

# SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 23 päivänä joulukuuta 2011

1368/2011

## Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta

Annettu Helsingissä 20 päivänä joulukuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (23/2006) nojalla:

### 1 §

#### *Soveltaisala*

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikkeiden alkutuotantoon sekä siihen liittyviin toimiin.

Asetuksen liitettä 3 sovelletaan alkutuotannon toimijaan, joka luovuttaa alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajalle tai toimittaa niitä paikalliseen vähittäismyyntiin eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011), jäljempänä *vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus*, 2 ja 3 §:n mukaisesti.

Tässä asetuksessa säädetään:

- 1) alkutuotantopaikan rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
- 2) alkutuotannon tuotteita ja niiden käsitteilyä koskevista vaatimuksista;
- 3) alkutuotannossa käytettävän veden laatuvaatimuksista;
- 4) alkutuotannon toimijan omavalvonnasta ja kirjanpidosta;
- 5) alkutuotantopaikalta lähtevistä alkutuotannon tuotteista annettavista tiedoista;

6) alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta;

7) teurastamisen aloittamisesta alkutuotantopaikalla.

Tätä asetusta ei sovelleta elintarvikelain 22§:n 4 momentin mukaiseen kasvien ja sienten alkutuotantoon eikä luovutukseen alkutuotannon tuotteina suoraan kuluttajalle.

Asetuksella täydennetään 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 elintarvikkeiden hygieniasetus*, vaatimuksia.

### 2 §

#### *Soveltaisalan rajoitukset*

Luonnonvaraisten kasvien ja sienten alkutuotantoa eivät koske tämän asetuksen 4 §:n vaatimus kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta eivätkä liitteen 1 veden laatua ja tutkimista koskevat vaatimukset.

Luonnonvaraisen riistan metsästystä eivät koske tämän asetuksen 4 §:n vaatimus kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta, liitteen 1 veden laatua ja tutkimista koskevat vaatimukset eivätkä liitteen 2 vaatimukset teuraseläimiä koskevista tiedoista.

Kalastusta ja vesiviljelyä eivät koske tämän asetuksen liitteen 1 veden laatua ja tutkimista koskevat vaatimukset.

### 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 (1369/2011), 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.

### 4 §

#### *Omavalvonta*

Alkutuotannon toimijan on elintarvikelain 19 §:n mukaisen omavalvonnan toteuttamiseksi laadittava kirjallinen kuvaus alkutuotantopaikalla käytettävistä keskeisistä menettelyistä yleisen elintarvikehygieniasetuksen

4 artiklan ja liitteen I osan A kohdan II mukaisten hygieniavaatimusten toimeenpanemiseksi. Omavalvonnan kuvausta laadittaessa on huomioitava alkutuotannon ja siihen liittyvien toimintojen luonne ja laajuus. Toiminnan muuttuessa kuvausta on muutettava ja täydennettävä.

Toimija voi kuvauksessa käyttää hyväkseen yleisen elintarvikehygieniasetuksen 8 artiklan mukaisia kansallisia hyvän käytännön ohjeita. Toimija, joka noudattaa toimintaansa soveltuvaa Elintarviketurvallisuusviraston arvioimaa kansallista hyvän käytännön ohjetta, voi korvata ohjeella omavalvonnan kuvauksen tai osan siitä.

### 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 ja 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 toimialakohdaisia kirjanpitovaatimuksia.

Kirjanpidon on oltava alkutuotantopaikalla valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa ja se on pyydettyä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Alkutuotannon toimijan on säilytettävä yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdan III alakohtien 8 ja 9 mukaisia tietoja vähintään viisi vuotta. Muuta tämän asetuksen mukaista kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi.

### 6 §

#### *Tietojen toimittaminen alkutuotannon tuotteista*

Alkutuotannon toimijan on toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle

tieto seikasta, joka voi vaikuttaa haitallisesti lähetettävien tai jo lähetettyjen alkutuotannon tuotteiden tai niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 toimialakohtaisia vaatimuksia tietojen toimittamisesta.

Tiedot on toimitettava kirjallisesti tai sähköisesti.

#### 7 §

##### *Veden laatuvaatimukset*

Alkutuotannossa käytettävää vettä koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 2 artiklassa ja liitteessä I sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III.

