamisen jälkeen.
- c) Liha on säilytettävä siten, että sen lämpötila on enintään 6 °C. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi.

**1.2. Luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä tai metsästysseura toimittaa lihan paikalliseen vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle**

- a) Luonnonvarainen riista on suolistettava mahdollisimman pian, jos sitä ei ole suolistettu jo pyyntipaikalla.
- b) Luonnonvaraisen riistan jäädytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluttua pyynnistä, mutta aktiivinen jäädytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat. Liha on jäädytettävä 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle.
- c) Teurastusta ja lihan leikkaamista varten on oltava asianmukaiset tilat ja välineet. Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi.
- d) Luonnonvaraisen riistan liha on kuljetettava hygieenisesti.
- e) Luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten lihaa vähittäismyyntiin toimitettaessa mukana on seurattava asiakirja, jossa on oltava seuraavat tiedot: riistaeläinlaji ja lihan määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivä, metsästäjän tai metsästysseuran sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.
- f) Metsästäjän tai metsästysseuran on pidettävä kirjaa vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistan lihasta mukaan lukien riistaeläinlaji ja lihan määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivä sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Kirjanpitoa voidaan pitää säilyttämällä kopio edellisessä kohdassa mainituista asiakirjoista. Kirjanpitoa on säilytettävä yksi vuosi.

**1.3. Luonnonvaraisen riistan teurastus ja lihan leikkaaminen silloin, kun metsästäjä, metsästysseura, riistanhoitoyhdistys tai poliisi luovuttaa pieniä määriä lihaa suoraan kuluttajalle**

- a) Sovelletaan tämän asetuksen liitteen 1 luvun 1.2 kohtia a—d
- b) Silloin kun kyseessä on karhun, villisian, hylkeen, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten triikiinin isäntäeläinten liha, siitä on tehtävä

tutkimus triikiinin varalta ja lihan luovutus on sallittua vasta kielteisen tutkimustuloksen varmistuttua. Näytteeksi otetaan kaksi vähintään 25 g lihasnäytettä, kumpikin eri näytteenottoapaikasta. Karhun näytteenottoapaikat ovat pallea, puremalihakset ja kieli, villisiialla pallea, kieli tai etujalan lihakset ja hylkeellä pallea, kieli tai takajalan lihakset. Muilta eläinlajeilta näytteet otetaan poskilihaksista ja palleapilareista ja jos näytteitä ei saada edellä mainituista paikoista, ne otetaan pallean kylki- tai rintaosista tai kieli- tai vatsalihaksista. Näyte on lähetettävä elintarvikelain 39 §:n 1 momentin mukaiseen laboratorioon tutkittavaksi triikiinin varalta ja toimijan on säilytettävä tutkimustulosta yksi vuosi.

2. Kun toimija harjoittaa maitotuotteiden valmistusta maidontuotantotilansa yhteydessä toimivassa vähittäismyyntipaikassa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 5 §:n mukaisesti, toimintaan sovelletaan tämän asetuksen pykälää sekä seuraavia vaatimuksia:
  - a) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdan I lämpötilavaatimuksia ja kohdan II mahdollista lämpökäsittelyä koskevia vaatimuksia sekä luvun IV vaatimuksia raakamaidon ja ternimaidon merkitsemisestä;
  - b) laitasetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdan 1 vaatimusta raakamaidon ja ternimaidon vastaanottotarkastuksesta ja kohdan 2 vaatimusta käsittelyä koskevista merkinnöistä.



