

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 6 februari 2017

84/2017

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid primärproduktion av livsmedel

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut

ändras i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid primärproduktion av livsmedel (1368/2011) 3 och 5 §, bilagornas innehållsförteckning, det inledande stycket i bilaga 1 och kap. 2.2 i bilaga 1, kap. 1.1 och kap. 1.2 i bilaga 2, kap. 3, kap. 4.1 och kap. 4.2 i bilaga 2 samt kap. 4.3 och kap. 4.4 i bilaga 2, samt kap. 4 och kap. 5.2 i bilaga 3, av dem kap. 2.2 i bilaga 1, sådant det lyder i förordning 449/2013, kap 1.2 i bilaga 2, sådant det lyder delvis ändrat i förordning 621/2015 och kap. 4.3 i bilaga 2 samt kap. 4 i bilaga 3, sådana de lyder i förordning 700/2013, som följer:

3 §

Definitioner

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

1) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, nedan *allmänna livsmedelsförordningen*,

2) allmänna förordningen om livsmedelshygien,

3) hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung

4) jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (795/2014), nedan *förordningen om anläggningar*.

Dessutom avses i denna förordning med

1) primärproduktionsföretagare en livsmedelsföretagare i enlighet med 6 § 11 punkten i livsmedelslagen som idkar primärproduktion av livsmedel och därmed sammanhängande verksamhet,

2) vattenbruksanläggning ett sådant primärproduktionsställe där det produceras odlad fisk, odlade räkor eller könsceller av dessa för livsmedelsbruk eller för fortsatt uppfödning i andra anläggningar, dock inte en sådan vattenbruksanläggning där ovan nämnda djur enbart produceras för utplantering i naturliga vatten.

5 §

Bokföring

Bestämmelser om primärproduktionsföretagarens plikt att föra bok över primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet finns i del A punkt III i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien. För att garantera att livsmedel ska kunna spå-

ras på det sätt som förutsätts i artikel 18 i allmänna livsmedelsförordningen, artikel 3 i kommissionens genomförandeordning (EU) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung, nedan genomförandeförordningen om spårbarhet av animaliska livsmedel, och 17 § i livsmedelslagen, ska det i bokföringen ingå uppgifter om djur som har tagits emot till primärproduktionsstället och djur som har levererats från primärproduktionsstället för att bli livsmedel samt uppgifter om andra primärprodukter som levererats. En företagare ska också iaktta de branschspecifika bokföringskraven i bilaga 2 till denna förordning.

Bokföringen ska på begäran visas upp för tillsynsmyndigheten.

Primärproduktionsföretagaren ska spara de uppgifter som anges i del A punkt III led 8 och 9 i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien i minst tre år, dock de uppgifter som anges led 8 punkten a och b ska sparas fem år. Annan bokföring i enlighet med denna förordning ska sparas i minst ett år.

Denna förordning träder i kraft den 6 februari 2017.

Helsingfors den 31 januari 2017

Jordbruks- och miljöminister Kimmo Tiilikainen

Veterinärrådet Marjatta Rahkio

INNEHÅLL**BILAGA 1****KRAV PÅ VATTEN SOM ANVÄNDS FÖR BEVATTNING, NEDKYLNING
OCH RENGÖRING INOM PRIMÄRPRODUKTION 5****Kapitel 1. Vatten som används vid produktion av groddar 5****Kapitel 2. Vatten som används vid produktion av andra livsmedel 5**

2.1 Vatten som används för bevattning 5

2.2. Vatten som används för nedkylning och rengöring 6

BILAGA 2**BRANSCHSPECIFIKA KRAV PÅ PRIMÄRPRODUKTION 7****Kapitel 1. Slaktdjur 7**

1.1 Information från livsmedelskedjan 7

1.2 Inledande av avlivning på primärproduktionsstället 7

Kapitel 2. Frilevande vilt 8

2.1 Frilevande vilt som sänds till köttbesiktning 8

2.2 Frilevande vilt som levereras till en anmälningsskyldig livsmedelslokal i enlighet
med 4 § 4, 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk..... 9**Kapitel 3. Fiske och vattenbruk 9****Kapitel 4. Mjolkproduktion 10**

4.1 Mjolkproduktionsenhet 10

4.2 Mjolkning..... 10

4.3 Transport, leverans och övrig hantering av mjölk..... 10

4.4 Ytterligare krav som gäller automatisk mjölkning..... 11

Kapitel 5. Äggproduktion 12**BILAGA 3****KRAV VID ÖVERLÅTELSE ELLER LEVERANS AV PRIMÄRPRODUKTER
I ENLIGHET MED 2 OCH 3 § I FÖRORDNINGEN OM VERKSAMHETER
MED LÅG RISK 13****Kapitel 1. Produkter av växter och svamp samt honung 13****Kapitel 2. Fiskeriprodukter som primärprodukter 13****Kapitel 3. Frilevande vilt 14****Kapitel 4. Mjölk..... 14****Kapitel 5. Ägg 15**