Alkutuotannon toimijalla on oltava tieto alkutuotantopaikalla käytettävän veden laadusta. Vettä koskevia vaatimuksia sovelletaan myös lumeen, jäähän ja höyryyn.

Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia kasteluun,

Helsingissä 20 päivänä joulukuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeri *Jari Koskinen*

jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävän veden laadulle ja veden tutkimiselle.

#### 8 §

##### *Rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset alkutuotannolle*

Alkutuotantopaikkoja koskevista rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteessä I sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III. Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia.

#### 9 §

##### *Voimaantulo*

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2012.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotannolle elintarvikeeturvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista (134/2006).

Eläinlääkintöylitarkastaja Joanna Kurki

## SISÄLLYSLUETTELO

### LIITE 1

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

Luku 1. Kasteluun käytettävä vesi..... 5

Luku 2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi..... 5

### LIITE 2

#### TOIMIALAKOHTAISET VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOLLE..... 7

Luku 1. Teuraseläimet ..... 7

1.1 Elintarvikeketjua koskevat tiedot..... 7

1.1.1 Kirjanpito..... 7

1.1.2 Elintarvikeketjua koskevat tiedot..... 7

1.1.3 Elintarvikeketjua koskevien tietojen toimittaminen..... 7

1.2 Teurastaminen alkutuotantopaikalla..... 8

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 kohtien 4, 5, ja 6 mukaiseen ilmoitusvelvolliseen elintarvikehuoneistoon..... 9

Luku 3. Kalastus ja vesiviljely..... 9

Luku 4. Maidontuotanto..... 9

4.1 Maidontuotantotila..... 9

4.2 Lypsy..... 10

4.3 Maidon käsittely ja kuljetus..... 10

4.4 Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset..... 11

Luku 5. Munien tuotanto..... 11

### LIITE 3

#### VAATIMUKSET LUOVUTETTAESSA TAI TOIMITETTAESSA ALKUTUOTANNON TUOTTEITA VÄHÄRISKISISTÄ TOIMINNOISTA ANNETUN ASETUKSEN 2 JA 3 §:N MUKAISESTI..... 12

Luku 1. Kasveista ja sienistä saatavat alkutuotannon tuotteet sekä hunaja..... 12

Luku 2. Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina..... 12

Luku 3. Luonnonvarainen riista..... 12

Luku 4. Maito..... 13

Luku 5. Munat..... 13

5.1 Suoraan kuluttajalle luovutettavat munat..... 13

5.2 Vähittäismyyntiin toimitettavat munat..... 13

## Liite 1

**VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOSSA KASTELUUN, JÄÄHDYTTÄMISEEN JA PUHDISTAMISEEN KÄYTETTÄVÄLLE VEDELLE**

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikehygienia-asetuksen vaatimuksia.

Alkutuotannon toimija vastaa siitä, että vedestä on tehty vaadittavat tutkimukset. Hänen on säilytettävä todistusta käyttöönottotutkimuksesta pysyvästi ja muista tutkimuksista vähintään viisi vuotta. Todistukset on pyydettäessä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Tämän liitteen mukaiset tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 39 §:n 2 momentin mukaisessa laboratoriossa. Toimija voi kuitenkin tehdä veden aistinvaraisen arvioinnin alkutuotantopaikalla.

**Luku 1. Kasteluun käytettävä vesi**

1. 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 väri ja haju. Käytettäessä luonnon pintavesiä on arvioitava myös syanobakteerien esiintyminen.
2. Jos 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.
3. Tutkimukset on tehtävä ennen veden käyttöönottoa ja vähintään kolmen vuoden välein näytteestä, joka edustaa kasteluun käytettävää vettä. Alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi, jos vedessä todetaan *Escherichia coli* -bakteereita yli 300 pmy/100 ml, suolistoperäisiä enterokokkeja yli 200 pmy/100 ml, taikka sellaista poikkeavaa väriä tai hajua taikka syanobakteerien massaesiintymää, josta voi olla elintarvikehygieenistä haittaa.

