

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 23 december 2011

1369/2011

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anläggningar

Utfärdad i Helsingfors den 20 december 2011

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av livsmedelslagen (23/2006):

1 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på livsmedelslokaler som i enlighet med 13 § 2 mom. i livsmedelslagen godkänts som anläggningar.

I denna förordning föreskrivs om

- 1) byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på anläggningar,
- 2) temperaturkraven för livsmedel av animaliskt ursprung och för hanteringen av dem samt märkning och handlingar,
- 3) de hygienkrav som ska ställas på personalen i anläggningar,
- 4) livsmedelsföretagarnas egenkontroll och bokföringen i anslutning till den.

Genom förordningen kompletteras de krav som anges i 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*, Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, nedan *allmänna förordningen om livsmedelshygien*, och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av ani-

maliskt ursprung, nedan *hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung*.

2 §

Avgränsning av tillämpningsområdet

Kraven i bilaga 1 tillämpas inte på traditionell tillverkning av torkat renkött vid anläggningar för köttprodukter inom renkötselområdet.

Förordningen tillämpas på vilthanteringsanläggningar och på anläggningar som tillverkar kalakukko, i enlighet med vad som närmare bestäms i bilagorna.

3 §

Definitioner

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

- 1) allmänna livsmedelsförordningen,
- 2) allmänna förordningen om livsmedelshygien,
- 3) hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,
- 4) kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,
- 5) Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 om tillämpningsåtgärder för vissa

produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004, nedan *genomförandeförordningen*,

6) jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel (1368/2011), nedan *förordningen om primärproduktion*,

7) jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011).

Dessutom avses i denna förordning med

1) *handling* ett handelsdokument för livsmedlet, såsom ett transportdokument eller annat dokument som hänför sig till egenkontrollen; handlingen kan också vara i elektronisk form,

2) *information från livsmedelskedjan* information som definieras i avsnitt III i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i förordningen om primärproduktion,

3) *beståndsdel i livsmedel* beståndsdel enligt definitionen i handels- och industriministeriets förordning om förpackningspåskrifter för livsmedel (1084/2004),

4) *HACCP* HACCP-principer enligt artikel 5.2 i allmänna förordningen om livsmedelshygien; HACCP-systemet består av separata HACCP-program för produkter, produktgrupper eller processer,

5) *identitetshandling för hästdjur* en handling som avses i kommissionens förordning (EG) nr 504/2008 om tillämpning av rådets direktiv 90/426/EEG och 90/427/EEG avseende metoder för identifiering av hästdjur samt i jord- och skogsbruksministeriets förordning om identifiering och märkning av hästdjur (880/2009),

6) *kalakukko* ett livsmedel som beviljats beteckningen garanterad traditionell specialitet i kommissionens förordning (EG) nr 1285/2002 om komplettering av bilagan till förordning (EG) nr 2301/97 om att införa vissa benämningar i det "register över skyddade särarter" som föreskrivs i rådets förord-

ning (EEG) nr 2082/92 om särartsskydd för jordbruksprodukter och livsmedel (Kalakukko), samt motsvarande traditionella inbakade livsmedel som innehåller fiskeriprodukter och/eller kött,

7) *hantering* alla stadier i produktionen, tillverkningen, förvaringen, lagringen eller transporten samt leveransen av livsmedel,

8) *anläggning* livsmedelslokal som i enlighet med 13 § 2 mom. i livsmedelslagen har godkänts som anläggning,

9) *godkännande av anläggning* första godkännande av anläggning och godkännande av väsentliga förändringar i anläggningen,

10) *egenkontroll* permanenta förfaranden som baserar sig på HACCP-principerna, dvs. en helhet som består av ett stödsystem för egenkontroll och vid behov av HACCP-program,

11) *rött kött* nötkreatur, hästdjur, svin, får och getter,

12) *rensning* urtagning av fiskens inälvor, vilket kan innefatta avlägsnande av huvud, fenor eller gälar, fjällning eller flåning,

13) *litet slakteri* anläggning där det slaktas högst 20 djurenheter per vecka och 1 000 djurenheter per år, varvid nötkreatur och hästdjur motsvarar 1,0 enheter och svin 0,2 enheter samt får och getter 0,1 enheter; i ett litet fjäderfäslakteri får per år slaktas högst 150 000 fåglar som fjäderfä; i fråga om det högsta antalet djur som får slaktas i ett litet slakteri för hägnat vilt och hägnade hardjur tillämpas det högsta antal som fastställts för slakt av djur av motsvarande vikt eller närbesläktade djur i ett litet slakteri för andra djur,

14) *djurhållningsplats* en djurhållningsplats som avses i 5 § 9 punkten i lagen om ett system för identifiering av djur (238/2010) och där djur som levereras till slakt hålls, dock inte slakterier i enlighet med 6 § 22 och 23 punkten i livsmedelslagen;

15) *renskötselområdet* renskötselområdet enligt 2 § i renskötsellagen (848/1990),

16) *vilthanteringsanläggning* en anläggning enligt punkt 1.18 i bilaga I till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, där frilevande vilt slaktas,

17) *oskyddade livsmedel* livsmedel som inte har emballerats eller förpackats,

18) *sushi* ett japanskt livsmedel där råa

fiskeriprodukter kombineras med kokt ris och eventuellt också med andra livsmedel,

19) *besiktningveterinär* en sådan officiell veterinär som avses i artikel 2 f i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

4 §

Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav och krav på spårbarhet

Bestämmelser om de byggnadstekniska och funktionsmässiga kraven på anläggningar samt om de krav som ställs på personalen finns i artikel 4 i allmänna förordningen om livsmedelshygien och i bilaga II till den och i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

I fråga om allmänna byggnadstekniska och funktionsmässiga tilläggskrav på anläggningar och temperaturkraven för livsmedel och för hantering av livsmedel, personalens hygien samt handlingar som medföljer livsmedel ska dessutom kraven i bilaga 1 till denna förordning iakttas. I fråga om tilläggskrav för anläggningar inom olika branscher ska kraven i bilaga 2 till denna förordning iakttas.

I fråga om särskilda krav i fråga om märkning som gäller dioxin och PCB-föreningar i

fiskeriprodukter ska kraven i bilaga 2 till denna förordning iakttas.

