

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

2006

Julkaistu Helsingissä 24 päivänä helmikuuta 2006

N:o 133—135

SISÄLLYS

N:o		Sivu
133	Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden eläinten ja tavaroiden eläintautivaatimuksista Euroopan yhteisön sisämarkkinoilla annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta	425
134	Maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista	427
135	Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitus maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta varmenne- tusta lisäys- ja taimiaineistosta	447

N:o 133

Maa- ja metsätalousministeriön asetus

eräiden eläinten ja tavaroiden eläintautivaatimuksista Euroopan yhteisön sisämarkkinoilla annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta

Annettu Helsingissä 15 päivänä helmikuuta 2006

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti *muutetaan* eräiden eläinten ja tavaroiden eläintautivaatimuksista Euroopan yhteisön sisämarkkinoilla 30 päivänä kesäkuuta 2003 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (655/2003) 9 §, sellaisena kuin se on asetuksessa 78/2005, seuraavasti:

9 §

Koirat, kissat, hillerit ja fretit

Koirien, kissojen, hillerien ja frettien sisämarkkinakaupassa sekä muussa tuonnissa ja viennissä on noudatettava seuraavaa:

1) eläinten on täytettävä lemmikkieläinten muihin kuin kaupallisiin kuljetuksiin sovellettavista eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista ja neuvoston direktiivin 92/65/ETY muuttamisesta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 998/2003 säädetyt vaatimukset;

2) eläinten mukana olevan todistuksen on oltava mallitodistuksen vahvistamisesta koi-

rien, kissojen ja frettien yhteisön sisällä tapahtuvia kuljetuksia varten tehdyn komission päätöksen 2003/803/EY mukainen; ja

3) Suomeen tuotavien yli kolmen kuukauden ikäisten koirien ja kissojen mukana olevasta 2 kohdassa tarkoitettusta todistuksesta on lisäksi käytävä ilmi, että eläimelle on enintään 30 päivää ennen sen saapumista Suomeen annettu asianmukainen annos pratsikvantelia tai epsiprantelia sisältävää, asianomaiselle eläinlajille hyväksyttyä lääkettä ekinokokkoosia aiheuttavia heisimatoja vastaan; eläimeltä ei kuitenkaan vaadita kyseistä lääkitystä, jos se tuodaan suoraan Ruotsista, Yhdistyneestä kuningaskunnasta, Irlannista tai Norjasta muualta kuin Huippuvuorilta,

Neuvoston direktiivi 92/65/ETY; (31992L0065); EUVL N:o L 268, 14.9.1992, s. 54

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 998/2003; (32003R0998); EUVL N:o L 146, 13.6.2003, s. 1

Komission päätös 2003/803/EY; (32003D0803); EUVL N:o L 312, 27.11.2003, s. 1

taikka jos eläin tuodaan takaisin Suomeen 24 tunnin kuluessa siitä, kun se on viety pois Suomesta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 998/2003 5 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuja rokottamattomia alle kolmen kuukauden ikäisiä koiria ja kissoja saadaan tuoda Suomeen edellyttäen, että:

1) eläin on lähtöisin jäsenvaltiosta, joka on Maailman eläintautijärjestön (OIE) eläinten tuontia ja vientiä koskevien kansainvälisten standardien mukaisesti raivotautivapaa maa;

2) eläimen mukana on komission päätöksen 2003/803/EY mukainen todistus;

3) eläimen mukana on eläimen kasvattajan allekirjoittama vakuutus siitä, että eläin on syntymästään asti oleskellut ainoastaan syntymäpaikassaan erossa villieläimistä; ja

4) eläin kuljetetaan lähtömaastaan suoraan Suomeen. Lisäksi kaupallisessa tuonnissa on noudatettava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 998/2003 22 artiklan säännöksiä.

Rokottamattomien alle kolmen kuukauden ikäisten hillerien ja frettien tuonti Suomeen on kielletty.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 998/2003 tarkoitettu toimivaltaisen viranomaisen hyväksymä eläinlääkäri Suomessa on eläinlääkäri, jolla on oikeus harjoittaa eläinlääkärinammattia Suomessa.

Tämä asetus tulee voimaan 15 päivänä maaliskuuta 2006.

Helsingissä 15 päivänä helmikuuta 2006

Maa- ja metsätalousministeri *Juha Korkeaoja*

Eläinlääkintöylitarkastaja Riitta Rahkonen

N:o 134

Maa- ja metsätalousministeriön asetus**alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista**

Annettu Helsingissä 16 päivänä helmikuuta 2006

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 13 päivänä tammikuuta 2006 annetun elintarvikelain (23/2006) nojalla:

1 luku

Yleiset säännökset

1 §

Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan eläimistä, kasveista ja sienistä saatavien elintarvikkeiden alkutuotantoon. Asetusta sovelletaan myös alkutuotantopaikalla tapahtuvaan alkutuotannon tuotteiden käsittelyyn, varastointiin ja kuljetukseen silloin, kun tuotteiden luonnetta ei ole merkittävästi muutettu sekä alkutuotannon tuotteiden, raakamaitoa lukuun ottamatta, kuljetukseen pois alkutuotantopaikalta (*alkutuotantoon liittyvät toiminnot*).

Tässä asetuksessa säädetään:

- 1) alkutuotantopaikkaa koskevan ilmoituksen tekemisestä;
- 2) alkutuotantoon liittyvästä kirjanpidosta; ja
- 3) alkutuotantopaikalla käytettävän veden laatuvaatimuksista.

Lisäksi asetuksessa säädetään eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden osalta:

- 4) alkutuotantopaikalta lähtevien alkutuotannon tuotteiden mukana toimitettavista tiedoista;
- 5) alkutuotantopaikan rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
- 6) elintarviketuotantoon käytettävien eläinten terveydentilasta, hoidosta ja käsittelystä;
- 7) alkutuotannon tuotteita käsittelevälle henkilöstölle asetettavista hygieenisistä vaatimuksista; ja

8) alkutuotannon tuotteiden käsittelystä ja kuljettamisesta sekä käsittely- ja säilytyslämpötiloista.

2 §

Suhde muihin säädöksiin

Eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden luovutuksesta alkutuotantopaikalta suoraan lopulliselle kuluttajalle ja vähittäismyyniin säädetään erikseen.

Eläinten lääkitsemisestä ja siihen liittyvästä kirjanpidosta ja ilmoittamisesta säädetään eläinten lääkitsemisestä annetussa laissa (617/1997). Lääkekirjanpidosta ja sen säilyttämisestä säädetään myös tuotantoeläinten lääkityksestä pidettävästä kirjanpidosta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (13/EEO/2000).

Siitä, missä tehtävässä toimivalta työntekijältä vaaditaan tartuntatautilain (583/1986) 20 §:n mukainen selvitys ja mitä yleisvaarallista tartuntatautia selvitys koskee, säädetään tartuntatautilaissa ja tartuntatautiasetuksessa (786/1986).

Kansallisesta salmonellavalvontaohjelmasta säädetään broilereiden ja kalkkunoiden salmonellavalvontaohjelmasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (23/EEO/2001), kanojen salmonellavalvontaohjelmasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (24/EEO/2001) ja salmonelloosin vastustamisesta naudoissa ja siioissa annetussa maa- ja metsätalousministeriön päätöksessä (23/EEO/95).

Elintarviketuotantoon käytettävien eläinten ruokinnasta ja ruokinnassa käytettävien rehujen alkutuotannosta säädetään rehuhygieniää koskevista vaatimuksista annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 183/2005.

Nautaeläinten merkitsemisestä, rekisteröinnistä ja luettelonpidosta säädetään nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottamisesta sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 820/97 kumoamisesta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1760/2000 sekä nautaeläinten merkitsemisestä ja rekisteröinnistä annetussa maa- ja metsätalousministeriön päätöksessä (7/1999). Sikojen merkitsemisestä, rekisteröinnistä ja luettelonpidosta säädetään sikojen merkitsemisestä ja rekisteröinnistä annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (1296/2001). Lampaiden ja vuohien merkitsemisestä, rekisteröinnistä ja luettelonpidosta säädetään lammass- ja vuohieläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottamisesta ja asetuksen (EY) N:o 1782/2003 ja direktiivien 92/102/ETY ja 64/432/ETY muuttamisesta annetussa neuvoston asetuksessa (EY) N:o 21/2004 sekä maa- ja metsätalousministeriön lammass- ja vuohieläinten merkitsemisestä ja rekisteröinnistä annetussa asetuksessa (469/2005).