**Luku 2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi**

1. Seuraaviin tarkoituksiin saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä arvioitu väri ja haju:
  - a) kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistaminen ja suora jäähdyttäminen vedellä;
  - b) eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen ja huuhtelu;
  - c) munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistaminen.
2. Jos 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.
3. Tutkimukset on tehtävä ennen veden käyttöönottoa näytteestä, joka edustaa jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävää vettä. Tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatet-

tava pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (401/2001) 1 §:n 3 kohdassa tarkoitettulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia. Käyttöönoton jälkeen veden laatu on tutkittava säännöllisesti, kuitenkin vähintään kolmen vuoden välein. Jos vesi ei täytä laatuvaatimuksia, alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi.

## TOIMIALAKOHTAISET VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOLLE

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

### Luku 1. Teuraseläimet

#### 1.1 Elintarvikeketjua koskevat tiedot

##### 1.1.1 Kirjanpito

1. Teurastamoon, pienteurastamoon ja poroteurastamoon (*teurastamo*) toimitettavista eläimistä pidettävässä alkutuotannon toimijan kirjanpidossa on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdassa 3 luetellut tiedot sekä tieto eläimeen mahdollisesti injektoidusta mikrosirusta.
2. Elintarvikeketjua koskevien tietojen toimittamisesta teurastamoon on pidettävä kirjaa.

##### 1.1.2 Elintarvikeketjua koskevat tiedot

1. Kun alkutuotannon toimija lähettää eläimiä teurastamoon, hänen on toimitettava edellä luvussa 1.1.1 mainitut tiedot teurastamoon esimerkiksi osana eläinten terveydenhuolto- tai muuta järjestelmää. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdassa 4 a lueteltuja tietoja ei kuitenkaan tarvitse toimittaa, jos ne ovat teurastamon tiedossa jonkin pysyvän järjestelyn kautta.
2. Kun alkutuotannon toimija lähettää siipikarjaa teurastamoon, hänen on lisäksi toimitettava teurastamoon seuraavat tiedot:
  - a) salmonellavalvontaohjelmaan kuuluvien lintujen osalta kunnaneläinlääkärin 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 (emokanalan nimi tai tunnus ja hautomon nimi).

##### 1.1.3 Elintarvikeketjua koskevien tietojen toimittaminen

1. Elintarvikeketjua koskevat tiedot on toimitettava teurastamoon eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdan 2 mukaisesti niin, että ne ovat perillä viimeistään 24 tuntia ennen eläinten saapumista teurastamoon. Tiedot voi kuitenkin tarkastuseläinlääkärin luvalla toimittaa edellä mainittua ajankohtaa myöhemmin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdassa 7 mainituin edellytyksin.
2. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdan 3 alakohtien c-g osalta tiedot on ilmoitettava ennen teurastettavaksi lähettämistä seuraavasti:

- a) kohdan c mukaiset eläinten lääkitsemistä koskevat tiedot kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta ja hevosten osalta kuuden kuukauden ajalta;
  - b) kohdan d mukaiset eläntaudit kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta;
  - c) kohdan e mukaiset näytteiden analyysitulokset kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta ja kohdan e mukaiset vierasainevalvonnan tulokset kaikista eläinlajeista 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, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta.
3. Muista mahdollisista seikoista, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden turvallisuuteen, on ilmoitettava yhden vuoden ajalta.

### **1.2 Teurastaminen alkutuotantopaikalla**

1. Biisoneita sekä tarhattuja sorkkaeläimiä, lukuun ottamatta poroja, ja tarhattuja sileälästäisiä lintuja voi teurastaa tarkastuseläinlääkärin luvalla alkutuotantopaikalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 mukaisesti.
2. Siipikarjaa voi teurastaa tarkastuseläinlääkärin luvalla alkutuotantopaikalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvun VI mukaisesti.

## **Luku 2. Luonnonvarainen riista**

### **2.1 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan lihantarkastukseen**

1. Luonnonvaraisen suurriistan lisäksi luonnonvarainen pienriista voidaan suolistaa pyyntipaikalla ja suolet voidaan jättää pyyntipaikalle.
2. Karhun ja hylkeen voi ruhon jäähtymisen nopeuttamiseksi nylkeä ennen toimittamista sellaiseen elintarvikehuoneistoon, jossa lihantarkastus suoritetaan, edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti. Muu luonnonvarainen riista tulee toimittaa nylkemättömänä ja kynimättömänä sellaiseen elintarvikehuoneistoon, jossa lihantarkastus suoritetaan.
3. Luonnonvarainen riista on kuljetettava hygieenisesti.
4. Pyydetystä luonnonvaraisesta riistasta pidettävän kirjanpidon tulee sisältää tiedot riista-eläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta.
5. Kun luonnonvaraista riistaa toimitetaan lihantarkastukseen, siitä on toimitettava vastaanottajalle seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot, sekä mahdolliset tiedot eläimen epäilystä sairaudesta, havaituista suolistomuutoksista ja muista elintarviketurvallisuuden vaikuttavista seikoista.