5 §

Egenkontroll

Bestämmelser om egenkontrollen i anläggningar, alltså permanenta förfaranden som baserar sig på HACCP-principerna, finns i artiklarna 4 och 5 i allmänna förordningen om livsmedelshygien och i 19 och 20 § i livsmedelslagen. Dessutom ska kraven i bilaga 3 till denna förordning iakttas.

6 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 2012.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i livsmedel av animaliskt ursprung (37/VLA/2006).

Kött av frilevande vilt avsett för inhemsk konsumtion kan med tillstånd av en tjänsteveterinär i kommunen besiktigas också på ett annat ställe än i en vilthanteringsanläggning, i ett slakteri eller i ett renslakteri fram till den 31 augusti 2013. Sådant kött och produkter som tillverkats av det ska märkas i enlighet med kapitel 7 i bilaga 2.

Helsingfors den 20 december 2011

Jord- och skogsbruksminister *Jari Koskinen*

Livsmedelssäkerhetschef Veli-Mikko Niemi

INNEHÅLL

BILAGA 1

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA KRAV PÅ ANLÄGGNINGAR	6
---	---

Kapitel 1. Allmänna byggnadstekniska tilläggskrav	6
Kapitel 2. Allmänna funktionsmässiga tilläggskrav	7
Kapitel 3. Allmänna tilläggskrav som gäller temperaturerna	8
Kapitel 4. Handelsdokument	8
Kapitel 5. Allmänna hygienkrav för personalen	9

BILAGA 2

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA TILLÄGGSKRAV PÅ ANLÄGGNINGAR INOM OLIKA BRANSCHER	10
--	----

Kapitel 1. Allmänna tilläggskrav för slakterier och vilthanteringsanläggningar	10
1.1. Allmänna byggnadstekniska tilläggskrav	10
1.2. Allmänna funktionsmässiga tilläggskrav	10
1.3. Meddelande om slakt	11
1.4. Information från livsmedelskedjan	11
Kapitel 2. Slakterier för rött kött och små slakterier för rött kött	11
2.1. Byggnadstekniska tilläggskrav	11
2.2. Funktionsmässiga tilläggskrav	12
Kapitel 3. Fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier	13
3.1. Byggnadstekniska tilläggskrav	13
3.2. Funktionsmässiga tilläggskrav	13
Kapitel 4. Slakterier och små slakterier för hägnat vilt	13
4.1. Byggnadstekniska tilläggskrav	14
4.2. Funktionsmässiga tilläggskrav	14
Kapitel 5. Renslakterier	14
Byggnadstekniska tilläggskrav	14
Kapitel 6. Vilthanteringsanläggningar	15
6.1. Byggnadstekniska tilläggskrav	15
6.2. Funktionsmässiga tilläggskrav	15
Kapitel 7. Särskilda krav i fråga om märkning av frilevande vilt	16
Kapitel 8. Styckningsanläggningar	16
Byggnadstekniska och funktionsmässiga tilläggskrav	16
Kapitel 9. Anläggningar som tillverkar malet kött och köttberedningar	16
9.1. Byggnadstekniska tilläggskrav som ställs på anläggningar som tillverkar malet kött och köttberedningar	16
9.2. Tilläggskrav i fråga om tillverkning av malet kött	16
Kapitel 10. Anläggningar som hanterar fiskeriprodukter	17
10.1. Byggnadstekniska tilläggskrav	17
10.2. Funktionsmässiga tilläggskrav	17
10.3. Särskilda krav som gäller dioxin och PCB-föreningar i fiskeriprodukter	17
Kapitel 11. Anläggningar som tillverkar kalakukko	17
Funktionsmässiga tilläggskrav	17

Kapitel 12. Anläggningar inom mjölksektorn	18
Byggnadstekniska och funktionsmässiga tilläggskrav	18

BILAGA 3

ANLÄGGNINGARS EGENKONTROLL	19
---	----

Kapitel 1. Egenkontroll (permanenta förfaranden som baserar sig på HACCP-principerna)	19
1.1. Allmänna tilläggskrav som gäller egenkontroll	19
1.2. Plan för egenkontroll.....	19
1.3. Stödsystem.....	20
Kapitel 2. Särskilda krav för olika branscher när det gäller stödsystemen för egenkontrollen	21
2.1. Slakterier och små slakterier för rött kött.....	21
2.2. Fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier	21
2.3. Slakterier och små slakterier för hägnat vilt.....	22
2.4. Renslakterier.....	22
2.5. Vilthanteringsanläggningar	22
2.6. Styckningsanläggningar.....	22
2.7. Anläggningar som tillverkar malet kött.....	23
2.8. Anläggningar som hanterar fiskeriprodukter	23
2.9. Anläggningar som tillverkar kalakukko	23
2.10. Anläggningar inom mjölksektorn.....	23
2.11. Äggpackerier.....	23

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA KRAV PÅ ANLÄGGNINGAR

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

Bestämmelser om allmänna byggnadstekniska krav på anläggningar finns i kapitel I, II och V i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien och bestämmelser om funktionsmässiga krav finns i artikel 4 och i kapitel I och V–XI i bilaga II i den förordningen.

Bestämmelser om hantering av livsmedel finns i kapitel I, IX–XI i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien samt i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Bestämmelser om temperaturkraven för livsmedel finns i artikel 4 i allmänna förordningen om livsmedelshygien och i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, i fråga om kött i avsnitt I kapitel VII, i fråga om malet kött och köttberedningar i avsnitt V kapitel III, i fråga om fiskeriprodukter i avsnitt VIII kapitel VII och VIII samt i fråga om mjölk, råmjölk och produkter som tillverkas av dem i avsnitt IX kapitel I och II.

Bestämmelser om krav som gäller vid transport finns i kapitel IV i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien.

Bestämmelser om personalens hygien finns i kapitel VIII i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien och bestämmelser om personalens utbildning finns i kapitel XII i bilaga II till den förordningen.

På vilthanteringsanläggningar tillämpas kapitel 1 punkt 2 och kapitel 4 i denna bilaga.

På anläggningar som tillverkar kalakukko tillämpas kapitel 1 punkterna 1–3 och 5 samt kapitel 2–4 i denna bilaga.

Kapitel 1. Allmänna byggnadstekniska tilläggskrav

1. I anläggningen ska det finnas tillräckligt med utrymme så att olika verksamheter kan bedrivas på ett hygieniskt sätt. De olika verksamheterna ska för undvikande av korskontamination avskiljas från varandra så att råvaror och slutprodukter, tillagade och råa livsmedel samt förpackade och oskyddade livsmedel kan hållas tillräckligt åtskilda under hanteringen.