3 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) *alkutuotannon tuotteilla* elintarvikkeita ja eläimiä siten kuin ne on määritelty elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä yleinen elintarvikehygieniasetus, 2 artiklan 1 kohdan b alakohdassa;

2) *alkutuotannolla* elintarvikkeiden alkutuotantoa siten kuin se on määritelty elintarvikelain 6 §:n 24 kohdassa;

3) *alkutuotantopaikalla* elintarvikkeiden tuotantopaikkaa siten kuin se on määritelty elintarvikelain 6 §:n 25 kohdassa;

4) *alkutuotannon toimijalla* elintarvikkei-

den alkutuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja harjoittavaa elintarvikelain 6 §:n 11 kohdan mukaista elintarvikealan toimijaa;

5) *laitoksella* eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsitteleviä hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja;

6) *biosideillä* eliöntorjunta-aineita, kuten desinfiointiaineita, jyrsijä- ja hyönteismyrkkyjä, sekä karkotteita siten kuin ne on määritelty kemikaalilain (744/1989) 12 §:ssä;

7) *koulutetulla metsästäjällä* eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004, jäljempänä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus, liitteen III jakson IV mukaisen metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen saanutta henkilöä;

8) *kalastustuotteilla* kalastustuotteita siten kuin ne on määritelty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen I kohdan 3 alakohdassa 3.1;

9) *terveysvaaralla* elintarvikkeen turvallisuuden mahdollisesti vaarantavaa tekijää tai tilaa siten kuin se on määritelty elintarvikelain 6 §:n 8 kohdassa;

10) *vesiviljelylaitoksella* vesiviljelyrekisteristä annetun maa- ja metsätalousministeriön päätöksen (212/1996) mukaista laitosta, joka tuottaa viljeltyjä kaloja, rapuja tai näiden sukusoluja elintarvikkeeksi tai jatkokasvatukseen toisille laitoksille, ei kuitenkaan vesiviljelylaitosta, joka yksinomaan tuottaa edellä mainittuja eläimiä luonnon vesiin istutettavaksi; ja

11) *vesiviljelyaltaalla* viljeltyjen kalastustuotteiden kasvattamisessa käytettäviä altaita ja uomia, verkkokasseja ja -aitauksia sekä luonnonravintolammikoita.

2 luku

Alkutuotantopaikasta ilmoittaminen

4 §

Ilmoituksen määräaika

Alkutuotannon toimijan, joka ei viimeistään 28 päivänä helmikuuta 2007 ole saanut elintarvikelain 22 §:n mukaista tietoa kunnan valvontaviranomaiselta, tulee tehdä elintarvi-

kelain 22 §:n mukainen ilmoitus alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta toiminnasta viimeistään 31 päivänä toukokuuta 2007.

5 §

Ilmoitus metsästyksestä ja luonnonvaraisten alkutuotannon tuotteiden keräilystä

Alkutuotannon toimijan ei tarvitse tehdä elintarvikelain 22 §:n mukaista ilmoitusta luonnonvaraisen riistan metsästyksestä eikä luonnonvaraisista kasveista ja sienistä saatavien tuotteiden keräilystä.

6 §

Ilmoitus porotaloudesta

Poronhoitolain (848/1990) 6 §:n mukainen paliskunta voi tehdä elintarvikelain 22 §:n mukaisen ilmoituksen porotaloutta harjoittavan alkutuotannon toimijan puolesta.

7 §

Ilmoitus alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta

Alkutuotannon toimijan ei tarvitse erikseen tehdä elintarvikelain 22 §:n mukaista ilmoitusta alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta. Muun elintarvikealan toimijan, joka kuljettaa alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta, on tehtävä elintarvikelain 22 §:n tarkoittama ilmoitus, ellei hän ole tehnyt kuljetustoiminnasta elintarvikelain 13 §:n 3 momentin mukaista ilmoitusta tai elintarvikelain 14 §:n 1 momentin mukaista hakemusta taikka hakenut eläinten kuljetuksesta annetun asetuksen (491/1996) mukaista lupaa.

3 luku

Oma-valvonta

8 §

Oma-valvonnan kuvaaminen

Tiedoista, jotka alkutuotannon toimijalla

on oltava, säädetään myös elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklassa ja yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdan III alakohdissa 2—7.

Alkutuotannon toimijan on kuvattava alkutuotantopaikalla käytettävät keskeiset menettelyt elintarvikelain 19 §:n mukaisen oma-valvonnan toteuttamiseksi. Kirjallisessa kuvauksessa on selostettava ainakin seuraavat toimenpiteet siltä osin kuin ne koskevat alkutuotantoa:

- 1) tilojen puhtaanapito;
 - 2) laitteiden, säiliöiden, häkkien ja kuljetusvälineiden puhtaanapito;
 - 3) eläinten puhtaanapito;
 - 4) kasveista ja sienistä saatavien sellaisenaan syötävien alkutuotannon tuotteiden puhdautuksen tarkkailu;
 - 5) rehun ja veden aistinvaraisen laadun valvonta;
 - 6) haittaeläinten torjunta;
 - 7) jätteiden käsittely;
 - 8) elintarviketurvallisuuden ja jäljitettävyyden varmistamiseksi tarpeelliset varotoimet tuotaessa eläimiä, kasveja ja sieniä alkutuotantopaikalle;
 - 9) rehun lisäaineiden, eläinlääkkeiden, kasvinsuojeluaineiden, lannoitevalmisteiden, biosidien ja vaarallisten kemikaalien käyttö ja säilytys; ja
 - 10) henkilöstön perehdyttäminen elintarvikehygieniaan ja tartuntatautien torjuntaan.
- Alkutuotannon tai 2 momentissa lueteltujen toimenpiteiden oleellisesti muuttuessa alkutuotannon toimijan on tarpeellisilta osin täydennettävä tai muutettava kuvausta. Oma-valvonnan kuvaus voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa alkutuotantopaikalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää. Toimija voi kuvauksessa käyttää sisällöltään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan B mukaisia hyvän hygieniakäytännön ohjeita.

Edellä 2 momentissa säädetty vaatimus ei koske alkutuotannon toimijoita, jotka harjoittavat luonnonvaraisen riistan metsästystä tai

luonnonvaraisista kasveista ja sienistä saatavien tuotteiden keräilyä.

4 luku

Kirjanpitovaatimukset

9 §

Kirjanpito

Seikoista, joista alkutuotannon toimijan on pidettävä kirjaa, säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdan III alakohdissa 8 ja 9.

Alkutuotannon toimijan on pidettävä kirjaa niistä seikoista, joista säädetään tämän asetuksen *liitteessä 1*. Maidontuotantotilojen kirjanpitoa koskevista erityisistä vaatimuksista säädetään lisäksi *liitteessä 2* sekä kalastus-alusten ja vesiviljelylaitosten kirjanpitoa koskevista erityisistä vaatimuksista lisäksi *liitteessä 3*.

Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta ja olla osa alkutuotantopaikalla noudatettavaa laatu- tai muuta järjestelmää.

10 §

Kirjanpidon säilytys

Alkutuotannon toimijan on säilytettävä 9 §:ssä tarkoitettua kirjanpitoa vähintään kaksi vuotta lukuun ottamatta *liitteen 2* kohdissa 23 ja 24 sekä *liitteen 3* kohdissa 15 ja 25 tarkoitettuja tietoja, joita on säilytettävä vähintään yksi vuosi.

