

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 6 päivänä helmikuuta 2017

84/2017

Maa ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsä- talousministeriön asetuksen muuttamisesta

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti

muutetaan elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1368/2011) 3 ja 5 §, liitteiden sisällysluettelo, liitteen 1 johdantokappale ja liitteen 1 2.2 luku, liitteen 2 1.1 ja 1.2 luku, liitteen 2 3, 4.1 ja 4.2 luku ja liitteen 2 4.3 ja 4.4 luku, liitteen 3 4 luku ja 5.2 luku sellaisena kuin niistä ovat liitteen 1 2.2 luku asetuksessa 449/2013, liitteen 2 1.2 luku osaksi asetuksessa 621/2015 ja liitteen 2 4.3 sekä liitteen 3 4 luku asetuksessa 700/2013 seuraavasti:

3 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain ja seuraavien asetusten määritelmiä:

1) elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, jäljempänä *yleinen elintarvikeasetus*;

2) yleinen elintarvikehygieniasetus;

3) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus;

4) laitosten elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (795/2014), jäljempänä *laitosasetus*.

Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) *alkutuotannon toimijalla* elintarvikkeiden alkutuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja harjoittavaa elintarvikelain 6 §:n 11 kohdan mukaista elintarvikealan toimijaa;

2) *vesiviljelylaitoksella* sellaista alkutuotantopaikkaa, jossa tuotetaan viljeltyjä kaloja, rapuja tai näiden sukuoluja elintarvikkeeksi tai jatkokasvatukseen toisille laitoksille, ei kuitenkaan sellaista vesiviljelylaitosta, jossa yksinomaan tuotetaan edellä mainittuja eläimiä luonnonvesiin istutettavaksi.

5§

Kirjanpito

Alkutuotannon toimijan velvollisuudesta pitää kirjaa alkutuotannosta ja siihen liittyvistä toiminnoista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdassa III. Kirjanpidossa on oltava yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan, komission Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyysovaatimuksista annetun täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 931/2011, jäljempänä *eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden toi-*

meenpanoasetus, 3 artiklan sekä elintarvikelain 17 §:n edellyttämän elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi tiedot alkutuotantopaikalle vastaanotetuista eläimistä sekä alkutuotantopaikalta elintarvikkeeksi toimitetuista eläimistä ja muista alkutuotannon tuotteista. Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 toimialakoh-
taisia kirjanpitovaatimuksia.

Kirjanpidon on oltava pyydettyä esitettävissä valvontaviranomaiselle.

Alkutuotannon toimijan on säilytettävä yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I A osan III kohdan 8 ja 9 alakohtien mukaisia tietoja vähintään kolme vuotta, kuitenkin si-
ten että 8 alakohtien a ja b kohtien mukaista kirjanpitoa on säilytettävä viisi vuotta. Muuta
tämän asetuksen mukaista kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi.

Tämä asetus tulee voimaan 6 päivänä helmikuuta 2017.

Helsingissä 31 päivänä tammikuuta 2017

Maatalous- ja ympäristöministeri Kimmo Tiilikainen

Eläinlääkintöneuvos Marjatta Rahkio

SISÄLLYSLUETTELO

LIITE 1

VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOSSA KASTELUUN, JÄÄHDYTTÄMISEEN JA PUHDISTAMISEEN KÄYTETTÄVÄLLE VEDELLE.....	5
--	----------

Luku 1. Itujen tuotannossa käytettävä vesi	5
Luku 2. Muiden elintarvikkeiden tuotannossa käytettävä vesi	5
2.1 Kasteluun käytettävä vesi.....	5
2.2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi.....	6

LIITE 2

TOIMIALAKOHTAISET VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOLLE	7
--	----------

Luku 1. Teuraseläimet	7
1.1 Elintarvikeketjutiedot.....	7
1.2 Teurastamisen aloittaminen alkutuotantopaikalla	7

Luku 2. Luonnonvarainen riista	8
2.1 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan lihantarkastukseen	8
2.2 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 4, 5 ja 6 kohdan mukaiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon	9
Luku 3. Kalastus ja vesiviljely	9
Luku 4. Maidontuotanto.....	10
4.1 Maidontuotantotila	10
4.2 Lypsy	10
4.3 Maidon kuljetus, toimittaminen ja muu käsittely.....	10
4.4 Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset	11
Luku 5. Munien tuotanto.....	12

LIITE 3

VAATIMUKSET LUOVUTETTAESSA TAI TOIMITETTAESSA ALKUTUOTANNON TUOTTEITA VÄHÄRISKISISTÄ TOIMINNOISTA ANNETUN ASETUKSEN 2 JA 3 §:N MUKAISESTI	13
--	-----------

Luku 1. Kasveista ja sienistä saatavat alkutuotannon tuotteet sekä hunaja	13
Luku 2. Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina	13
Luku 3. Luonnonvarainen riista	14
Luku 4. Maito	14
Luku 5. Munat.....	15
5.1 Suoraan kuluttajalle luovutettavat munat.....	15
5.2 Vähittäismyyntiin toimitettavat munat.....	15

VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOSSA KASTELUUN, JÄÄHDYTTÄMISEEN JA PUHDISTAMISEEN KÄYTETTÄVÄLLE VEDELLE

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikehygieniasetuksen vaatimuksia.