- a) Verksamheter med olika hygienivåer ska huvudsakligen avskiljas byggnadstekniskt, särskilt ska hanteringen av oskyddade råa livsmedel och tillagade livsmedel ske åtskilt från varandra. Övriga verksamheter får dock avskiljas i tidsmässigt hänseende, om detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten. Om avskiljandet görs i tidsmässigt hänseende förutsätter det i regel att utrymmet i fråga samt anordningar och redskap tvättas och desinficeras mellan de olika verksamheterna. Sättet på vilket verksamheterna avskiljs i tidsmässigt hänseende ska beskrivas i ansökan om godkännande eller ändring av anläggningen.

Vid avskiljandet av verksamheterna ska det beaktas hur rutterna för personalen samt transportrutterna för råvaror, produkter, förpackningsmaterial och sådana biprodukter som avses i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (förordning om animaliska biprodukter) samt för avfall påverkar hygien i verksamheten.

- b) De utrymmen där livsmedel tillverkas ska avskiljas byggnadstekniskt från detaljförsäljningen. Övriga utrymmen där livsmedel hanteras kan avskiljas i tidsmässigt hänseende från detaljförsäljningen, om livsmedelsföretagaren i enlighet med punkt a kan visa att livsmedelssäkerheten inte äventyras på detta sätt.
2. Tillsynsmyndigheten kan tillåta att WC och omklädningsrummet placeras i ett utrymme eller en byggnad som har avskiljts från anläggningen, om det med hänsyn till verksamhetens art och omfattning är ändamålsenligt och såvida detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten.
 3. Bestämmelser om krav som gäller ytor i utrymmen där livsmedel hanteras, inklusive ytor som kommer i beröring med livsmedel, samt inventarier, utrustning, redskap och anordningar finns i kapitel II punkt 1 i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien. Tillsynsmyndigheten får dock i samband med godkännandet av anläggningen också tillåta att något annat slag av ytmaterial används i enlighet med kapitel II punkterna 1 a, b, e och f i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien, om det är nödvändigt med tanke på livsmedlets produktionsprocess.
 4. Kranarna vid tvättställ för handtvätt får inte vara hand- eller armanöverade i utrymmen där det hanteras oskyddade livsmedel och inte heller i slussrum eller andra utrymmen som leder till dessa utrymmen och där man tvättar händerna alldeles innan man går in i produktionsutrymmet. Kranarna får inte heller vara hand- eller armanöverade i WC-utrymmen för personal som hanterar oskyddade livsmedel. Detta krav gäller dock inte äggpackerier.
 5. I anläggningen ska det finnas förfaranden för att avlägsna kondensvattnet från kylda utrymmen på ett hygieniskt sätt, om sådant uppkommit trots förebyggande åtgärder.
 6. Tillsynsmyndigheten ska ha tillgång till de anordningar och redskap som den behöver för att kunna inspektera eller övervaka utrymmena i anläggningen. Anläggningsövervakare ska, då de så begär, ha tillgång till åtminstone ett arbetsbord och ett låsbart skåp.

Kapitel 2. Allmänna funktionsmässiga tilläggskrav

1. Obehörigt tillträde till anläggningen ska förhindras.
2. Livsmedel som omfattas av särskilda villkor i samband med utsläppande på marknaden ska vara märkta och hållas åtskilda från andra livsmedel.
3. Utrymmen, anordningar och redskap ska hållas i gott skick och i god ordning, och föremål ska förvaras endast på platser som är avsedda för dem så att utrymmena och anordningarna kan rengöras på ändamålsenligt sätt. Innan arbetet påbörjas ska man kontrollera att de utrymmen där livsmedel hanteras samt anordningarna och redskapen är rena.
4. Utrymmen, anordningar och redskap som används vid tillverkning av livsmedel ska rengöras grundligt, senast vid arbetsdagens eller arbetsperiodens slut, samt vid behov desinficeras. Rengöringen ska utföras så att livsmedlen inte skadas. Ytor och redskap som kommer i beröring med livsmedel ska hållas tillräckligt rena också under arbetsdagen.
5. Arbetsredskap, anordningar eller kärl som används vid hantering av oskyddade livsmedel eller beståndsdelar i dem får inte användas för något annat ändamål. Kärl och redskap som används vid hantering av livsmedel ska tydligt kunna särskiljas från kärl och redskap som används för andra ändamål.
6. Förvaringskärl, förpackningar och förpackningsmaterial för livsmedel får inte komma i

beröring med golv eller något annat underlag som de anställda går på, om de inte är avsedda att transporteras på golvet.

Kapitel 3. Allmänna tilläggskrav som gäller temperaturer

1. Kallrökta och färsksaltade fiskeriprodukter, samt andra än färska vakuum- och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter (bortsett från upptinade, icke bearbetade fiskeriprodukter) ska förvaras i 0-3 °C. Övriga bearbetade fiskeriprodukter (bortsett från helkonserver och andra bearbetade fiskeriprodukter som håller sig i rumstemperatur), kalakukko, sushi samt levande musslor ska förvaras i högst 6 °C.
2. Lättfördärliga mjölkbaserade produkter, i vilkas framställning ingår åtminstone pastörisering eller motsvarande behandling, ska förvaras i högst 8 °C. Övriga lättfördärliga mjölkbaserade produkter samt lättfördärlig mjölk och grädde ska förvaras i högst 6 °C.
3. De djupfrysta eller frysta livsmedel om vilkas temperatur inte annat föreskrivs i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, ska förvaras i sådan temperatur att livsmedlets temperatur är -18 °C eller kallare.
4. Livsmedel som är avsedda att djupfrysas eller frysas ska djupfrysas eller frysas omedelbart efter nedkylningen.
5. Ovan nämnda temperaturer ska också tillämpas vid transporter av livsmedel.