5 luku

Tietojen toimittamista koskevat vaatimukset

11 §

Tietojen toimittaminen lähetettäessä eläimistä saatavia alkutuotannon tuotteita elintarvikehuoneistoon ja eläimiä teurastettavaksi

Kun alkutuotannon toimija lähettää eläimiä teurastettavaksi ja muita eläimistä saatavia

alkutuotannon tuotteita, luonnonvaraista riistaa lukuun ottamatta, elintarvikehuoneistoon, hänen on 8 §:n mukaiseen omavalvontaan ja 9 §:n mukaiseen kirjanpitoon perustuen toimitettava vastaanottajalle seuraavat tiedot alkutuotannon tuotteiden mukana olevassa asiakirjassa:

1) elintarvikeeturvallisuuteen vaikuttavien eläinten sairauksien esiintyvyys alkutuotantopaikalla ja tieto muusta seikasta, joka voi vaikuttaa haitallisesti lähetettävistä alkutuotannon tuotteista saatavien elintarvikkeiden turvallisuuteen;

2) tieto siitä, jos kansallisen vierasainevalvontaohjelman toteuttamisen tai lihantarkastuksen yhteydessä alkutuotantopaikalta samasta eläinlajista peräisin olevassa samassa alkutuotannon tuotteessa on todettu vierasta ainetta, jonka määrä ylittää maa- ja metsätalousministeriön vierasaineasetuksessa 13/EEO/2001 sallitun määrän;

3) lääkkeen varoajan aikana lähetettävistä alkutuotannon tuotteista eläinten lääkitsemisestä annetun lain 18 §:n mukaisesti ilmoitettavat tiedot; ja

4) lähetettäessä kananmunia munapakkaamoon tieto viimeisimmän salmonellavalvontaohjelman mukaisen tutkimuksen ajankohdasta ja tutkimustuloksesta sekä tieto kunnaneläinlääkärin viimeisimmän tarkastuskäynnin ajankohdasta ja tarkastustuloksista. Tietoja ei tarvitse toimittaa munien mukana, jos vastaavat tiedot on jo aiemmin toimitettu munapakkaamoon.

Edellä 1 momentin 1 ja 2 kohtien mukaiset tiedot on toimitettava vuoden ajalta ennen alkutuotannon tuotteiden lähettämistä, elleivät ne jo ole vastaanottajan tiedossa.

Kun alkutuotannon toimija toimittaa luonnonvaraista riistaa laitokseen tai paikkaan, jossa sen teurastaminen ja lihantarkastus on elintarvikelain 43 §:n mukaisesti sallittua, mukaan on liitettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IV luvun II kohdan 4 mukainen koulutetun metsästäjän ilmoitus, jossa pyyntipaikalla tarkoitetaan pyyntikuntaa. Jos koulutettua metsästäjää ei ole käytettävissä, luonnonvaraisen riistan mukana on toimitettava asiakirja, jossa on tieto pyyntipäivästä, -ajasta ja -kunnasta sekä mahdolliset tiedot epäilyistä

eläimen sairaudesta, havaituista suolistomuu-
toksista sekä muista lihan laatuun vaikutta-
vista seikoista.

Kun alkutuotannon toimija toimittaa luon-
nonvaraisia jäniksiä, kaneja ja lintuja elintar-
vikelain 13 §:n 2 momentin 8 kohdan mu-
kaisesti vähittäismyyntiin, on riistan mukana
toimitettava asiakirja, jossa on tieto pyynti-
päivästä, -ajasta ja -kunnasta.

Teurastamoon tai pienteurastamoon lähe-
tettävään siipikarjaan sovelletaan tämän py-
kälän 1 momentin 1 ja 2 kohtien asemesta 12
ja 13 §:n säännöksiä.

12 §

Teurastamoon, pienteurastamoon tai poro- teurastamoon toimitettavat tiedot

Tietojen toimittamisesta säädetään myös
eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieni-
asetuksen liitteen II jaksossa III.

Kun alkutuotannon toimija lähettää eläi-
miä, luonnonvaraista riistaa lukuunottamatta,
teurastamoon, pienteurastamoon tai poroteu-
rastamoon, hänen on 8 §:n mukaiseen oma-
valvontaan ja 9 §:n mukaiseen kirjanpitoon
perustuen toimitettava vastaanottajalle seu-
raavat tiedot:

1) elintarviketurvallisuuteen vaikuttavien
eläinten sairauksien esiintyvyys alkutuotan-
topaikalla ja tieto muusta seikasta, joka voi
vaikuttaa haitallisesti lähetettävistä eläimistä
saatavien elintarvikkeiden turvallisuuteen;

2) voimassa olevat valvontaviranomaisen
eläintätilain (55/1980) nojalla alkutuotanto-
paikalle antamat rajoittavat määräykset;

3) alkutuotantopaikalla havaitut poikkeat-
mat lähetettävän eläimen terveydessä ja kun-
nossa tietojen toimittamisen ajankohtana;

4) lähetettävälle eläimelle käytetty varoajan
omaava lääke sekä lääkkeen antamispäivä-
määrät ja varoajat;

5) lähetettävälle eläimelle annetun varoajan
omaavan rehun nimi ja valmistaja sekä rehun
käytön lopettamisajankohta;

6) tiedot ja tutkimustulokset alkutuotanto-
paikalla samasta eläinlajista otetuista seura-
avista näytteistä:

a) taudinaiheuttajien toteamiseksi otetut
näytteet silloin, kun löydökset voivat vaikut-
taa eläimistä saatavien elintarvikkeiden tur-
vallisuuteen; ja

b) kansallisen vierasainevalvontaohjelman
toteuttamisen tai lihantarkastuksen yhtey-
dessä otetut näytteet silloin, kun tutkimuk-
sissa todetaan vierasta ainetta yli maa- ja
metsätalousministeriön vierasaineasetuksessa
13/EEO/2001 sallitun määrän;

7) alkutuotantopaikan samassa eläinlajissa
todetut lihantarkastuslöydökset, jotka ovat
samasta syystä aiheuttaneet useita koko ruhon
tai osaruhon hylkäyksiä samassa teuraserässä
taikka toistuvia koko ruhon tai osaruhon
hylkäyksiä eri teuraserissä; ja

8) sen eläinlääkärin nimi ja yhteystiedot,
jonka palveluja alkutuotantopaikalla tavalli-
sesti käytetään.

Kun alkutuotannon toimija lähettää siipi-
karjaa teurastamoon tai pienteurastamoon,
hänen on 2 momentin mukaisten tietojen
lisäksi toimitettava vastaanottajalle seuraavat
tiedot:

9) salmonellavalvontaohjelmaan kuuluvien
lintujen osalta kunnaneläinlääkärin viimei-
simmän tarkastuskäynnin ajankohta ja tarkas-
tustulokset sekä tieto viimeisimmän salmo-
nellatutkimuksen ajankohdasta ja tutkimustu-
loksesta;

10) kasvatusaikainen poistuma lähetettä-
vässä erässä;

11) lintujen saapumispäivä alkutuotanto-
paikalle, saapumiserän koko ja lintujen alku-
perä (emokanalan nimi tai tunnus ja hauto-
mon nimi); ja

12) teurastettavaksi lähetettävien lintujen
arvioitu määrä.

13 §

Tietojen toimittaminen teurastamoon, pien- teurastamoon tai poroteurastamoon

Edellä 12 §:n 2 ja 3 momentissa tarkoitettut
tiedot on toimitettava kirjallisesti. Tiedot
voidaan toimittaa sähköisesti ja osana tervey-
denhuolto- tai muuta järjestelmää.

Alkutuotannon toimijan ei tarvitse toimit-
taa 12 §:n 2 momentin 1, 7, 8 ja 9 kohtien
mukaisia tietoja, jos ne ovat jo vastaanottajan
tiedossa jonkin pysyvän järjestelyn kautta.

