

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 23 päivänä toukokuuta 2017

291/2017

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsä- talousministeriön asetuksen muuttamisesta

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti
muutetaan ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja
metsätalousministeriön asetuksen (1367/2011) 1, 3, 4, 5, 17 ja 18 § sekä liitteen 1 2 luku
seuraavasti:

1 §

Soveltaisala

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

- 1) harjoitetaan vähittäismyyntiä; tai
- 2) ennen vähittäismyyntiä käsitellään elintarvikkeita lukuun ottamatta sellaisia elintarvikehuoneistoja, joista säädetään maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (795/2014), jäljempänä *laitosasetus*.

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

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

3 §

Rakenteelliset vaatimukset

Elintarvikehuoneiston tilojen ja toimintojen tulee olla sijoitettu siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Tarvittaessa toiminnot on erotettava toisistaan rakenteellisesti tai ajallisesti.

Elintarvikehuoneiston siivousvälineet on puhdistettava, huollettava ja säilytettävä hygieenisesti. Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. Valvontaviranomainen voi sallia siivousvälineiden, käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

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

4 §

Toiminnalliset vaatimukset

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

Perkaaminen, nylkeminen, kyniminen ja suolistaminen on sallittua siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen on sallittua siihen tarkoitukseen varustetussa paikassa siten kuin 14 §:ssä säädetään.

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

Elintarvikehuoneistossa käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua, lukuun ottamatta vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 ja 4 §:ssä tarkoitettua lihaa ja metsästäjien järjestämissä yksityistilaisuuksissa käsiteltävää luonnonvaraisen riistan lihaa.

Liha ei tarvitse olla tarkastettua sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa teurastetaan vain alkutuotannon toimijan omistamia eläimiä, joiden teurastaminen on aloitettu alkutuotantopaikalla ja joista saatu liha ja muut tuotteet palautetaan kyseisen alkutuotannon toimijan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi. Edellä mainittua elintarvikehuoneistoa ei hyväksytä teurastamoksi.

Liha ei tarvitse olla tarkastettua myöskään sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään ainoastaan kuluttajan omistamia eläimistä saatavia elintarvikkeita, jotka palautetaan kyseisen kuluttajan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi.

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

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

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä.

Elintarvikehuoneistossa tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitettussa erillisessä tilassa.

Omavalvonta

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

Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla tehtäviinsä riittävä koulutus.

Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä siten, että ne ovat valvontaviranomaisen tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisestä vähintään yksi vuosi.

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

Työntekijöiden terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa (1227/2016) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä. Näiden vaatimusten on oltava omavalvontaan kuuluvan terveydentilan seurantaohjelman perustana.

Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, kuljetusta koskeva omavalvontasuunnitelma voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan muuta toimintaa koskevaan omavalvontasuunnitelmaan.

Henkilökohtainen hygienia

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla riittävä suojavaatetus, jota käytetään ainoastaan tässä elintarvikehuoneistossa.

Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös henkilöitä, jotka käsittelevät muita pakkaamattomia elintarvikkeita, jos mainitut seikat voivat vaarantaa elintarviketurvallisuuden.

Eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

Näkövammaisen henkilön opaskoiran, kuulovammaisen henkilön kuulukoiran, fyysisesti vammaisen henkilön avustajakoiran ja muun vammaista tai pitkäaikaissairasta henkilöä avustavan koiran kuten tuki- ja hypokoiran saa tuoda elintarvikehuoneiston asiakas-

291/2017

tiloihin. Lemmikkieläimiä saa toimijan suostumuksella tuoda elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin. Tällaisesta suostumuksesta on ilmoitettava asiakkaille tarjoilutilan sisäänkäynnin yhteydessä.

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä kesäkuuta 2017.

Helsingissä 16 päivänä toukokuuta 2017

Maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä

Elintarviketurvallisuusjohtaja Sebastian Hielm

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

2. Kun toimija harjoittaa maitotuotteiden valmistusta vähittäismyyntipaikassa vähärisistä toiminnoista annetun asetuksen 5 §:n ja maa- ja metsätalousministeriön elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (1368/2011) liitteen 2 luvun 4.3 kohdan 7 alakohtien c ja d mukaisesti, toimintaan sovelletaan tämän asetuksen pykälää sekä seuraavia vaatimuksia:

a) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdan I lämpötilavaatimuksia ja kohdan II mahdollista lämpökäsittelyä koskevia vaatimuksia sekä luvun IV vaatimuksia raakamaidon ja ternimaidon merkitsemisestä;

b) laitosasetuksen liitteen 2 luvun 11 kohdan 1 vaatimusta raakamaidon ja ternimaidon vastaanottotarkastuksesta ja kohdan 2 vaatimusta käsittelyä koskevista merkinnöistä.