Kapitel 4. Handelsdokument

1. Livsmedel som avsänds från anläggningen ska åtföljas av ett handelsdokument. Av elektroniska handlingar behöver det dock inte finnas en pappersutskrift som åtföljer livsmedlet.
2. Av handlingen ska framgå livsmedlets kvalitet och mängd, leveransdatum samt uppgifter om avsändaren och mottagaren. Handlingarna ska numreras eller specificeras tillräckligt tydligt på annat sätt. Handlingarna och livsmedlen ska lätt kunna kombineras med varandra.
3. Handlingarna ska dessutom innehålla följande uppgifter:
 - a) den avsändande anläggningens identifieringsmärke eller uppgifterna i identifieringsmärket,
 - b) vid leverans av nedkylda, frysta eller djupfrysta livsmedel en anteckning om förvaringstemperaturen samt vid leverans av djupfrost kött datum för djupfrysningen, om dessa uppgifter inte framgår av förpackningspåskrifterna,
 - c) vid leverans av mjölkråvara en anteckning om värmebehandling och dess tidpunkt eller om annan behandling som utförts i syfte att förbättra hållbarheten eller om avsaknad av behandling,
 - d) en anteckning om krav på behandling, om myndigheten har ställt särskilda krav på behandlingen av livsmedlet,
 - e) en anteckning om villkor och begränsningar för de livsmedel som omfattas av särskilda villkor i samband med utsläppande på marknaden,
 - f) vid leverans av kött, malet kött och köttberedningar som inte är inhemska en anteckning om ursprungslandet (antingen hela namnet eller den internationella förkortningen),
 - g) vid leverans till detaljförsäljning av kalakukko som efter tillverkningen inte har kylts ned till en förvaringstemperatur av högst 6 °C en anteckning om tidpunkten för tillverkningen av kalakukkoprodukten och om att produkterna efter tillverkningen inte har kylts ned till förvaringstemperaturen på högst 6 °C,

- h) vid leverans av färsk fisk fångst- eller upptagningsdatum,
 - i) anteckningar som krävs enligt den övriga lagstiftningen.
4. Den avsändande och mottagande anläggningen ska bevara kopiorna av handelsdokumenten minst ett år efter sista användningsdagen eller bäst före-datumet. Handlingarna ska lätt kunna kontrolleras av tillsynsmyndigheten.

Kapitel 5. Allmänna hygienkrav för personalen

De krav som ställs på personalen vid anläggningen tillämpas på alla personer som rör sig i de utrymmen där livsmedel hanteras.

1. Anläggningen ska ställa ändamålsenliga skyddskläder och huvudbonader samt arbets-skodon till förfogande för den personal som arbetar i utrymmen där livsmedel produceras och för anläggningens tillsynsmyndighet samt ansvara för rengöring och skötsel av dem.
2. För att undvika korskontaminering vid användningen av skyddskläder och skyddsskodon ska de olika hygiennivåerna i anläggningen samt rutterna mellan olika hygienområden beaktas.
3. Det är tillåtet att äta endast i lokaler som är avsedda för det.

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA TILLÄGGSKRAV PÅ ANLÄGGNINGAR INOM OLIKA BRANSCHER

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

På vilthanteringsanläggningar tillämpas kapitel 1.1.–1.3. och kapitel 6 i denna bilaga.

På anläggningar som tillverkar kalakukko tillämpas kapitel 10.3 och 11 i denna bilaga.

Kapitel 1. Allmänna tilläggskrav för slakterier och vilthanteringsanläggningar

I detta kapitel avses med slakterier också små slakterier och renslakterier.

Bestämmelser om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav, mottagning av djur för slakt, identifiering av djur samt information från livsmedelskedjan finns i bilaga II och III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1.1. Allmänna byggnadstekniska tilläggskrav

1. För utförande av *post mortem*-köttbesiktningen ska det finnas ett tillräckligt ändamålsenligt utrustat utrymme med tillräcklig belysning samt möjlighet att tvätta händerna och desinficera arbetsredskapen.
2. Om köttbesiktningen inte utförs omedelbart efter slakten ska anläggningen ha utrymmen där alla delar av djuret som behövs vid köttbesiktningen kan förvaras åtskilt och så att man säkert vet vilka delar som hör ihop.

1.2. Allmänna funktionsmässiga tilläggskrav

1. Arbetstagarna ska regelbundet rengöra sina händer, sina arbetsredskap och sin övriga utrustning. Efter varje sådant arbetsmoment under vilket händer och arbetsredskap smutsats ska dessutom händerna och arbetsredskapen tvättas i varmt vatten. Arbetsredskapen ska desinficeras med ånga eller vatten som är minst 82 °C eller så ska en metod med motsvarande verkan användas.
2. Om en och samma arbetstagare arbetar både på den orena och på den rena delen av slaktlinjen, ska arbetstagaren se till att de arbetskläder som används på den rena delen är tillräckligt rena så att arbetet kan utföras på ett hygieniskt sätt. Arbetstagaren ska rengöra händerna och skodonen när han eller hon förflyttar sig från den orena delen till den rena delen. Arbetsredskap som använts på den orena delen får inte användas på den rena delen, om inte de har rengjorts på ett ändamålsenligt sätt däremellan.
3. Om handskar används vid slaktlinjen innan köttbesiktningen utförts, ska de vara sådana att de kan rengöras under arbetets gång. Skyddshandskar av ståltrådsnät och skärskyddshandskar ska skyddas med handskar som kan tvättas.
4. Man ska med säkerhet veta vilka slaktkroppar, organ och andra delar av djur som behövs vid köttbesiktningen som hör ihop, till dess att köttbesiktningen har slutförts.
5. Slaktkroppar och organ får inte skäras upp eller hanteras på något annat sätt innan köttbesiktningen slutförts, om inte något annat följer av Europeiska unionens lagstiftning.
6. I samband med godkännandet av små slakterier för rött kött, fjäderfä eller hägnat vilt, renslakterier och vilthanteringsanläggningar kan styckning av kött tillåtas utan att det

finns en separat styckningsanläggning, om styckningen avskiljts i tidsmässigt hänseende från den övriga verksamheten och om utrymmena och anordningarna rengörs och desinficeras före styckningen av köttet. För styckning av kött ska det vid behov finnas separata inventarier och redskap. Små slakterier, renslakterier och vilthanteringsanläggningar ska då godkännas som styckningsanläggningar och de ska uppfylla de krav som ställs i avsnitt I kapitel III och V och i avsnitt II kapitel III och V i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och de krav som ställs på styckningsanläggningar i denna förordning. De föreskrivna temperaturerna för köttet får inte överskridas under styckningen.