Tiedot on toimitettava teurastamoon, pien-
teurastamoon tai poroteurastamoon niin, että
ne ovat perillä viimeistään 24 tuntia ennen
eläimen saapumista teurastettavaksi. Tiedot

voi kuitenkin toimittaa eläimen mukana tarkastuseläinlääkärin luvalla ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdassa 7 mainituin edellytyksin. Lisäksi parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 853/2004, (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 täytäntöönpanoa koskevista siirtymäjärjestelyistä sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta annetun komission asetuksen (EY) N:o 2536/2005 mukaisena siirtymäaikana tiedot voi toimittaa viimeistään eläimen mukana tarkastuseläinlääkärin määräämin ehdoin.

Edellä 12 §:n 2 ja 3 momentin 1, 6b ja 7 kohtien mukaiset tiedot on toimitettava yhden vuoden ajalta ennen teuraaksi lähettämistä ja 5 ja 6a kohtien mukaiset tiedot kolmen kuukauden ajalta ennen teuraaksi lähettämistä. Kohdan 4 mukaiset tiedot on hevosista toimitettava kuuden kuukauden ajalta ja muista eläimistä kolmen kuukauden ajalta ennen teuraaksi lähettämistä. Kuitenkin siipikarjasta on 4, 5 ja 6a kohtien mukaiset tiedot toimitettava lähetettävän erän elinajalta.

14 §

Kirjanpito tietojen toimittamisesta

Alkutuotannon toimijan on pidettävä kirjaa 11—13 §:ssä tarkoitettujen tietojen toimittamisesta ja toimitetuista tiedoista. Alkutuotannon toimijan on säilytettävä kirjanpitoa vähintään vuosi.

6 luku

Veden laatuvaatimukset

15 §

Yleiset vaatimukset veden laadulle

Veden, jota alkutuotantopaikalla käytetään elintarviketuotantoon käytettävien eläinten juomavetenä, vesiviljelyssä, alkutuotannon tuotteiden kastelussa, puhdistamisessa ja jäähdyttämisessä sekä alkutuotantopaikan pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun, on oltava puhdasta. Vedessä ei saa olla siinä määrin vierasta hajua

tai makua eikä myöskään pieneliöitä, loisia tai vieraita aineita, että vesi voisi vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden.

Tässä luvussa säädetyt vaatimukset koskevat myös lunta, jäätä ja höyryä.

16 §

Kasteluun, jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävän veden tutkiminen

Kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä arvioitu aistinvaraisesti väri ja haju sekä, kun on kysymys luonnon pintavesistä, syanobakteerien esiintyminen.

Seuraaviin tarkoituksiin saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokit sekä arvioitu aistinvaraisesti väri ja haju:

1) kasvin elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistaminen ja suora jäähdyttäminen vedellä;

2) eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen ja huuhtelu;

3) elintarvikehuoneistoon munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistaminen; ja

4) vesiviljelylaitoksella tapahtuva kalastustuotteiden jäähdyttäminen.

Edellä 2 momentin 2 kohdassa tarkoitettu vaatimus ei kuitenkaan koske kalastuslaksella eikä vesiviljelylaitoksessa käytettävää vettä.

Jos 1 ja 2 momentissa tarkoitettussa vedessä on syytä epäillä esiintyvän muita tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden, on vedestä tehtävä myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset.

Tässä pykälässä tarkoitettut tutkimukset on 1 tammikuuta 2008 alkaen tehtävä elintarvikkelain 39 §:n 2 momentin mukaisessa laboratoriossa. Veden aistinvarainen arviointi voidaan kuitenkin tehdä alkutuotantopaikalla.

17 §

Tutkimustiheys sekä tutkimustulosten arviointi ja säilytys

Edellä 16 §:n 1 momentissa tarkoitettut tutkimukset on tehtävä vähintään kolmen vuoden välein näytteestä, joka edustaa kas- teluun käytettävää vettä. Jos vedessä todetaan *Escherichia coli* -bakteereita yli 300 pmy/100 ml, suolistoperäisiä enterokokkeja yli 200 pmy/100 ml, poikkeavaa väriä tai hajua taikka syanobakteerien massaesiintymää, alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi.

Tutkimukset 16 §:n 2 momentin mukaisesta vedestä on tehtävä ennen veden käyttöönottoa näytteestä, joka edustaa käytettävää vettä. Edellä 16 §:n 2 ja 4 momenteissa tarkoitettujen tutkimusten tulosten arvoste- lussa on noudatettava pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvonta- tutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysto- mion asetuksen (401/2001) 1 §:n 3 koh- dassa tarkoitettulle vedelle asetettuja laatuva- atimuksia ja -suosituksia. Käyttöönoton jäl- keen veden laatu on tutkittava uudelleen säännöllisesti, kuitenkin vähintään kolmen vuoden välein. Jos vesi ei täytä laatuvaati- muksia, alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi.

Alkutuotannon toimija vastaa siitä, että veden laatua koskevat tarpeelliset tutkimukset on tehty. Alkutuotannon toimijan on säilyt- tävä todistus 2 momentin mukaisesta käyt-

töönottotutkimuksesta pysyvästi ja muista 16 §:n mukaisista tutkimuksista vähintään kymmenen vuotta. Todistukset on pyydettä- essä esitettävä valvontaviranomaiselle.

7 luku

Toimialakohtaiset alkutuotantoa koskevat vaatimukset

18 §

Rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Eri toimialojen alkutuotantopaikkoja kos- kevista rakenteellisista ja toiminnallisista vaa- timuksista säädetään tämän asetuksen *liit- teissä* 2–5.

8 luku

Erinäiset säännökset

19 §

Voimaantulo ja siirtymäsäännökset

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä maaliskuuta 2006. Asetuksen 8 §:n 2 ja 3 momentit tulevat kuitenkin voimaan vasta 1 päivänä maaliskuuta 2007.

Asetuksen 12 ja 13 §:iä sovelletaan ase- tuksen tultua voimaan vain siipikarjaan. Näi- den pykälien soveltamisesta muihin eläinla- joihin säädetään erikseen.

Helsingissä 16 päivänä helmikuuta 2006

Maa- ja metsätalousministeri *Juha Korkeaoja*

Eläinlääkintötarkastaja Joanna Kurki

SISÄLLYSLUETTELO

LIITE 1 Kirjanpito erityisistä seikoista.....	435
LUKU 1 Kaikkia alkutuotannon toimijoita koskevat kirjanpito vaatimukset.....	435
LUKU 2 Siipikarjatiloja koskevat kirjanpito vaatimukset.....	436
LIITE 2 Erityiset vaatimukset maidontuotantotiloille.....	437
LUKU 1 Eläimiä koskevat vaatimukset.....	437
LUKU 2 Tiloja ja laitteita koskevat vaatimukset.....	437
A. Maidontuotantorakennus	437
B. Lypsypaikka.....	438
C. Maidon jäähdytys- ja säilytystilat	438
D. Maidon käsittelylaitteet ja -välineet.....	438
LUKU 3 Lypsyn ja maidon käsittelyn hygienia	439
LUKU 4 Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset	439
LUKU 5 Maidon keräily	440
LIITE 3 Erityiset vaatimukset kalastusaluksille ja vesiviljelylaitoksille	441
LUKU 1 Dioksiiniin liittyvät erityisvaatimukset	441
LUKU 2 Asiakirjat ja pakkausmerkinnät.....	442
LUKU 3 Vaatimukset kalastusaluksille ja kalastustuotteiden käsittelylle kalastus- aluksilla	442
LUKU 4 Vaatimukset vesiviljelylaitoksille ja kalastustuotteiden käsittelylle vesi- viljelylaitoksilla.....	443
LIITE 4 Erityiset vaatimukset munien alkutuotannolle	445
LIITE 5 Erityiset vaatimukset luonnonvaraisen riistan metsästykselle	446

LIITE 1 Kirjanpito erityisistä seikoista**LUKU 1 KAIKKIA ALKUTUOTANNON TOIMIJOITA KOSKEVAT KIRJANPITO-VAATIMUKSET**