## **2.2 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n kohtien 4, 5, ja 6 mukaiseen ilmoitusvelvolliseen elintarvikehuoneistoon**

1. Luvun 2.2 mukaiseen toimintaan ei sovelleta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetusta.
2. Luonnonvarainen riista voidaan suolistaa pyyntipaikalla. Luonnonvarainen suurriista on suolistettava mahdollisimman pian.
3. Karhun ja hylkeen voi ruhon jäähtymisen nopeuttamiseksi nylkeä ennen toimittamista vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n kohtien 4, 5 ja 6 mukaiseen ilmoitusvelvolliseen elintarvikehuoneistoon edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti. Muu luonnonvarainen riista tulee toimittaa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n kohtien 4, 5 ja 6 mukaiseen ilmoitusvelvolliseen elintarvikehuoneistoon nylkemättömänä ja kynimättömänä.
4. Luonnonvaraisen riistan jäähdytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluttua pyynnistä, mutta aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.
5. Luonnonvarainen riista on kuljetettava hygieenisesti.
6. Ansapyynnillä pyydettyt jäätyneet riekot ja kiirunat on säilytettävä ja kuljetettava jäätyneinä.
7. Pyydetystä luonnonvaraisesta riistasta pidettävän kirjanpidon tulee sisältää tiedot riista-eläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta.

## **Luku 3. Kalastus ja vesiviljely**

1. Kalastustuotteiden dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista säädetään tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006.
2. Kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä kalastustuotteita lukuun ottamatta, on viivytyksettä jäähdytettävä sulavan jään lämpötilaan ja säilytettävä ja kuljetettava tässä lämpötilassa. Kalastustuotteet eivät saa jäätyä.
3. Kalastustuotteista on toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle seuraavat tiedot: kalastustuotteen nimi, määrä, toimituspäivä, tiedot mahdollisista markkinoille saattamisen rajoituksista, kalastajan tai vesiviljelylaitoksen sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot sekä kalan osalta pyynti- tai nostopäivä.

## **Luku 4. Maidontuotanto**

### **4.1. Maidontuotantotila**

Maidontuotantotilalla on oltava tilat

- a) eläintenpidolle, lypsämiselle sekä maidon jäähdyttämiseksi ja säilyttämiseksi;

- b) siivousvälineiden, pesu- ja desinfiomisaineiden, torjunta-aineiden sekä eläinlääkkeiden ja muiden eläinten käsittelyyn käytettävien aineiden asianmukaista säilytystä varten;
- c) lypsämiseen, maidon jäädyttämiseen ja säilytykseen sekä muuhun maidon käsittelyyn tarvittavien laitteiden ja välineiden puhdistamiseen;
- d) henkilökunnan ja vierailijoiden käsien ja jalkineiden pesua sekä suojavaatteiden säilytystä varten.

#### 4.2. Lypsy

1. Lypsypaikan on oltava riittävän tilava, helposti puhtaana pidettävä ja siellä on oltava riittävä valaistus ja riittävä ilmanvaihto.
2. Vedinkastoon tarkoitettuja tuotteita saa käyttää vain välittömästi lypsämisen jälkeen.
3. Lypsykoneen hyvä kunto ja toiminta on varmistettava huoltamalla ja testaamalla kone tarpeen mukaan ja säännöllisesti. Todistuksia huollosta ja testauksesta on säilytettävä alkutuotantopaikalla ja ne on pyydettyä esitettävä valvontaviranomaiselle.
4. Lypsylaitteiston maitosuodattimet on vaihdettava ennen lypsyn aloittamista ja tarvittaessa lypsyn kuluessa.
5. 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 käsittely ja kuljetus