7. Om en slakteriföretagare av skäl som hänför sig till produktionen vill utestänga djur eller delar av dem från produktionsprocessen, ska företagaren komma överens med besiktningsveterinären om tillvägagångssättet. Företagaren ska bokföra utestängningarna och underrätta besiktningsveterinären om dem.
8. För att undvika korskontaminering ska slakteriföretagaren i arrangemangen vid slakt beakta skillnaderna i den epidemiologiska situationen för olika djurhållningsplatser.

1.3. Meddelande om slakt

1. Små slakterier ska minst två vardagar tidigare på ett på förhand överenskommet sätt underrätta den för köttbesiktningen ansvariga tillsynsmyndigheten om när djuren kommer att slaktas. Renslakterier ska göra motsvarande anmälan minst ett dygn före slakten. Vilthanteringsanläggningar ska underrätta om behovet av köttbesiktning i tillräckligt god tid.
2. Slakten ska tidsmässigt förläggas så att köttbesiktningen kan utföras under tjänstetid, om inte något annat överenskommit med tillsynsmyndigheten.

1.4. Information från livsmedelskedjan

Bestämmelser om slakteriföretagarens skyldigheter när det gäller att granska och utvärdera information från livsmedelskedjan, inklusive uppgifter i identitetshandlingar för hästdjur, och underrätta besiktningsveterinären om informationen finns i avsnitt III i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Bestämmelser om slakteriföretagarens skyldigheter när det gäller att ge rapport till primärproduktionsföretagare finns i avsnitt II kapitel I i bilaga I till genomförandeförordningen. Rapporten kan ges i skriftlig eller elektronisk form t.ex. med hjälp av slakteriets eget informationssystem.

Kapitel 2. Slakterier för rött kött och små slakterier för rött kött

Bestämmelser om de byggnadstekniska krav som ställs på slakterier och små slakterier för rött kött finns i avsnitt I kapitel II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och bestämmelser om de funktionsmässiga kraven finns i avsnitt I kapitel IV i bilaga III till den förordningen.

Med anläggning avses i detta kapitel både slakterier och små slakterier.

2.1. Byggnadstekniska tilläggskrav

1. Anläggningar behöver inte ha något utrymme för tvätt av transportmedel för djur, om det i samband med godkännandet av anläggningen tillåtits att transportmedel tvättas någon annanstans i enlighet med avsnitt I kapitel II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

2. Det område framför anläggningen där djur lossas eller förs in, ska vara dränerat och upplyst samt permanentbelagt så att djuren inte blir smutsiga i samband med att de lossas eller förs in i slakteriet.
3. Vid ett slakteri ska det finnas ett djurstall. Med avvikelse från kraven i avsnitt I kapitel II punkterna 1 a och 1 b i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, krävs det inte att små slakterier har ett djurstall, om de djur som ska slaktas inte hålls där över natten innan de slaktas. Då ska det för djuren åtminstone finnas ändamålsenliga utrymmen där de kan hållas i väntan på slakt. Väntutrymmena ska uppfylla de krav i punkt 1 c i ovannämnda kapitel som gäller djurens välbefinnande och besiktning av levande djur. Djur som är eller misstänks vara sjuka ska kunna avskiljas från friska djur.
4. Boxarna i slakteriets djurstall ska vara numrerade och försedda med redskap med vilka besiktningsveterinären kan visa vilka djur som godkänts vid besiktning av levande djur.
5. På rutten från djurstallet till slaktutrymmet ska det finnas ett utrymme för tvätt av skodon med tillhörande tvättutrustning samt tvättställ för handtvätt.
6. I anläggningen ska det finnas en hängbana eller någon annan anordning, med hjälp av vilken slakten kan utföras så att köttet inte kommer i beröring med golv, väggar eller anordningar. Hängbanan eller anordningen ska fortsätta till styckningsanläggningen eller lastplatsen för slaktkroppar.
7. Slaktavdelningen ska vara tillräckligt stor så att slakten kan utföras hygieniskt. Den rena delen av en slaktlinje ska alltid byggnadstekniskt eller funktionsmässigt åtskiljas från den rena delen. Vid slakt av djur som ska flås går gränsen mellan rena och orena områden mellan avhudningen och påbörjande av urtagningen av tarmar. Vid slakt av svin går gränsen mellan den sista åtgärden för avlägsnande av svinborsten och påbörjande av urtagningen av tarmar.

Om bedövningen och avblodningen utförs i slaktutrymmet i små slakterier ska det finnas en tydligt avskild plats för dem.
8. Efter köttbesiktningen ska det i slakteriet från normallinjen utgå ett sidospår, vid vilket man kan utföra en noggrannare besiktning och vid behov kassera samt avlägsna och väga kasserade delar. Det ska vara möjligt att återföra slaktkroppar och organ från sidospåret till normallinjen eller att styra över dem till ett låsbart kylrum för förvaring till dess att köttbesiktningen har utförts.

Små slakterier behöver inte ha sidospår. För beslagtagna slaktkroppar och organ ska det i små slakterier finnas ett särskilt område i kylrummet där de kan hållas märkta och åtskilt från andra slaktkroppar och organ. Kylrummet ska vara låsbart.
9. Slakteriet ska ha tillräckligt stora separata kylrum för kylning och förvaring av slaktkroppar respektive organ. Små slakterier behöver inte ha separat kylrum för organ, om organen kyls ned till en kärntemperatur på högst 3 °C i ett kylrum för slaktkroppar.
10. I anläggningen ska det finnas utrymme för att utföra obduktion av självdöda djur.

2.2. Funktionsmässiga tilläggskrav

1. Djuren ska slaktas åtskilt efter övrig slakt, om de härstammar från djurhållningsplatser eller delar av djurhållningsplatser för vilka utfärdats spärrbestämmelser på grund av misstänkt eller konstaterad salmonellasmitta.
2. Om det upptäcks att ett fel begåtts i registerförfrågan eller att märkningarna av djuren inte följer lagstiftningen, ska företagaren trots bestämmelserna i avsnitt III i bilaga II till

hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt II kapitel II och III i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung lämna en skriftlig redogörelse om detta till besiktningsveterinären. Vid behov ska djuren hållas åtskilt i väntan på besiktningsveterinärens undersökning.

Kapitel 3. Fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier

Bestämmelser om de byggnadstekniska krav som ställs på fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier finns i avsnitt II kapitel II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och bestämmelser om de funktionsmässiga kraven finns i avsnitt II kapitel IV i bilaga III till den förordningen.

Med anläggning avses i detta kapitel både slakterier och små slakterier.