1. Alkutuotannon toimijan tämän asetuksen 9 §:n mukaisessa kirjanpidossa on oltava tiedot vähintään seuraavista seikoista siltä osin kuin ne koskevat asianomaista alkutuotantoa:
 - a) eläinlajeille ja -ryhmille syötetyt rehut mukaan lukien itse tuotetut rehut
 - käytettyjen rehujen nimet ja valmistajat
 - rehun toimituspäivämäärä ja toimittaja
 - rehun käytön lopettamisajankohta silloin, kun rehulla on varoaika
 - b) eläinlääkkeet ja muut eläimelle annetut hoidot, hoitojen päivämäärät ja varoajat
 - käytetty lääke sekä lääkkeen määrä, antamispäivämäärät ja varoajat
 - mahdolliset muut hoidot ja hoitojen päivämäärät
 - eläinlääkärin tekemät taudinmääritykset
 - c) sellaisten tautien esiintyminen, jotka voivat vaikuttaa eläimistä, kasveista tai sienistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuteen
 - elintarviketurvallisuuden vaikuttavien eläinten sairauksien sekä kasvitautien ja -tuholaisten esiintyvyys
 - d) kasvinsuojeluaineiden ja biosidien käyttö
 - käytetty kasvinsuojeluaine tai biosidi, sen määrä ja käyttöpäivämäärä
 - e) eläimistä, kasveista ja sienistä otetut näytteet ja muut diagnostisiin tarkoituksiin otetut näytteet, joilla on merkitystä elintarviketurvallisuuden kannalta
 - näyteenottotiedot ja löydökset alkutuotantopaikalla otetuista näytteistä ja alkutuotannon toimijan tiedossa olevista muista näytteistä
 - f) selvitykset eläinten ja alkutuotannon tuotteiden tutkimuksista ja tarkastuksista
 - lihantarkastuslöydökset
 - näyteenottotiedot ja löydökset muista kuin e-kohdassa tarkoitetuista alkutuotantopaikalla otetuista näytteistä ja alkutuotannon toimijan tiedossa olevista muista näytteistä, kuten vesi-, raakamaito- ja vierasainevalvontanäytteet
 - eläimille tehdyt terveystarkastukset ja terveydenhuolto
 - alkutuotantopaikalla elintarvikelain ja eläintautilain nojalla tehdyt tarkastukset
 - eläintautilain nojalla annetut rajoittavat määräykset ja elintarvikelain nojalla annetut määräykset
 - g) tiedot eläimistä ja alkutuotannon tuotteista
 - tiedot alkutuotantopaikalle vastaanotetuista tai alkutuotantopaikasta teuraaksi tai muualle poistetuista nautaeläimistä, sioista, lampaista ja vuohista tämän asetuksen 2 §:n 6 momentissa mainittujen säännösten edellyttämällä tavalla
 - alkutuotantopaikalle vastaanotetut muut eläimet, eläinten määrä ja mahdollinen tunnistusmerkintä, eläinten alkuperä (alkutuotantopaikan tai toimittajan nimi tai tunnus, luonnonvaraisen riistan pyyntikunta), syntymäaika sekä saapumispäivä tai pyyntipäivä ja -aika, nostopäivä
 - pyydettyjen ja nostettujen kalastustuotteiden lajit sekä pyyntialueet

- teurastettavaksi tai muualle lähetettävät muut eläimet kuin nautaeläimet, siat, lampaat ja vuohet, eläinten määrä ja mahdollinen tunnistusmerkintä, määränpää, lähettämispäivä
 - alkutuotantopaikalta toimitetut muut alkutuotannon tuotteet, niiden määrät, toimituspäivä ja määränpää tai ostaja
- h) havainnot sellaisista ympäristö- ja muista tekijöistä, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti alkutuotannon tuotteisiin tai niistä saatavien elintarvikkeiden laatuun
- tiedot lämpötilaseurannasta silloin, kun alkutuotannon tuotteiden käsittely edellyttää lämpötilan hallintaa.

LUKU 2 SIIPIKARJATILOJA KOSKEVAT KIRJANPITOVAATIMUKSET

2. Alkutuotannon toimijan, joka toimittaa siipikarjaa teurastamoon tai pienteurastamoon, on luvussa 1 säädetyn kirjanpidon lisäksi pidettävä kirjaa seuraavista seikoista:
 - 1) kasvatusaikainen poistuma;
 - 2) lihantuotantoa varten kasvatettujen lintujen painonkehitys tuotantokauden aikana; ja
 - 3) lihantuotantoa varten kasvatettujen lintujen rehujen ja, vesilintuja lukuun ottamatta, veden kulutuksen kehitys.
3. Siipikarjan osalta 1 luvun 1 kohdan g alakohdassa tarkoitettuina eläinten alkuperää koskevinä tietoina on kirjattava tiedot sekä emokanalasta että hautomosta.

LIITE 2 Erityiset vaatimukset maidontuotantotiloille

1. Maidontuotantotiloja koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 3 artiklassa ja liitteen III jakson IX luvussa I.
2. Tässä liitteessä tarkoitetaan
 - 1) *muuttuneella maidolla* raakamaitoa, jonka aistinvaraisesti taikka kansainvälisissä lypsylaitteistoja koskevilla standardeissa kuvatulla tai muulla vastaavalla menetelmällä arvioiden todetaan poikkeavan normaalista raakamaidosta;
 - 2) *ternimaidolla* maitoa, jota eläin tuottaa neljän vuorokauden ajan poikimisesta; ja
 - 3) *automaattilypsyllä* lypsämistä ilman ihmisen välitöntä toimintaa.

LUKU 1 ELÄIMIÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

3. Maidontuotantoon käytettävät eläimet on pidettävä puhtaina. Alkutuotannon toimijan on jatkuvasti seurattava eläinten puhtautta ja varmistettava, että eläimet täyttävät eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun I kohdassa I säädettyt terveystvaatimukset.

LUKU 2 TILOJA JA LAITTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

A. MAIDONTUOTANTORAKENNUS

4. Maidontuotantorakennuksessa on oltava tilat eläintenpidolle, lypsämiselle sekä maidon jäädyttämiseksi ja säilyttämiseksi. Maidontuotantorakennus on pidettävä puhtaana ja hyvässä kunnossa. Tiloissa ei saa säilyttää sellaisia rehuja tai muita aineita taikka välineitä, jotka voivat heikentää maidon elintarvikehygieenistä laatua.
5. Tilat on puhdistettava ja desinfioitava niin, ettei pesu- tai desinfioimisainetta joudu maitoon.
6. Siivousvälineiden, pesu- ja desinfioimisaineiden, torjunta-aineiden sekä eläinlääkkeiden ja muiden eläinten käsittelyyn käytettävien aineiden asianmukaista säilytystä varten on oltava tilat.
7. Eläintenpitotiloissa kulkuväylät on pidettävä siisteinä ja lantakourut on tyhjennettävä säännöllisesti. Parret ja karsinat on pidettävä kuivina ja tarvittaessa niissä on käytettävä kuivikkeita. Eläintenpitotiloissa ei saa maitoa tuottavien eläinten kanssa samoissa tiloissa pitää sikoja eikä siipikarjaa.
8. Lypsämiseen, maidon jäädyttämiseen ja säilytykseen sekä muuhun maidon käsittelyyn tarvittavien laitteiden ja välineiden puhdistamiseen on oltava asianmukaiset tilat. Puhdistamiseen on oltava käytettävissä riittävästi vettä.
9. Tiloissa on huolehdittava hyönteisten, jyrtsijöiden ja muiden asiaankuulumattomien eläinten torjunnasta.
10. Tiloissa työskentelevien ja vierailevien käyttöön on oltava tila ja välineet käsien ja jalkineiden pesua sekä suojavaatteiden säilytystä varten.