5.1 Ägg som överläts direkt till konsumenten 15

5.2 Ägg som levereras till detaljförsäljning 15

KRAV PÅ VATTEN SOM ANVÄNDS FÖR BEVATTNING, NEDKYLNING OCH RENGÖRING INOM PRIMÄRPRODUKTION

Kraven i denna bilaga kompletterar kraven i allmänna förordningen om livsmedelshygien.

Primärproduktionsföretagaren svarar för att undersökningarna av vatten enligt denna bilaga har gjorts. Om det finns skäl att misstänka att det i vattnet finns faktorer som kan riskera säkerheten hos primärprodukterna och livsmedel som fås av dem, ska vattnet också undersökas i fråga om dessa faktorer. Undersökningarna ska göras innan vattnet tas i bruk och därefter regelbundet vart tredje år. Om vattnet levereras av en hushållsvattenlevererande anläggning som avses i 16 § hälsoskyddslagen (763/1994), behöver undersökningarna enligt kap. 2 inte göras.

Primärproduktionsföretagaren ska vidta åtgärder för att förbättra vattenkvaliteten om vattnet inte uppfyller kvalitetskraven i denna bilaga och avvikelser från gränsvärdet kan riskera säkerheten hos de livsmedel som företagaren producerar.

Det senaste undersökningsintyget ska förvaras så att det på begäran kan visas upp för eller i efterhand levereras till tillsynsmyndigheten.

Undersökningar i enlighet med denna bilaga ska göras i ett laboratorium som är i enlighet med 39 § 2 mom. i livsmedelslagen.

2.2. Vatten som används för nedkylning och rengöring

1. För följande ändamål får användas endast sådant vatten som har analyserats åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt färg och lukt:
 - a) rengöring och direkt nedkylning med vatten av sådana delar av växter och svampar som är avsedda att användas som livsmedel,
 - b) rengöring och sköljning av ytor, anordningar och redskap som kommer i kontakt med mjölk och honung,
 - c) rengöring av ägg som ska levereras för att användas som råvara i äggprodukter
2. Undersökningarna ska göras på ett prov som är representativt för det vatten som används för nedkylning och rengöring.
3. Vid bedömningen av undersökningsresultaten ska de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iakttas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 3 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2011).

BRANSCHSPECIFIKA KRAV PÅ PRIMÄRPRODUKTION

Kraven i denna bilaga kompletterar kraven i allmänna förordningen om livsmedelshygien och hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Kapitel 1. Slaktdjur

Information från livsmedelskedjan

Bestämmelser om information från livsmedelskedjan till ett slakteri, ett litet slakteri och ett renslakteri (slakteri) finns i avsnitt III punkt 3 i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1. En primärproduktionsföretagare kan lämna informationen från livsmedelskedjan till slakteriet som en del av djurens hälsovårdssystem eller något annat system.
2. I informationen från livsmedelskedjan ska ingå uppgifter om ett eventuellt mikrochip som injicerats i djuret.
3. Informationen enligt avsnitt III punkt 3 led c-g i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung ska före leveransen till slakteriet anges för följande tidsperioder:
 - a) uppgifter i enlighet med led c om den medicinska behandling som djuren fått under 30 dagar. Uppgifter ska också lämnas om de karensbelagda läkemedlen vars karenstid har varit i kraft eller gått ut under de senaste 30 dagarna. Uppgifter om medicinsk behandling av hästar ska dock lämnas om alla karensbelagda läkemedel som hästarna fått under sex månader.
 - b) uppgifter i enlighet med led d om förekomsten av djursjukdomar under tre månader eller under partiets livstid om den är kortare än tre månader,
 - c) analysresultat i enlighet med led e av prover under tre månader eller under partiets livstid om den är kortare än tre månader; resultaten i enlighet med led e från övervakningen av främmande ämnen ska täcka en tidsperiod på ett år,
 - d) rapporter i enlighet med led f om besiktningar före och efter slakt av djur under en tidsperiod på ett år,
 - e) produktionsuppgifter i enlighet med led g under tre månader eller under partiets livstid om den är kortare än tre månader
4. Uppgifter om andra eventuella faktorer som kan inverka negativt på livsmedels säkerheten ska täcka en tidsperiod på ett år.
5. När en primärproduktionsföretagare sänder fjäderfä till ett slakteri, ska han eller hon dessutom lämna följande uppgifter till slakteriet:
 - a) i fråga om fåglar som omfattas av programmet för kontroll av salmonella tidpunkten för det senaste kontrollbesöket av kommunalveterinären och kontrollresultaten samt uppgifter om tidpunkten för och resultaten av den senaste salmonellaundersökningen,
 - b) dödligheten under uppfödningstiden i det parti som sänds,
 - c) datum när fåglarna har anlänt till primärproduktionsstället, storleken på det parti som har anlänt och fåglarnas ursprung (kläckeriets namn).