3.1. Byggnadstekniska tilläggskrav

1. Det område framför anläggningen där djur lossas eller förs in, ska vara dränerat och upplyst samt permanentbelagt.
2. I ett fjäderfäslakteri ska det finnas utrymmen och anordningar för tvätt och desinficering av tomma transportlådor för djur samt ett utrymme för förvaring av rena transportlådor. Motsvarande utrymmen och anordningar ska finnas också i små fjäderfäslakterier, om fåglarna sänds till slakteriet i lådor.
3. Slaktavdelningen ska vara tillräckligt stor så att slakten kan utföras hygieniskt. Den rena delen av en slaktlinje ska alltid byggnadstekniskt eller funktionsmässigt åtskiljas från den rena delen. Gränsen mellan den rena och rena delen går efter plockningen.
4. Det ska finnas tillräckligt stora kylrum för kylning och förvaring av fjäderfäkött.
5. För beslagtagna slaktkroppar och organ ska det i små slakterier finnas ett särskilt område i kylrummet där de kan hållas märkta och åtskilt från andra slaktkroppar och organ. Kylrummet ska vara låsbart.
6. I anläggningen ska det vara möjligt att utföra noggrannare besiktning och vid behov avlägsna kasserade delar.
7. I anläggningen ska det finnas ett utrymme där besiktningsveterinären kan utföra de besiktningar som krävs enligt avsnitt IV kapitel V punkt B 1 i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
8. I anläggningen ska det finnas ett utrymme för att utföra obduktion av självdöda djur.

3.2. Funktionsmässiga tilläggskrav

Ett fågelparti ska slaktas åtskilt efter övrig slakt, om

- a) resultaten av salmonellaundersökningen saknas för ett fågelparti som omfattas av programmet för kontroll av salmonella,
- b) salmonellabakterier har konstaterats i fågelpartiet,
- c) fågelpartiet härstammar från djurhållningsplatser eller delar av djurhållningsplatser för vilka utfärdats spärrbestämmelser på grund av misstänkt eller konstaterad salmonella-smitta.

Kapitel 4. Slakterier och små slakterier för hägnat vilt

I fråga om de byggnadstekniska krav som ställs på slakterier och små slakterier för hägnade klövdjur och hägnade strutsfåglar tillämpas avsnitt I kapitel II i bilaga III till hygienförord-

ningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i fråga om de funktionsmässiga kraven avsnitt I kapitel IV i bilaga III till den förordningen.

I fråga om de byggnadstekniska krav som ställs på slakterier och små slakterier för hägnade hardjur tillämpas avsnitt II kapitel II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i fråga om de funktionsmässiga kraven avsnitt II kapitel IV i bilaga III till den förordningen.

Bestämmelserna i detta kapitel gäller inte renar och inte renslakterier, utan bestämmelser om dem finns i kapitel 5.

4.1. Byggnadstekniska tilläggskrav

1. Slakterier och små slakterier för hägnade klövdjur och hägnade strutsfåglar ska iaktta kraven i kapitel 2 i bilaga 2 till denna förordning.
2. Slakterier och små slakterier för hägnade hardjur ska iaktta kraven i kapitel 3 i bilaga 2 till denna förordning.
3. Om en anläggning i enlighet med avsnitt III punkt 3 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tar emot djur vars slakt har påbörjats på primärproduktionsstället, ska det finnas ett separat och vid behov kylt utrymme för mottagning och förvaring av dem.

4.2. Funktionsmässiga tilläggskrav

1. En anläggning får ta emot hägnade klövdjur och hägnade strutsfåglar vilkas slakt påbörjats redan på primärproduktionsstället och vilka transporterats till slakteriet i enlighet med kraven i avsnitt III punkt 3 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
Sådana djur ska åtföljas av de handlingar som krävs enligt kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och enligt hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
2. Om ett djur tas ur på primärproduktionsstället, ska tarmarna skickas med djuret och de ska kunna identifieras som tillhörande slaktkroppen i fråga.
3. Med avvikelse från avsnitt II kapitel IV punkt 9 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung får hägnade hardjur inte kylas ned i vatten.

Kapitel 5. Renslakterier

I fråga om de byggnadstekniska krav som ställs på renslakterier tillämpas avsnitt I kapitel II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, med undantag av punkt 1 i kapitlet i fråga, och i fråga om de funktionsmässiga kraven avsnitt I kapitel IV i bilaga III till den förordningen.

Byggnadstekniska tilläggskrav

1. På renslakterier tillämpas de krav som ställs på små slakterier för rött kött i kapitel 2.1 punkterna 6–9 i bilaga 2 till denna förordning. Vid slakt av renar går gränsen mellan rena och orena områden mellan avhudningen och urtagningen av tarmar.
2. På det område där renslakteriet ligger ska det finnas en inhägnad eller boxar där renarna kan vattnas och utfodras och där renarna kan vila sig före slakten. Vidare ska det vara möjligt att skilja renar som är eller misstänks vara sjuka från övriga renar. Från inhägnaden eller boxarna ska en ingärdad gång leda till platsen för bedövning.

Om andra djurarter än renar slaktas i ett renslakteri ska det finnas ändamålsenliga utrymmen där de kan hållas i väntan på slakt.

Kapitel 6. Vilthanteringsanläggningar

På vilthanteringsanläggningar tillämpas bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien.

Bestämmelser om slakt av frilevande vilt finns i avsnitt IV kapitel II och III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och bestämmelser om styckning finns i avsnitt I kapitel V och avsnitt II kapitel V i bilaga III till den förordningen.

6.1. Byggnadstekniska tilläggskrav

1. En vilthanteringsanläggning ska ha ett separat utrymme för mottagning av oflådda och oplockade slaktkroppar av frilevande vilt.
2. En tillräckligt stor slaktavdelning ska finnas för avhudning, urtagning och lösgöring av organ. Om vildfåglar plockas vid en vilthanteringsanläggning och verksamheten inte kan avskiljas i tidsmässigt hänseende från slakt av annat vilt, ska det för plockningen finnas ett separat rum.

Den orena delen av en slaktlinje ska byggnadstekniskt eller funktionsmässigt åtskiljas från den rena delen. Gränsen mellan den orena och rena delen går efter avhudningen och plockningen.