B. LYPSYPAIKKA

11. Lypsypaikan on oltava riittävän tilava, jotta lypsy voidaan suorittaa hygieenisesti ja rakenteeltaan ja pintamateriaaleiltaan sellainen, että se voidaan helposti pitää puhtana. Ulosteet ja jätteet on voitava tehokkaasti poistaa lypsypaikalta. Lypsypaikalla on huolehdittava haittaeläinten ja muiden asiaankuulumattomien eläinten torjunnasta. Lypsypaikalla on oltava eläinten terveyden ja puhtauden arvioimiseksi ja lypsyn hygieeniseksi suorittamiseksi riittävä valaistus. Lypsypaikan ilmanvaihdon on oltava siten suunniteltu ja riittävän tehokas, että lypsy voidaan suorittaa hygieenisesti.
12. Jos eläimet lypsetään muualla kuin eläintenpitotiloissa, lypsämistä varten on oltava lypsasema, jota saa käyttää vain lypsyyn liittyvään toimintaan.
13. Lypsypaikka on pidettävä puhtana ja hyvässä kunnossa. Kulkureitit lypsypaikalle on pidettävä puhtana niin, ettei lypsettävien eläinten, lypsäjien ja lypsyvälineiden mukana kulkeudu lypsypaikalle likaa siinä määrin, että lypsyhygieniä vaarantuu.

C. MAIDON JÄÄHDYTYS- JA SÄILYTYSTILAT

14. Maidon jäädytykseen ja säilytykseen käytettävien tilojen (maituhuone) on täytettävä seuraavat vaatimukset:
 - a) maituhuone ei saa olla suorassa yhteydessä eläintenpitotiloihin eikä muihinkaan tiloihin, joista voi siirtyä likaa maituhuoneeseen. Maituhuone on erotettava tällaisista tiloista välitilan ja kahden suljettavan oven avulla taikka yhden oven avulla, jolloin ilmavirta ei saa olla likaisista tiloista maituhuoneeseen päin. Tiloilla, jotka lopettavat maidontuotannon 1 päivään maaliskuuta 2008 mennessä, voi valvontaviranomaisen luvalla muukin tekninen ratkaisu tulla kysymykseen, jos tästä ei ole elintarvikehygieenistä haittaa;
 - b) tiloja saa käyttää vain maidon ja lypsyvälineiden käsittelyyn liittyvään toimintaan. Maito on keräilyyn asti säilytettävä näissä tiloissa;
 - c) tilojen on oltava helposti puhtana pidettäviä ja niissä on oltava riittävä ilmanvaihto ja valaistus;
 - d) jätevesien poisto on järjestettävä tehokkaasti; ja
 - e) seinien, lattioiden ja kalusteiden on oltava helposti puhtana pidettäviä ja kestävästä materiaalista valmistettuja.
15. Maidon jäähdytys- ja säilytystilat on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Kulkureitit maidon jäähdytys- ja säilytystiloihin on pidettävä riittävän puhtaina, jotta tiloihin ei kulkeudu tarpeettomasti likaa.

D. MAIDON KÄSITTELYLAITTEET JA -VÄLINEET

16. Maidon käsittelylaitteet ja -välineet, jotka ovat joutuneet kosketukseen maidon kanssa, on pesun ja desinfioinnin jälkeen huuhdeltava vedellä, joka täyttää tämän asetuksen 16 ja 17 §:ssä säädetyt vaatimukset. Pesun ja desinfioinnin jälkeen on varmistuttava siitä, että huuhteluvesi valuu pois laitteista ja säiliöistä.
17. Lypsykoneen hyvä kunto ja toiminta on varmistettava huoltamalla ja testaamalla kone tarpeen mukaisesti ja säännöllisesti, vähintään kuitenkin kolmen vuoden välein. Todistusta testauksesta on säilytettävä alkutuotantopaikalla vähintään kymmenen vuotta ja se on pyydettyä esitettävä valvontaviranomaiselle.

LUKU 3 LYPYSYN JA MAIDON KÄSITTELYN HYGIENIA

18. Lypsämisessä on noudatettava seuraavia hygieniavaatimuksia:
- välittömästi ennen lypsämistä ja sen aikana ei lypsypaikalla saa tehdä sellaista työtä, joka voi vaikuttaa haitallisesti maidon elintarvikehygieeniseen laatuun;
 - ennen lypsyä on vetimet ja tarvittaessa utareet ja niiden lähialueet puhdistettava sekä tarvittaessa kuivattava puhdistuksen jälkeen huolellisesti. Puhdistamisessa käytettävät välineet on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa;
 - vedinkastoon tarkoitettuja tuotteita saa käyttää vain välittömästi lypsämisen jälkeen;
 - lypsylaitteiston maitosuodattimet on vaihdettava ennen lypsyn aloittamista ja tarvittaessa lypsyn kuluessa;
 - lypsäjien ja maidon käsittelyyn osallistuvien henkilöiden on pestävä kätensä ennen lypsämisen aloittamista ja pidettävä ne puhtaina lypsämisen ajan. Kädessä olevat haavat on peitettävä vettä läpäisemättömällä siteellä tai käsineellä;
 - eläimet, joissa havaitaan utaretulehduksen tai muiden utaresairauksien oireita taikka maidon välityksellä ihmiseen tarttuvaa tautia tai joiden maito voi lääkityksen johdosta sisältää jäämiä sekä ternimaitoa lypsävät eläimet on lypsettävä viimeiseksi tai erillisellä lypsykoneella tai käsin taikka välittömästi näiden eläinten lypsyn jälkeen puhdistettavalla laitteistolla; ja
 - ternimaito on lypsettävä erilleen muusta elintarvikkeeksi tarkoitettusta maidosta eikä sitä saa sekoittaa muuhun maitoon. Eri lypsykerroista saatavan ternimaidon sekoittaminen keskenään on sallittua vain 24 tunnin kuluessa ternimaidon lypsämisestä.
19. Maito ei saa jäätyä alkutuotantopaikalla. Ternimaitoa saa kuitenkin alkutuotantopaikalla jäädyttää noudattaen jäädyttämislle erikseen asetettuja vaatimuksia.

LUKU 4 AUTOMAATTILYPYSYÄ KOSKEVAT LISÄVAATIMUKSET

Automaattilypsyä käyttävän alkutuotantopaikan laitteiston ja toiminnan on edellä tässä liitteessä säädetyn lisäksi täytettävä seuraavat vaatimukset:

20. Automaattisessa lypsylaitteistossa on oltava järjestelmä:
- joka itsenäisesti havaitsee ja ohjaa muuttuneen maidon erilleen elintarvikkeeksi tarkoitettusta maidosta (erottelujärjestelmä);
 - johon voidaan etukäteen ohjelmoida tiedot eläimistä, joiden maito ohjataan erilleen, kuten tiedot lääkityistä ja vastapoikineista eläimistä; ja
 - joka tallentaa seurantaan varten tiedon
 - lypsylaitteiston ja maidon jäädytys- ja varastointilaitteiden puhdistamisen teknisestä epäonnistumisesta, kuten pesemättä jäämisestä, pesuaineen puuttumisesta ja veden väärästä lämpötilasta;
 - eläinkohtaisesti kaikesta erilleen ohjatusta maidosta; ja
 - siitä, onko muuttuneen maidon erottelujärjestelmä käytössä vai ei.
21. Lypsylaitteistoissa, jotka otetaan käyttöön 1 tammikuuta 2008 jälkeen, on edellä 20 kohdan a alakohdassa mainitun erottelun perustuttava kansainvälisissä lypsylaitteistoja koskevissa standardeissa kuvattuun tai vastaavaan menetelmään.
22. Alkutuotannon toimijan on vedinten riittävän puhdistamisen varmistamiseksi seurattava puhdistustapahtumaa säännöllisesti.
23. Alkutuotannon toimijan on säilytettävä 20 kohdan c alakohdan mukaiset tiedot ja pidettävä kirjaa 22 kohdan mukaisesta puhdistamisen seurannasta ja sen aikana tehdyistä ha-