1.2 Inledande av avlivning på primärproduktionsstället

1. Bison, hägnade klövdjur och hägnade strutsfåglar får med tillstånd av en veterinär enligt 7 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning (590/2014), nedan köttbesiktningsförordningen, börja slaktas på primärproduktionsstället i enlighet med avsnitt III punkt 3 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
2. Fjäderfå får med tillstånd av en veterinär enligt 7 § i köttbesiktningsförordningen börja slaktas på primärproduktionsstället i enlighet med avsnitt II kapitel VI i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Kapitel 3. Fiske och vattenbruk

1. Utöver de uppgifter som förutsatts i artikel 3 i genomförandeförordningen om spårbarhet av animaliska livsmedel ska följande uppgifter om fiskeriprodukterna lämnas till den mottagande livsmedelsföretagaren: fångst- eller upptagningsdatum för fisk samt uppgifter om eventuella begränsningar för utsläppande på marknaden när det gäller de undantagna fiskeriprodukterna enligt artikel 7.4 och 7.5 i kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel.

Kapitel 4. Mjolkproduktion

4.1. Mjolkproduktionsenhet

På mjölproduktionseenheten ska finnas utrymmen för

- a) rengöring av anordningar och utrustning som används för mjölkning samt kylning, förvaring och annan hantering av mjölk
- b) tvätt av händer och skodon för personal och besökare samt förvaring av skyddskläder.

4.2. Mjölkning

1. Man ska säkerställa att mjölkmaskinen fungerar och är i gott skick genom att efter behov och regelbundet underhålla och testa den. Intyg över underhåll och tester ska på begäran kunna visas upp för eller i efterhand levereras till tillsynsmyndigheten.
2. Silfilter i mjölkningsutrustningen ska bytas ut innan mjölkningen inleds och vid behov under mjölkningen.
3. Djur som uppvisar symptom på juverinflammation eller andra sjukdomar i juvret eller någon sjukdom som kan överföras till människan via mjölken eller vilkas mjölk kan innehålla rester av mediciner ska mjölkas sist eller med en särskild mjölkningsmaskin eller för hand eller med utrustning som rengörs omedelbart efter mjölkningen av dessa djur.

4.3. Transport, leverans och annan hantering av mjölk

1. Förhållandena för kylning och förvaring av mjölk får inte försämra mjölkens livsmedelssäkerhet.
2. I de rum som är avsedda antingen för kylning eller för förvaring av mjölk får inte drivas verksamhet som försämrar mjölkens livsmedelssäkerhet.
3. Anordningar och utrustning för hantering av mjölk som är i beröring med mjölk ska efter rengöring och eventuell desinficering sköljas med vatten som uppfyller kraven i bilaga 1 till denna förordning. Efter tvättningen och desinficeringen ska man se till att sköljvattnet rinner ut från anordningarna och behållarna.
4. Mjölk får inte frysa till på ett primärproduktionsställe. Om råmjölk fryses på ett primärproduktionsställe, ska det göras så snart som möjligt efter mjölkningen och kylningen av mjölken. Fryst råmjölk ska fram till överlåtelse förvaras och transporteras i en temperatur av -12°C eller kallare.
5. När mjölk förs över i en transportbehållare för transport till en anläggning får temperaturen hos den mjölk som överförs vara högst 6°C . I enskilda fall får man dock till transportbehållaren överföra mjölk vars temperatur är högst 10°C , förutsatt att temperaturen hos den mjölk som är i transportbehållaren inte på grund av detta överstiger 6°C . Mjölkens temperatur får under transport inte överstiga 6°C .
6. Iakttagandet av de temperaturer som lagstiftningen kräver vid förvaring och överföring av mjölk ska kunna bevisas till exempel med hjälp av en bokföring eller upptagningar.
7. Utöver vad som anges i förordningen om verksamheter med låg risk får obehandlad mjölk endast levereras från en mjölkproduktionsenhet till
 - a) en livsmedelslokal som har godkänts enligt 13 § 2 mom. i livsmedelslagen,
 - b) en anmäld livsmedelslokal på samma mjölkproduktionsenhet där producenten överlåter obehandlad mjölk som producerats på enheten direkt till konsumenten i enlighet med jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013, nedan förordningen om obehandlad mjölk)
 - c) ett detaljförsäljningsställe på samma mjölkproduktionsenhet där producenten använder obehandlad mjölk för att tillverka mjölkprodukter, med undantag för icke-värmebehandlad mjölk och icke-värmebehandlad grädde, och andra livsmedel,
 - d) ett annat detaljförsäljningsställe där obehandlad mjölk används för tillverkning av sådana mjölkprodukter och andra livsmedel till vars tillverkning hör pastörisering eller en liknande värmebehandling eller annan behandling.
8. När en primärproduktionsföretagare levererar obehandlad mjölk till en livsmedelslokal enligt punkterna b, c eller d tillämpas kraven i kapitel 11 punkt 1 i bilaga 2 till anläggningsförordningen på testningen av rester av mikrobläkemedel.