3. I en vilthanteringsanläggning där det slaktas storvilt ska det finnas en hängbana eller någon annan anordning, med hjälp av vilken slakten kan utföras så att köttet inte kommer i beröring med golv, väggar eller anordningar. Flådda och plockade slaktkroppar och organ får inte komma åt att beröra varandra före köttbesiktningen. Hängbanan eller anordningen ska fortsätta till styckningsanläggningen eller lastplatsen för slaktkroppar.
4. Det ska finnas tillräckligt stora kylrum för kylning och förvaring av slaktkroppar och vid behov av organ.

6.2. Funktionsmässiga tilläggskrav

1. En vilthanteringsanläggning kan ta emot frilevande vilt som tagits ur redan på fångstplatsen. Tarmarna behöver inte åtfölja djuret. Enligt avsnitt IV kapitel II punkt 4 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung behöver inte heller organen åtfölja slaktkroppen till vilthanteringsanläggningen, om en utbildad person enligt avsnitt IV kapitel 1 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung har undersökt organen på fångstplatsen och inte har upptäckt några förändringar hos dem och ett intyg av den utbildade personen åtföljer slaktkroppen.

En vilthanteringsanläggning kan ta emot flådda slaktkroppar endast av björn och säl.

Frilevande vilt som levererats till en vilthanteringsanläggning för besiktning får inte vara fruset.

2. Frilevande vilt ska flås eller plockas så fort som möjligt efter det att det har anlant till vilthanteringsanläggningen. Om frilevande vilt inte har tagits ur på fångstplatsen, ska inälvorna tas ur och organen lösgöras så fort som möjligt efter det att det har anlant till vilthanteringsanläggningen.

Kapitel 7. Särskilda krav i fråga om märkning av frilevande vilt

Kött av frilevande vilt avsett för inhemsk konsumtion enligt 6 § 2 mom. i denna förordning och produkter som tillverkats av det ska vid styckningsanläggningar, anläggningar som tillverkar malet kött och köttberedningar samt vid anläggningar för köttprodukter märkas med en rektangulär tilläggsmärkning som omger identifieringsmärket.

Kapitel 8. Styckningsanläggningar

Bestämmelser om de byggnadstekniska och funktionsmässiga krav som ställs på styckningsanläggningar finns när det gäller rött kött, hägnade klövdjur, ren, hägnade strutsfåglar och frilevande storvilt i avsnitt I kapitel III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och när det gäller fjäderfä, hägnade hardjur och frilevande småvilt i avsnitt II kapitel III i bilaga III till den förordningen.

Byggnadstekniska och funktionsmässiga tilläggskrav

1. Vid styckningsanläggningar ska det finnas utrymmen och anordningar för att besiktiga och putsa kött som tas emot. Den organoleptiska kvaliteten på kött som ska styckas ska kontrolleras och vid behov ska köttet putsas innan styckningen påbörjas.
2. Små slakterier för rött kött, fjäderfä och hägnat vilt, renslakterier och vilthanteringsanläggningar får godkännas som styckningsanläggningar enligt kapitel 1.2 punkt 6 i bilaga 2 till denna förordning även om de inte har separata rum för styckning av kött, om de förutom de krav som ställs på styckningsanläggningar i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung också uppfyller kraven i detta kapitel.

Kapitel 9. Anläggningar som tillverkar malet kött och köttberedningar

Bestämmelser om de krav som gäller malet kött och köttberedningar finns i avsnitt V kapitel I–III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

9.1. Byggnadstekniska tilläggskrav som ställs på anläggningar som tillverkar malet kött och köttberedningar

Tillsynsmyndigheten kan i samband med godkännandet av anläggningen tillåta att malet kött och köttberedningar tillverkas i samma rum där kött styckas, om tillverkningen sker tillräckligt avskilt från den övriga verksamheten eller tidsmässigt avskilt.

9.2. Tilläggskrav i fråga om tillverkning av malet kött

Vid tillverkning av malet kött från nedkyllt kött, ska köttets emballage, förpackning eller handelsdokument märkas så att det är möjligt att utreda slaktdagen.

Kapitel 10. Anläggningar som hanterar fiskeriprodukter

Bestämmelser om krav som ställs på anläggningar som hanterar fiskeriprodukter finns i avsnitt VIII i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I i bilaga II till genomförandeförordningen.

10.1. Byggnadstekniska tilläggskrav

Följande verksamheter ska avskiljas byggnadstekniskt eller tidsmässigt från varandra:

- a) rensning,
- b) fileing och hantering av beredda produkter,
- c) skivning av bearbetade fiskeriprodukter.

Rensning och fileing kan med tillstånd av tillsynsmyndigheten utföras i ett och samma steg.

10.2. Funktionsmässiga tilläggskrav

1. Orensade fiskeriprodukter som anläggningen tagit emot ska utan dröjsmål rensas eller levereras till detaljförsäljning eller till en annan anläggning eller användas för tillverkning av produkter. Fiskeriprodukter som levereras levande till anläggningen från en vattenbruksanläggning ska bedövas och avblodas omedelbart efter mottagandet, innan de rensas.
2. Bestämmelser om det krav som gäller frysning av vissa fiskeriprodukter finns i avsnitt VIII kapitel III punkt D i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Ovan nämnda krav gäller inte strömming (*Clupea harengus membras*).
3. Vid hanteringen av fiskeriprodukter kan rent vatten användas för verksamheter om vilka föreskrivs i avsnitt VIII punkt 3 c i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, såvida detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten.

10.3. Särskilda krav som gäller dioxin och PCB-föreningar i fiskeriprodukter

Bestämmelser om särskilda krav som gäller dioxin och PCB-föreningar i fiskeriprodukter finns i kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel.

Fiskeriprodukter som är avsedda endast för Finlands, Sveriges och Lettlands marknader ska märkas med en rektangulär tilläggsmärkning som omger identifieringsmärket. Kravet gäller också strömming (*Clupea harengus membras*) som inte placerats i storlekskategori i enlighet med rådets förordning (EG) nr 2406/96 om fastställande av gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter.

Kapitel 11. Anläggningar som tillverkar kalakukko

Bestämmelser om krav som ställs på anläggningar som tillverkar kalakukko finns i avsnitt VI och VIII i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I i bilaga II till genomförandeförordningen.

Funktionsmässiga tilläggskrav

1. På inrättningar som tillverkar kalakukko tillämpas kapitel 10.1 punkt a i bilaga 2 och kapitel 10.2 punkt 3 i bilaga 2 till denna förordning.
2. Orensade fiskeriprodukter som anläggningen tagit emot ska utan dröjsmål rensas eller användas för tillverkning av produkter.