- vainnoista. Tämän kirjanpidon perusteella alkutuotannon toimijan on arvioitava seuraavien seikkojen kehitystä:
- a) lypsylaitteiston itsenäisesti muuttuneeksi havaitseman maidon ja etukäteen erotettavaksi ohjelmoidun maidon erilleen ohjaus;
 - b) lypsylaitteiston ja maidon jäähdytys- ja varastointilaitteiden puhdistamisen tekninen epäonnistuminen; ja
 - c) vetimien puhdistaminen.
24. Alkutuotannon toimijan on tarvittaessa ryhdyttävä heti korjaaviin toimenpiteisiin sen varmistamiseksi, ettei muuttunutta maitoa joudu elintarvikkeeksi ja että 23 kohdan b ja c alakohdissa tarkoitetut puhdistustoimenpiteet ovat riittäviä. Korjaavista toimenpiteistä on pidettävä kirjaa.
25. Lypsylaitteisto, joka on kosketuksessa maitoon, on pestävä vähintään kolme kertaa vuorokaudessa. Laitteiston maitosuodattimet on vaihdettava vähintään kolme kertaa vuorokaudessa.
26. Alkutuotantopaikalta luovutettavasta raakamaidosta on sen lisäksi, mitä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun I kohdassa III säädetään, tutkittava kokonaispesäkeluku, somaattisten solujen määrä ja jäätymispiste vesilisän toteamiseksi vähintään kerran kuukaudessa puolen vuoden ajan alkutuotantopaikan ensimmäisen automaattisen lypsylaitteiston käyttöönoton jälkeen. Kokonaispesäkeluvun ja somaattisten solujen määrän arvostelussa on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen vaatimuksia. Jäätymispisteen arvostelun on perustuttava lehmänmaidon normaaliin jäätymispisteeseen, $-0,520\text{ }^{\circ}\text{C}$.

LUKU 5 MAIDON KERÄILY

27. Siirrettäessä maitoa kuljetussäiliöön laitokseen tapahtuvaa kuljetusta varten saa siirrettävän maidon lämpötila olla korkeintaan $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$. Yksittäisissä tapauksissa voidaan kuljetussäiliöön kuitenkin siirtää maitoa, jonka lämpötila on korkeintaan $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ edellyttäen, että kuljetussäiliössä olevan maidon lämpötila ei tämän takia ylitä $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$:tta.

LIITE 3 Erityiset vaatimukset kalastusaluksille ja vesiviljelylaitoksille

1. Kalastusaluksia ja vesiviljelylaitoksia koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 3 artiklassa ja liitteen III jaksossa VIII.
2. Tässä liitteessä tarkoitetaan:
 - 1) *perkaamisella* kalan sisälmysten poistoa. Lisäksi perkaamiseen voi liittyä kalan suomustusta, pään tai kidusten poistoa, nylkemistä tai evien poistoa;
 - 2) *kalastustuote-erällä* tarkoitetaan tietyn pituisena ajanjaksona pyydettyjä tai viljeltyjä, samanlaisista olosuhteista (mm. ympäristöolosuhteiltaan ja ruokinnaltaan) peräisin olevia ja samoihin lajeihin kuuluvia kalastustuotteita; ja
 - 3) *viljellyillä kalastustuotteilla* vesiviljelylaitoksessa viljeltäviä kaloja, rapuja ja niiden kaikkia kehitysvaiheita sukusolut mukaan luettuina.

LUKU 1 DIOKSIINIIN LIITTYVÄT ERITYISVAATIMUKSET

3. Kalastustuotteita, jotka ovat peräisin Suomesta tai Itämeren alueelta ja joiden dioksiinipitoisuus ylittää tiettyjen elintarvikkeissa olevien vieraiden aineiden enimmäismäärien vahvistamista koskevan komission asetuksen (EY) N:o 466/2001 muuttamisesta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2375/2001 liitteen mukaiset dioksiinin enimmäismäärät, ei saa Ruotsia lukuun ottamatta toimittaa muihin Euroopan unionin jäsenvaltioihin.
4. Seuraavia Itämerestä tai Itämeren alueelta peräisin olevia kalastustuotteita, joiden dioksiinipitoisuuksien on mittauksin todettu alittavan neuvoston asetuksen (EY) n:o 2375/2001 liitteen mukaiset dioksiinin enimmäismäärät, voidaan toimittaa kaikkiin Euroopan unionin jäsenvaltioihin:
 1. Viljellyt kalat
 - kirjolohi (*Oncorhynchus (Salmo) mykiss*)
 - nieriä (*Salvelinus alpinus*)
 - siika (*Coregonus lavaretus*)
 2. Luonnonvaraiset kalat
 - a) Sisävesialueilta peräisin olevat kalat
 - ahven (*Perca fluviatilis*)
 - hauki (*Esox lucius*)
 - kuha (*Stizostedion lucioperca*)
 - kuore (*Osmerus eperlanus*)
 - made (*Lota lota*)
 - muikku (*Coregonus albula*)
 - nieriä (*Salvelinus alpinus*)
 - siika (*Coregonus lavaretus*)
 - särki (*Rutilus rutilus*)
 - Tenojoen lohi (*Salmo salar*)
 - b) Merialueilta peräisin olevat kalat
 - ahven (*Perca fluviatilis*)
 - hauki (*Esox lucius*)
 - kampela (*Platichthys flesus*)
 - kilohaili (*Sprattus (Clupea) sprattus*)
 - kuha (*Stizostedion lucioperca*)
 - made (*Lota lota*)

muikku (*Coregonus albula*)
siika (*Coregonus lavaretus*)
silakka (*Clupea harengus membras*), joka kuuluu kokoluokkaan 6* tai on
kooltaan sitä pienempää
särki (*Rutilus rutilus*)
turska (*Gadus morhua*)

*Komission asetuksen (EY) N:o 2495/2001 mukaan kokoluokassa 6 silakan paino on 23—31 g tai kappalemäärä kilossa 33—44 kpl.

LUKU 2 ASIAKIRJAT JA PAKKAUSMERKINNÄT

5. Silakoiden kokoluokittelusta ja siihen liittyvistä merkinnöistä säädetään tiettyjen kalastustuotteiden kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten vahvistamisesta annetussa neuvoston asetuksessa (EY) N:o 2406/1996.
6. Kalastusalukselta ja vesiviljelylaitoksesta lähtevien kalastustuotteiden mukana on seurattava asiakirja, josta ilmenevät seuraavat tiedot: toimituspäivämäärä, kalastustuotteen nimi, erää määrittävät tiedot (lajinimi, kalan pyynti- tai nostopäivä), tieto siitä, alittaako ko. kalastustuote-erä dioksiinille asetetun enimmäismäärän, kalastustuotteiden määrä, neuvoston asetuksen (EY) N:o 2406/1996 mukaan luokiteltujen silakoiden kokoluokat, kalastustuotteita lähettävän kalastajan nimi, osoite ja kalastusaluksen tunnistetiedot taikka vesiviljelylaitoksen nimi ja osoite sekä kalastustuotteita vastaanottavan toimijan nimi ja osoite. Asiakirjat on numeroitava tai muuten riittävästi yksilöitävä.
7. Kalastustuotteiden pakkauksiin ja asiakirjoihin tehtävistä merkinnöistä säädetään lisäksi kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä annetussa neuvoston asetuksessa (EY) N:o 104/2000 ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alalla kuluttajille annettavien tietojen osalta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2065/2001.

LUKU 3 VAATIMUKSET KALASTUSALUKSILLE JA KALASTUSTUOTTEIDEN KÄSITTELYLLE KALASTUSALUKSILLA

8. Kalastustuotteiden pyynnin, käsittelyn, säilytyksen ja kuljetuksen aikana käytettävät kalastustuotteiden kanssa kosketukseen joutuvat tilat, laitteet, välineet ja astiat on pidettävä puhtaina, hyvässä kunnossa ja desinfioitava tarvittaessa. Puhdistus ja mahdollinen desinfiointi on tehtävä sen jälkeen, kun kalastustuotteet on purettu alukselta. Laitteet, välineet ja astiat on varastoitava puhtaissa tiloissa suojattuna pölyltä ja muulta likaantumiselta niin, ettei niistä aiheudu kalastustuotteiden elintarvikehygieenisen laadun heikkenemistä.
9. Siivousvälineiden, pesu- ja desinfioimisaineiden sekä torjunta-aineiden säilytystä varten on oltava asianmukaiset tilat.
10. Elintarvikehygieniaa vaarantavien haittaeläinten torjunta on tehtävä tarvittaessa.
11. Sellaisia kalastustuotteita, jotka ovat kuolleita ennen vedestä nostamista, voidaan käyttää elintarvikkeena, jos niiden elintarvikehygieeninen laatu ei ole heikentynyt.
12. Kalastustuotteiden jäähdyttämiseen käytettävä jää on säilytettävä siten, että se ei joudu alttiiksi saastumiselle.