Alkutuotannon toimija vastaa siitä, että vedestä on tehty tämän liitteen mukaiset tutkimukset. Jos vedessä on syytä epäillä esiintyvän tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden, on vedestä lisäksi tehtävä näitä tekijöitä koskevat tutkimukset. Tutkimukset on tehtävä ennen veden käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein. Jos vesi on terveydensuojelulain (763/1994) 16 §:ssä tarkoitetun talousvedtä toimittavan laitoksen toimittamaa vettä, ei luvun 2 mukaisia tutkimuksia tarvitse tehdä.

Alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi, jos vesi ei täytä tämän liitteen mukaisia laatuvaatimuksia ja jos raja-arvosta poikkeaminen voi vaarantaa toimijan tuottaman elintarvikkeen turvallisuuden.

Uusin tutkimustodistus tulee säilyttää siten että se on pyydettyäessä esitettävissä tai jälkikäteen toimitettavissa valvontaviranomaiselle.

Tämän liitteen mukaiset tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 39 §:n 2 momentin mukaisessa laboratorioissa.

2.2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi

1. Seuraaviin tarkoituksiin saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju:
 - a) kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistaminen ja suora jäähdyttäminen vedellä;
 - b) maidon ja hunajan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen ja huuhtelu;
 - c) munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistaminen.
2. Tutkimukset on tehtävä näytteestä, joka edustaa jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävää vettä.
3. Tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (401/2001) 1 §:n 3 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia.

TOIMIALAKOHTAISET VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOLLE

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

Luku 1. Teuraseläimet

1.1 Elintarvikeketjutiedot

Teurastamoon, pienteurastamoon ja poroteurastamoon (*teurastamo*) toimitettavista elintarvikeketjutiedoista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdassa 3.

1. Alkutuotannon toimija voi toimittaa elintarvikeketjutiedot teurastamoon esimerkiksi osana eläinten terveydenhuolto- tai muuta järjestelmää.
2. Elintarvikeketjutietojen on sisällettävä tieto mahdollisesta eläimeen injektoidusta mikrosirusta.
3. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III 3 kohdan c-g alakohtien osalta tiedot on ilmoitettava ennen teurastettavaksi lähettämistä seuraavilta ajanjaksoilta:
 - a) kohdan c mukaiset eläinten lääkitsemistä koskevat tiedot vähintään 30 päivän ajalta. Tiedot on ilmoitettava myös niistä varoajallista lääkkeitä, joiden varoaika on ollut voimassa tai se on päättynyt viimeisen 30 päivän aikana. Hevosten osalta lääkitsemistiedot on kuitenkin ilmoitettava kaikista hevosille annetuista varoajallisista lääkkeitä kuuden kuukauden ajalta.
 - b) kohdan d mukaiset eläintaudit kolmen kuukauden ajalta tai eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta;
 - c) kohdan e mukaiset näytteiden analyysitulokset kolmen kuukauden ajalta tai eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta. Kohdan e mukaiset vierasainevalvonnan tulokset on ilmoitettava yhden vuoden ajalta;
 - d) kohdan f mukaiset aiempien *ante- ja post mortem* -tarkastusten tulokset yhden vuoden ajalta;
 - e) kohdan g tuotantoa koskevat tiedot kolmen kuukauden ajalta tai eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta.
4. Muista mahdollisista seikoista, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden turvallisuuteen, on ilmoitettava yhden vuoden ajalta.
5. Kun alkutuotannon toimija lähettää siipikarjaa teurastamoon, hänen on lisäksi toimitettava teurastamoon seuraavat tiedot:
 - a) salmonellavalvontaohjelmaan kuuluvien lintujen osalta kunnan eläinlääkärin viimeisimmän tarkastuskäynnin ajankohta ja tarkastustulokset sekä tieto viimeisimmän salmonellatutkimuksen ajankohdasta ja tutkimustuloksesta;
 - b) kasvatusaikainen kuolleisuus lähetettävässä erässä;
 - c) lintujen saapumispäivä alkutuotantopaikalle, saapumiserän koko ja lintujen alkuperä (hautomon nimi).