1. Maidon jäädytykseen ja säilytykseen käytettävät tilat (*maituhuone*) eivät saa olla suorassa yhteydessä eläintenpitotiloihin eivätkä muihinkaan tiloihin, joista voi siirtyä likaa maito-tilahuoneeseen. Maituhuone on erotettava tällaisista tiloista välitilan ja kahden suljettavan oven taikka yhden oven avulla, jolloin ilmavirta ei saa olla likaisista tiloista maito-tilahuoneeseen päin.
2. Maito-tila saa käyttää vain maidon ja lypsyvälineiden käsittelyyn liittyvään toimintaan ja maito on luovutukseen asti säilytettävä näissä tiloissa.
3. Maidon käsittelylaitteet ja -välineet, jotka ovat kosketuksissa maitoon, on pesun ja mahdollisen desinfioinnin jälkeen huuhdeltava vedellä, joka täyttää tämän asetuksen liitteessä 1 säädetyt 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 jäädytyksen jälkeen. Jäädytetty ternimaito on luovutukseen asti säilytettävä ja kuljetettava  $-12^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilassa tai kylmemmässä.
5. Siirrettäessä maitoa kuljetussäiliöön laitokseen tapahtuvaa kuljetusta varten saa siirrettävän maidon lämpötila olla korkeintaan  $6^{\circ}\text{C}$ . Yksittäisissä tapauksissa voidaan kuljetussäiliöön siirtää maitoa, jonka lämpötila on korkeintaan  $10^{\circ}\text{C}$  edellyttäen, että kuljetussäiliös-

sä olevan maidon lämpötila ei tämän takia ylitä 6°C. Maidon lämpötila ei kuljetuksen aikaan saa ylittää 6°C.

6. Alkutuotannon toimijalla on oltava kirjanpito, josta selviää, että alkutuotantopaikalla noudatetaan lainsäädännön edellyttämiä lämpötiloja maidon säilytyksessä ja siirtämisessä.
7. Jos alkutuotannon toimija toimittaa raakamaitoa maidontuotantotilansa yhteydessä toimivaan vähittäismyyntipaikkaan maitotuotteiden valmistusta varten, sovelletaan raakamaidon mikrobilääkejäämien testaukseen laitosasetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdan 1 vaatimuksia.

#### 4.4. Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset

1. Automaattisessa lypsylaitteistossa on oltava järjestelmä,
  - a) joka itsenäisesti havaitsee ja ohjaa muuttuneen maidon erilleen elintarvikkeeksi tarkoitettusta maidosta (*erottelujärjestelmä*);
  - b) johon voidaan etukäteen ohjelmoida tiedot eläimistä, joiden maito ohjataan erilleen, kuten tiedot lääkityistä ja vastapoikineista eläimistä;
  - c) joka tallentaa seurantaan varten tiedon
    - 1) lypsylaitteiston ja maidon jäähditys- ja varastointilaitteiden puhdistamisen teknisestä epäonnistumisesta, kuten pesemättä jäämisestä, pesuaineen puuttumisesta ja veden väärästä lämpötilasta;
    - 2) eläinakohtaisesti kaikesta erilleen ohjatusta maidosta;
    - 3) siitä, onko muuttuneen maidon erottelujärjestelmä käytössä vai ei.
2. Lypsylaitteistoissa, jotka on otettu tai otetaan käyttöön 1 tammikuuta 2008 jälkeen, on erottelun perustuttava kansainvälisissä lypsylaitteistoja koskevissa standardeissa kuvattuun tai vastaavaan menetelmään.
3. Alkutuotannon toimijan on vedinten riittävän puhdistamisen varmistamiseksi seurattava puhdistustapahtumaa säännöllisesti.
4. Alkutuotannon toimijan on säilytettävä tämän luvun 1 kohdan c-alakohdan mukaiset tiedot ja pidettävä kirjaa tämän luvun 3 kohdan mukaisesta puhdistamisen seurannasta ja sen aikana tehdyistä havainnoista.
5. Alkutuotantopaikalta luovutettavasta raakamaidosta on sen lisäksi, mitä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun I kohdassa III säädetään, tutkittava kokonaispesäkeluku ja somaattisten solujen määrä 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.