13. Turska (*Gadus morhua*) ja made (*Lota lota*) on aina tainnutettava ja sen jälkeen verestettävä välittömästi pyynnin jälkeen kalastusaluksella. Lohi (*Salmo salar*), kirjolohi (*Oncorhynchus mykiss*), meritaimen (*Salmo trutta m. trutta*), järvitaimen (*Salmo trutta m. lacustris*), kampela (*Platichthys flesus*), nierä (*Salvelinus alpinus*), harmaanierä (*Salvelinus namaycush*), puronierä (*Salvelinus fontinalis*), hauki (*Esox lucius*), kuha (*Stizostedion lucioperca*), sekä yli 500 grammaa painavista kaloista siika (*Coregonus lavaretus*), peledsiika (*Coregonus peled*), lahna (*Abramis brama*) ja ahven (*Perca fluviatilis*) on tainnutettava ja sen jälkeen verestettävä mahdollisimman nopeasti pyynnin jälkeen kalastusaluksella.
14. Jos kohdassa 13 lueteltuja kaloja luovutetaan kalastusalukselta perattuina, perkaaminen on suoritettava puhtaasti kalastustuotteen elintarvikehygieenistä laatua alentamatta mahdollisemman nopeasti pyynnin, tainnuttamisen ja verestämisen jälkeen. Kalat on huuhdeltava perkaamisen jälkeen.
15. Kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä kalastustuotteita lukuun ottamatta, on viivytyksettä pyynnin ja mahdollisen kalastusaluksella tapahtuvan tainnutuksen, verestyksen tai perkauksen jälkeen jäädytettävä sulavan jään lämpötilaan eli 0 — +3 °C:een. Lämpötilaa on seurattava, seurannasta on pidettävä kirjaa ja kirjanpidon on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.
16. Eri vuorokausina pyydytyt kalastustuote-erät on pidettävä erillään toisistaan.
17. Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia.
18. Kalastustuotteet eivät saa jäätyä varastoinnin tai kuljetuksen aikana.

LUKU 4 VAATIMUKSET VESIVILJELYLAITOKSILLE JA KALASTUSTUOTTEIDEN KÄSITTELYLLE VESIVILJELYLAITOKSILLA

19. Viljeltyjen kalastustuotteiden kasvatuksen, noston, käsittelyn, säilytyksen ja kuljetuksen aikana käytettävät kalastustuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvat vesiviljelyaltaat, laitteet, välineet ja astiat on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa ja desinfioitava tarvittaessa. Puhdistus ja mahdollinen desinfiointi on tehtävä käytön jälkeen. Laitteet, välineet ja astiat on varastoitava puhtaissa tiloissa suojattuna pölyltä ja muulta likaantumiselta niin, ettei niistä aiheudu kalastustuotteiden elintarvikehygieenisen laadun heikkenemistä.
20. Siivousvälineiden, pesu- ja desinfioimisaineiden, torjunta-aineiden sekä eläinlääkkeiden ja muiden viljeltyjen kalastustuotteiden käsittelyyn käytettävien aineiden säilytystä varten on oltava asianmukaiset tilat.
21. Elintarvikehygieniää vaarantavien haittaeläinten torjunta on tehtävä tarvittaessa.
22. Sellaisia viljeltyjä kalastustuotteita, jotka ovat kuolleita ennen vedestä nostamista, ei saa käyttää elintarvikkeena.
23. Viljeltyjen kalastustuotteiden jäädyttämiseen käytettävä jää on säilytettävä siten, että se ei joudu alttiiksi saastumiselle.

24. Lohi (*Salmo salar*), kirjolohi (*Oncorhynchus mykiss*), järvitaimen (*Salmo trutta m. lacustris*), nieriä (*Salvelinus alpinus*), harmaanieriä (*Salvelinus namaycush*), puronieriä (*Salvelinus fontinalis*) sekä muut yli 500 g painavat viljellyt kalat on tainnutettava ja sen jälkeen verestettävä mahdollisimman nopeasti noston jälkeen. Verestäminen on tehtävä puhtaasti kalastustuotteen elintarvikehygieenistä laatua alentamatta. Tainnutus ja verestäminen on tehtävä laitoksessa, elintarvikelain 13 §:n mukaisessa elintarvikehuoneistossa tai kalanviljelylaitoksessa.
25. Viljellyt kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä kalastustuotteita lukuun ottamatta, on viivytyksettä noston ja mahdollisen tainnutuksen ja verestämisen jälkeen jäädytettävä sulavan jään lämpötilaan eli 0 — +3 °C:seen. Lämpötilaa on seurattava, seurannasta on pidettävä kirjaa ja kirjanpidon on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.
26. Eri vuorokausina ja eri viljelyaltaista nostetut viljellyt kalastustuotteet on pidettävä erillään toisistaan.
27. Viljellyissä kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia.
28. Viljellyt kalastustuotteet eivät saa jäätyä varastoinnin tai kuljetuksen aikana.

LIITE 4 Erityiset vaatimukset munien alkutuotannolle

1. Munantuotantotiloja koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 3 artiklassa ja liitteen III jaksossa X.

LIITE 5 Erityiset vaatimukset luonnonvaraisen riistan metsästykselle

1. Luonnonvaraisen riistan metsästystä koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 3 artiklassa ja liitteen III jaksossa IV.
2. Tässä liitteessä tarkoitetaan *luonnonvaraisella suurriistalla* luonnonvaraista suurriistaa siten kuin se on määritelty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen I kohdan 1 alakohdassa 1.8 sekä hyljettä.
3. Yleisen elintarvikehygienia-asetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen luonnonvaraista riistaa koskevia kohtia sovelletaan myös hylkeeseen.
4. Luonnonvarainen riista on kuljetettava hygieenisesti laitokseen tai paikkaan, jossa sen teurastaminen ja lihantarkastus on elintarvikelain 43 §:n mukaan sallittua. Luonnonvaraista suurriistaa ei saa kuljettaa pinottuna.
5. Luonnonvaraiset jänikset, kanit ja linnut, jotka toimitetaan elintarvikelain 13 §:n 2 momentin 8 kohdan mukaisesti vähittäismyyntiin, on kuljetettava hygieenisesti.

N:o 135

Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitus**maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta varmennetusta lisäys- ja taimiaineistosta**

Annettu Helsingissä 15 päivänä helmikuuta 2006

Maa- ja metsätalousministeriö ilmoittaa Suomen säädöskokoelmasta 25 päivänä helmikuuta 2000 annetun lain (188/2000) 4 §:n nojalla:

Maa- ja metsätalousministeriö on antanut seuraavan asetuksen:

Asetuksen nimike	MMM:n määräys- kokoelman n:o	antopäivä	voimaantulo- päivä
MMMa varmennetusta lisäys- ja taimiaineis- tosta	9/06	15.2.2006	1.3.2006- toistaiseksi

Edellä mainittu asetus on julkaistu maa- ja metsätalousministeriön määräyskokoelmassa. Asetus on saatavissa maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskuksesta, osoite (Mariankatu 23, Helsinki), PL 310, 00023 Valtioneuvosto, puhelin 020 772 005.

Helsingissä 15 päivänä helmikuuta 2006

Maa- ja metsätalousministeri *Juha Korkeaoja*

Ylitarkastaja Tuula Mäki-Valkama

SDK/SÄHKÖINEN PAINOS

JULKAISIJÄ: OIKEUSMINISTERIÖ

N:o 133—135, 3 arkkia

EDITA PRIMA OY, HELSINKI 2006

EDITA PUBLISHING OY, PÄÄTOIMITTAJA JARI LINHALA

ISSN 1455-8904