**ELINTARVIKKEIKSI TARKOITETTUIJEN IRTOTAVARANA KULJETETTAVIEN NESTEMÄISTEN ÖLJYJEN JA RASVOJEN MERIKULJETUKSET**

- 1) Elintarvikkeiksi tarkoitettujen irtotavarana kuljetettavien nestemäisten öljyjen ja rasvojen merikuljetus on sallittu, jos
  - a) öljy tai rasva kuljetetaan ruostumattomassa terästankissa taikka epoksimuovilla tai sen teknisellä vastineella vuoratussa tankissa; ja
  - b) kuljetusta välittömästi edeltänyt lasti on ollut elintarvike tai lasti on kuulunut elintarvikehygieniasta annetun neuvoston direktiivin 93/43/ETY eräistä määräyksistä, jotka koskevat irtotavarana nestemäisessä muodossa olevien öljyjen ja rasvojen kuljetusta, annetun direktiivin 96/3/EY muuttamisesta annetun komission direktiivin 2004/4/EY liitteessä tarkoitettuihin hyväksyttäviin edeltäviin lasteihin.
- 2) Jos 1 kohdassa tarkoitettu öljy tai rasva kuljetetaan muussa kuin siinä mainituista materiaaleista valmistetussa tankissa, tankissa kuljetettujen kolmen edeltävän lastin tulee olla elintarvikkeita tai kuulua edellä mainitun direktiivin 2004/4/EY liitteessä tarkoitettuihin hyväksyttäviin edeltäviin lasteihin.
- 3) Jos 1 kohdassa tarkoitettua öljyä tai rasvaa ei jatkojalosteta, sen merikuljetus on sallittu, jos
  - a) öljy tai rasva kuljetetaan ruostumattomassa terästankissa taikka epoksimuovilla tai sen teknisellä vastineella vuoratussa tankissa; ja
  - b) kuljetusta välittömästi edeltäneet kolme lastia ovat olleet elintarvikkeita.
- 4) Kuljetettavan aluksen päälliköllä tulee olla täsmälliset asiakirjat, joista ilmenee aluksen tankeissa kuljetetut kolme edeltävää lastia sekä lastien välillä suoritetun puhdistuksen tehokkuus. Jos lasti siirretään toiseen alukseen, tämän aluksen päälliköllä tulee olla edellä tarkoitettujen asiakirjojen lisäksi vastaavat asiakirjat siirtoa edeltäneestä aluksesta. Asiakirjat on pyydettäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle.

**ENNEN ELINTARVIKEKÄYTTÖÄ PUHDISTETTAVAN RAAKASOKERIN MERIKULJETUKSET**

- 1) Raakasokeria, joka jatkokäsitellään ja puhdistetaan ennen käyttöä elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi, voidaan meriteitse kuljettaa sellaisissa kuljetusastioissa, säiliöissä ja tankeissa sekä muissa vastaavissa kuljetusvälineissä, joita ei ole tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kuljettamiseen. Ennen raakasokerin lastaamista kuljetusvälineet on tällöin puhdistettava huolellisesti edellisen kuljetuksen jäämien ja muiden epäpuhtauksien poistamiseksi, ja ne on tarkistettava sen varmistamiseksi, että tällaiset jäämät on poistettu tehokkaasti. Raakasokeria ei saa kuljettaa kuljetusvälineissä, joissa välittömästi aikaisemmin on kuljetettu nestemäistä irtotavaraa.
- 2) Raakasokerin kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden puhdistus ennen raakasokerin kuljettamista on elintarvikelain (23/2006) 19 §:ssä tarkoitettu elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi käytettävän sokerin hygieeniseen laatuun vaikuttava kriittinen kohta.
- 3) Elintarvikekäyttöä varten kuljetettavan raakasokerierän mukana on oltava raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan antama todistus, josta ilmenee raakasokerin merikuljetusta edeltävän lastin laatu ja käytettyjen kuljetusvälineiden puhdistustapa ja -aika. Näiden todistuksessa mainittujen tietojen tulee perustua raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan hallussa oleviin asiakirjoihin. Jatkokäsiteltävän raakasokerierän mukana seuraavassa todistuksessa tulee lisäksi lukea selvästi ja pysyvästi yhdellä tai useammalla Euroopan yhteisön kielellä ”Tämä tuote on puhdistettava ennen sen käyttöä ihmisravinnoksi”. Raakasokerin jatkokäsittelystä vastaavan elintarvikealan toimijan on säilytettävä kopio todistuksesta.
- 4) Raakasokerin kuljetuksesta ja jatkokäsittelystä vastaavien elintarvikealan toimijoiden on pyydettäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle raakasokerierää seuraava todistus ja asiakirjat, joihin todistuksessa mainitut tiedot perustuvat.