4.4. Ytterligare krav som gäller automatisk mjölkning

1. En anläggning för automatisk mjölkning ska ha ett system som
 - a) kan programmeras att självständigt upptäcka och separera mjölk som uppvisar förändringar från sådan mjölk som är avsedd att användas som livsmedel (separeringsystem),
 - b) på förhand kan ta emot uppgifter som matas in om djur vars mjölk separeras från övrig mjölk, t.ex. på grund av medicinsk behandling eller kalvning.
2. Om obehandlad mjölk som har mjölkats med en automatisk mjölkningsanläggning levereras vidare till en livsmedelslokal som anmälts enligt kapitel 4.3 punkt 7 b eller godkänts enligt punkt 7 a så att den obehandlade mjölken levereras vidare till detaljförsäljning som obehandlad,
 - a) ska man följa upp rengöringsanläggningen för att försäkra sig om att rengöringen av spenar är tillräcklig och föra bok över uppföljningen och
 - b) förse mjölkningsanläggningen med ett system som sparar in information om de tekniska fel som sker vid rengöringen av mjölkningsanläggningen och anordningarna för avkylning och förvaring av mjölk.
3. Silfilter ska bytas ut vid behov.

KRAV VID ÖVERLÅTELSE ELLER LEVERANS AV PRIMÄRPRODUKTER I ENLIGHET MED 2 OCH 3 § I FÖRORDNINGEN OM VERKSAMHETEN MED LÅG RISK

Kapitel 4. Mjök

När råmjök eller annan obehandlad mjök överläts direkt till konsumenten i enlighet med 2 § 4 och 5 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk eller fryst råmjök levereras till lokal detaljförsäljning i enlighet med 3 § 3 punkten i samma förordning, tillämpas på primärproduktion, överlåtelse och leverans de krav som gäller primärproduktion i avsnitt IX i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, de krav i denna förordning som gäller mjökproduktion, och dessutom följande krav:

1. Obehandlad mjök får inte hanteras utöver nedkylning och överföring till konsumentens kärl. Råmjök får dock även förpackas och frysas.
2. Förpackad råmjök ska märkas i enlighet med avsnitt IX kapitel IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
3. Kunderna ska ha tillträde till en eventuell försäljningslokal utan att passera djurhållningslokaler eller mjökhanteringslokaler. Mjökhanteringslokalerna får inte användas som försäljningslokal.
4. De krav på undersökningsfrekvens för obehandlad mjök som föreskrivs i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas inte på ett sådant primärproduktionsställe som inte levererar mjök till en anläggning. Företagaren måste då göra upp en plan för provtagning för att det somatiska celltalet, det totala antalet bakterier och rester av mikrobläkemedel i obehandlad mjök ska bli regelbundet undersökt.
5. Vid överlåtelse av obehandlad mjök ska företagaren ge konsumenten information i enlighet med 4 § i förordningen om obehandlad mjök. Detta krav gäller inte råmjök.
6. Obehandlad mjök ska uppfylla de krav i punkt B i bilaga 3 till förordningen om obehandlad mjök som gäller det somatiska celltalet och antalet bakterier. Detta krav gäller inte råmjök.
7. Vid överlåtelse av obehandlad mjök ska man gå till väga i enlighet med 15 a § i förordningen om obehandlad mjök, när man misstänker att obehandlad mjök är en smittkälla till smittsamma sjukdomar som påträffats hos människor.



5.2. Ägg som levereras till detaljförsäljning

När ägg levereras till detaljförsäljning i enlighet med 3 § 4 och 5 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas på primärproduktion och leverans de krav som gäller primärproduktion i avsnitt X i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, de krav i denna förordning som gäller äggproduktion, med undantag för kravet på en skriftlig beskrivning av egenkontrollen i 4 §, och dessutom följande krav:

Äggen får inte vara spruckna, och de får inte tvättas.