1.2 Teurastamisen aloittaminen alkutuotantopaikalla

1. Biisoneiden sekä tarhattujen sorkkaeläinten ja tarhattuja sileälästäisten lintujen teurastus voidaan aloittaa alkutuotantopaikalla lihantarkastuksesta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (590/2014), jäljempänä lihantarkastusasetus, 7 §:ssä tarkoitetun eläinlääkärin luvalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 mukaisesti.
2. Siipikarjan teurastus voidaan aloittaa alkutuotantopaikalla lihantarkastusasetuksen 7 §:ssä tarkoitetun eläinlääkärin luvalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson II luvun VI mukaisesti.

Luku 3. Kalastus ja vesiviljely

1. Kalastustuotteista on toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden toimeenpanoasetuksen 3 artiklassa vaadittavien tietojen lisäksi seuraavat tiedot: kalan osalta pyynti- tai nostopäivä sekä vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetun komission asetuksen (EY) N:o 1881/2006 7 artiklan kohtien 4 ja 5 mukaisten poikkeusten alaisten kalastustuotteiden osalta tiedot markkinoille saattamisen rajoituksista.

Luku 4. Maidontuotanto

4.1. Maidontuotantotila

Maidontuotantotilalla on oltava tilat

- a) lypsämisessä, maidon jäädyttämisessä ja säilytyksessä sekä muussa maidonkäsittelyssä tarvittavien laitteiden ja välineiden puhdistamiseen
- b) henkilökunnan ja vierailijoiden käsien ja jalkineiden pesua sekä suojavaatteiden säilytystä varten.

4.2. Lypsy

1. Lypsykoneen hyvä kunto ja toiminta on varmistettava huoltamalla ja testaamalla kone tarpeen mukaan ja säännöllisesti. Todistukset huollosta ja testauksesta on oltava pyydettyä esitettävissä tai jälkikäteen toimitettavissa valvontaviranomaiselle.
2. Lypsylaitteiston maitosuodattimet on vaihdettava ennen lypsyn aloittamista ja tarvittaessa lypsyn kuluessa.
3. Eläimet, joissa havaitaan utaretulehduksen tai muiden utaresairauksien oireita taikka maidon välityksellä ihmiseen tarttuvaa tautia tai joiden maito voi lääkityksen johdosta sisältää jäämiä, on lypsettävä viimeiseksi tai erillisellä lypsykoneella tai käsin taikka välittömästi näiden eläinten lypsyn jälkeen puhdistettavalla laitteistolla.

4.3. Maidon kuljetus, toimittaminen ja muu käsittely

1. Maidon jäähditys- ja säilytysolosuhteet eivät saa heikentää maidon elintarvike-turvallisuutta.
2. Tiloissa, joissa maitoa joko säilytetään tai jäähdytetään, ei saa harjoittaa toiminta, joka heikentää maidon elintarvike-turvallisuutta.
3. Maidon käsittelylaitteet ja -välineet, jotka ovat kosketuksissa maitoon, on pesun ja mahdollisen desinfioinnin jälkeen huuhdeltava vedellä, joka täyttää tämän asetuksen liitteessä 1 säädetty vaatimukset. Pesun ja desinfioinnin jälkeen on varmistuttava siitä, että huuhteluvesi valuu pois laitteista ja säiliöistä.
4. Maito ei saa jäätyä alkutuotantopaikalla. Jos alkutuotantopaikalla jäädytetään ternimaitoa, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti lypsyn ja maidon jäähdityksen jälkeen. Jäädytetty ternimaito on luovutukseen asti säilytettävä ja kuljetettava -12°C :n lämpötilassa tai kylmemmässä.
5. Siirrettäessä maitoa kuljetussäiliöön laitokseen tapahtuvaa kuljetusta varten saa siirrettävän maidon lämpötila olla korkeintaan 6°C . Yksittäisissä tapauksissa voidaan kuljetussäiliöön siirtää maitoa, jonka lämpötila on korkeintaan 10°C edellyttäen, että kuljetussäiliössä olevan maidon lämpötila ei tämän takia ylitä 6°C . Maidon lämpötila ei kuljetuksen aikaan saa ylittää 6°C .
6. Lainsäädännön edellyttämien maidon säilytys- ja siirtolämpötilojen noudattamisen tulee olla todennettavissa esimerkiksi kirjanpidon tai tallenteiden avulla.
7. Sen lisäksi, mitä vähäriskisistä toiminnoista annetussa asetuksessa säädetään, raakamaitoa saa maidontuotantotilalta toimittaa vain
 - a) elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaiseen hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon;
 - b) samalla maidontuotantotilalla toimivaan ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon, jossa tuottaja luovuttaa tuottamaansa raakamaitoa suoraan kuluttajalle raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013), jäljempänä raakamaitoasetus mukaisesti;
 - c) samalla maidontuotantotilalla toimivaan vähittäismyyntipaikkaan, jossa tuottajaa käyttää raakamaidon maitotuotteiden, ei kuitenkaan lämpökäsittelmättömän maidon ja lämpökäsittelmättömän kerman, sekä muiden elintarvikkeiden valmistukseen.
 - d) muuhun vähittäismyyntipaikkaan, jossa raakamaito käytetään sellaisten maitotuotteiden ja muiden elintarvikkeiden valmistukseen, joiden valmistamiseen liittyy pastörintia vastaava lämpö- tai muu käsittely.
8. Kun alkutuotannon toimija toimittaa raakamaitoa edellä b , c tai d alakohdan mukaiseen elintarvikehuoneistoon, raakamaidon mikrobilääkejäämien testaukseen sovelletaan laitasetuksen liitteen 2 11 luvun 1 kohdan vaatimuksia.