#### Luku 5. Munien tuotanto

Alkutuotannon toimijan on pidettävä kirjaa salmonellavalvontaohjelman mukaisten tutkimusten ajankohdista ja tuloksista sekä kunnaneläinlääkäriin tarkastuskäyntien ajankohdista ja tarkastustuloksista. Tutkimusten tai tarkastusten tulosten valmistuttua alkutuotannon toimijan on toimitettava nämä tiedot munapakkaamoon, johon alkutuotantopaikalta lähetetään munia.

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

Tässä liitteessä säädetään vaatimuksista, joita sovelletaan alkutuotannon tuotteiden alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen silloin, kun tuottaja luovuttaa alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajalle tai toimittaa niitä paikalliseen vähittäismyyntiin vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 ja 3 §:n mukaisesti.

Toimintaan sovelletaan yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen I vaatimusten lisäksi seuraavia vaatimuksia:

1. Alkutuotannon tuotteiden käsittelyssä ja luovutuksessa käytettävät tilat, kalusteet ja välineet on sijoitettava ja hoidettava niin, että alkutuotannon tuotteiden saastuminen estetään. Juomavettä tai puhdasta vettä on oltava riittävästi saatavilla hygienian ylläpitämiseksi.
2. Alkutuotannon tuotteet on säilytettävä elintarvikeeturvallisuuden kannalta sopivassa lämpötilassa ja suojattava saastumiselta. Niiden käsittelyssä, luovutuksessa ja toimittamisessa on toimittava niin, että alkutuotannon tuotteiden saastuminen estetään.

### **Luku 1. Kasveista ja sienistä saatavat alkutuotannon tuotteet sekä hunaja**

Kun kasveista ja sienistä saatavia alkutuotannon tuotteita tai hunajaa luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n kohdan 1 mukaisesti tai toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin saman asetuksen 3 §:n kohdan 1 mukaisesti, alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen sovelletaan tämän asetuksen kasvien, sienten ja hunajan alkutuotantoa koskevia vaatimuksia lukuun ottamatta 4 §:ssä säädettyä vaatimusta kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta sekä liitteen 1 veden laatua ja tutkimista koskevia vaatimuksia.

### **Luku 2. Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina**

Kun kalastustuotteita luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n kohdan 2 mukaisesti, alkutuotantoon ja luovutukseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII alkutuotantoa koskevia vaatimuksia sekä tämän asetuksen kalastusta ja vesiviljelyä koskevia vaatimuksia lukuun ottamatta 4 §:ssä säädettyä vaatimusta kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta.

### **Luku 3. Luonnonvarainen riista**

Kun luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja, lintuja ja hirvieläimiä luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n kohdan 3 mukaisesti tai luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja ja lintuja toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin saman asetuksen 3 §:n kohdan 2 mukaisesti, alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen sovelletaan tämän ase-

tuksen luonnonvaraisen riistan metsästystä koskevista pykälissä ja liitteen 2 luvussa 2.2 säädettyjä vaatimuksia ja lisäksi seuraavaa vaatimusta:

Kun luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja ja lintuja toimitetaan vähittäismyyntiin, niistä on toimitettava vastaanottajalle seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.

#### **Luku 4. Maito**

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

1. Raakamaitoa ei saa muutoin käsitellä kuin jäädyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Ternimaitoa saa kuitenkin myös pakata ja jäädyttää.
2. Vähittäismyyntiin ei saa toimittaa muuta raakamaitoa kuin alkutuotantopaikalla jäädytettyä ternimaitoa. Pakatussa ternimaidossa on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX luvun IV mukaiset merkinnät.
3. Asiakkaan tulee päästä mahdolliseen myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maidonkäsittelytilojen kautta. Maitohuonetta 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 näytteenottosuunnitelma raakamaidon somaattisten solujen lukumäärän, kokonaispesäkemäärän ja mikrobilääkejäämien säännölliseksi tutkimiseksi.

#### **Luku 5. Munat**

##### **5.1. Suoraan kuluttajalle luovutettavat munat**

Kun munia luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n kohtien 6 ja 7 mukaisesti, alkutuotantoon ja luovutukseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson X alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen solujen 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.

##### **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 hygienia-asetuksen liitteen III jakson X alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen muniin tuotantoa koskevia vaatimuksia, ja lisäksi seuraavaa vaatimusta:

Munat eivät saa olla rikkinäisiä, eikä niitä saa pestä.