4.4. Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset

1. Automaattisessa lypsylaitteistossa on oltava järjestelmä,
 - a) joka on ohjelmoitavissa itsenäisesti havaitsemaan ja ohjaamaan muuttunut maito erilleen elintarvikkeeksi tarkoitetusta maidosta (erottelujärjestelmä) ja
 - b) johon voidaan etukäteen ohjelmoida tiedot eläimistä, joiden maito ohjataan erilleen esimerkiksi lääkityksen tai poikimisen takia.
2. Mikäli automaattisella lypsylaitteistolla lypsettyä raakamaitoa toimitetaan edelleen luvun 4.3 kohdan 7 b mukaisesti ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon tai kohdan 7 a mukaisesti hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon siten että raakamaito edelleen toimitetaan raakamaitona vähittäismyyntiin;
 - a) vedinten puhdistuslaitteistoa on seurattava vedinten riittävän puhdistamisen varmistamiseksi ja seurannasta on pidettävä kirjaa, sekä
 - b) lypsylaitteistossa on oltava järjestelmä, joka tallentaa tiedon lypsylaitteiston ja maidon jäähditys- ja varastointilaitteiden puhdistamisen tekniestä epäonnistumisesta.
3. Maidonsuodatin on vaihdettava tarvittaessa.

VAATIMUKSET LUOVUTETTAESSA TAI TOIMITETTAESSA ALKUTUOTANNON TUOTTEITA VÄHÄRISKISISTÄ TOIMINNOISTA ANNETUN ASETUKSEN 2 JA 3 §:N MUKAISESTI

Luku 4. Maito

Kun ternimaitoa tai muuta raakamaitoa luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n 4 ja 5 kohdan mukaisesti tai jäädytettyä ternimaitoa toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin saman asetuksen 3 §:n 3 kohdan mukaisesti, alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen maidontuotantoa koskevia vaatimuksia, ja lisäksi seuraavia vaatimuksia:

1. Raakamaitoa ei saa muutoin käsitellä kuin jäähdyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Ternimaitoa saa kuitenkin myös pakata ja jäähdyttää.
2. Pakatussa ternimaidossa on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX IV luvun mukaiset merkinnät.
3. Asiakkaan tulee päästä mahdolliseen myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maidonkäsittelytilojen kautta. Maidonkäsittelytiloja ei saa käyttää myyntitilana.
4. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa säädettyjä vaatimuksia raakamaidon tutkimustiheydestä ei sovelleta sellaisella alkutuotantopaikalla, joka ei toimita maitoa laitokseen. Tällöin toimijan on laadittava näytteenotossuunnitelma raakamaidon somaattisten solujen määrän, pesäkemäärän ja mikrobilääkejäämien säännölliseksi tutkimiseksi.
5. Toimijan on raakamaidon luovutuksen yhteydessä tarjottava kuluttajalle tiedot raakamaitoasetuksen 4 §:n mukaisesti. Vaatimus ei koske ternimaitoa.
6. Raakamaidon on täytettävä raakamaitoasetuksen liitteen 3 B kohdan vaatimukset koskien somaattisten solujen määrää ja pesäkemäärää. Vaatimus ei koske ternimaitoa.
7. Raakamaidon luovutuksen osalta on toimittava raakamaitoasetuksen 15 a §:n mukaisesti kun raakamaidon epäillä olevan tartunnanlähde ihmisissä todeuille tartuntataudeille.



5.2. Vähittäismyyntiin toimitettavat munat

Kun munia toimitetaan vähittäismyyntiin vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 §:n kohtien 4 ja 5 mukaisesti, alkutuotantoon ja toimittamiseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson X alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen munien tuotantoa koskevia vaatimuksia lukuun ottamatta 4 §:ssä säädettyä vaatimusta kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta ja lisäksi seuraavaa vaatimusta:

Munat eivät saa olla rikkinäisiä, eikä niitä saa pestä.