3. Kalakukko ska omedelbart efter tillverkningen kylas ned till förvaringstemperatur, som är högst 6 °C, och förvaras i denna temperatur. Detta krav kan frångås om kalakukko-produkterna omedelbart efter tillverkningen levereras till detaljförsäljning.

Kapitel 12. Anläggningar inom mjölksektorn

Bestämmelser om de krav som gäller mjölk, råmjölk och produkter som tillverkats av dem finns i avsnitt IX i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Med mjölk och obehandlad mjölk avses i detta kapitel också råmjölk.

Byggnadstekniska och funktionsmässiga tilläggskrav

1. Varje parti obehandlad mjölk som anläggningen tar emot ska kontrolleras. Mottagningskontrollen ska omfatta undersökning av rester av mikrobläkemedel, mätning av temperaturen och organoleptisk bedömning.

Små anläggningar som tar emot obehandlad mjölk får med avvikelse från det som anges ovan tillämpa följande lättnader:

- a) om anläggningen av leverantören av obehandlad mjölk får de uppgifter om undersökningen av rester av mikrobläkemedel som gäller partiet, behöver anläggningen inte utföra en sådan undersökning separat,
- b) om anläggningen tar emot flera små partier kan undersökningen av rester av mikrobläkemedel utföras på ett samlingsprov från partierna.

Om en anläggning finns i anslutning till primärproduktionsstället, kan företagaren ersätta undersökningen av mjölkpartier från primärproduktionsstället med avseende på rester av mikrobläkemedel med att mjölken från djur som behandlats med mikrobläkemedel undersöks med avseende på rester av mikrobläkemedel eller låta bli att göra undersökningen, om företagaren har kontrollerat läkemedelsbokföringen och andra uppgifter som gäller boskapen före mjölkningen och dessa inte ger anledning att misstänka att det finns rester av mikrobläkemedel i mjölken.

2. Förpackningar med mjölk och produkter som tillverkats av den ska när de avsänds från anläggningen förses med påskrifter om hurdan värmebehandling eller annan behandling produkten eller den mjölk som använts vid tillverkningen har genomgått för förbättrande av hållbarheten.

ANLÄGGNINGARS EGENKONTROLL

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

På vilthanteringsanläggningar tillämpas kapitel 1 och 2.5 i denna bilaga.

På anläggningar som tillverkar kalakukko tillämpas kapitel 1 och 2.9 i denna bilaga.

Kapitel 1. Egenkontroll (permanenta förfaranden som baserar sig på HACCP-principerna)

Bestämmelser om principerna om faroanalys och kritiska stympunkter när det gäller den egenkontroll som avses i 19 § i livsmedelslagen finns i artikel 5 i allmänna förordningen om livsmedelshygien.

Egenkontroll är en övergripande funktion som består av det stödsystem som är en förutsättning för att säkerhetskraven i artikel 14 i allmänna livsmedelsförordningen och hygienkraven i artikel 4 i allmänna förordningen om livsmedelshygien ska uppfyllas, samt vid behov av HACCP-program som säkerställer delar av detta stödsystem.

1.1. Allmänna tilläggskrav som gäller egenkontroll

1. Livsmedelsföretagaren ska utse en person som är ansvarig för egenkontrollen samt vid behov personer som är ansvariga för de olika delområdena i egenkontrollen.
2. Den bokföring som avser egenkontrollen ska innefatta sådan dokumentation om genomförandet av egenkontrollen, därtill anknytande mätningar, undersökningar och utredningar samt korrigerande åtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till myndigheterna som behövs för att verifiera planen för egenkontroll.
3. Företagaren ska i enlighet med artikel 5.2 f i allmänna förordningen om livsmedelshygien verifiera att egenkontrollen fungerar innan verksamheten inleds och åtminstone en gång om året och alltid när verksamheten ändras.
4. Planen för egenkontroll och de handlingar som hänför sig till dess praktiska genomförande ska finnas i anläggningen så att de är tillgängliga för tillsynsmyndigheten.

Om planen för egenkontroll utgör en del i ett kvalitetssystem, ska företagaren se till att tillsynsmyndigheten enkelt kan kontrollera den plan för egenkontroll som avses i denna förordning.

5. Företagaren ska bevara dokument som gäller egenkontrollen minst två år, och minst ett år efter sista användningsdagen eller bäst före-datumet.

1.2. Plan för egenkontroll

1. Förfaranden för övervakning, bokföring och verifiering skall beskrivas i planen för egenkontroll.
2. I planen för egenkontroll ska ingå:
 - a) en beskrivning av verksamheten och produkterna eller produktgrupperna,
 - b) en planritning där man markerat transportruterna för beståndsdelarna i livsmedel, färdiga produkter, förpackningsmaterial, förpackningar, biprodukter och avfall samt de huvudsakliga ruterna för personalen,
 - c) namnen på de enligt 37 och 39 § i livsmedelslagen godkända laboratorier som utför

- undersökningar som ingår i egenkontrollen och namnen på eventuella andra laboratorier som anlitas,
- d) en beskrivning av hur personalens hälsotillstånd säkerställs i enlighet med lagen om smittsamma sjukdomar (583/1986).

1.3. Stödsystem

Med stödsystem för egenkontroll avses en helhet som består av separata förfaranden och skriftliga beskrivningar av dem (program). Stödsystemet är en förutsättning för upprättandet av ett HACCP-system. Stödsystemets täckning bör reflektera verksamhetens art och omfattning.

1. I program som rör personalens utbildning och hygieniska arbetssätt ska ingå:
 - a) en plan för personalens utbildning då det gäller hygien och egenkontroll,
 - b) anvisningar om hygieniska arbetssätt.
2. I program som rör anläggningens hygien ska ingå:
 - a) en beskrivning av specialarrangemang som gäller användningen av utrymmen,
 - b) en beskrivning av uppföljningen av temperaturerna i fråga om utrymmen, anordningar och livsmedel,
 - c) en plan för säkerställande av kvaliteten på hushållsvatten,
 - d) en beskrivning av hur skadedjur bekämpas,
 - e) en beskrivning av rengöringen, desinficeringen och provtagning av utrymmen, inventarier, maskiner, anordningar, redskap och transportutrustning,
 - f) en beskrivning av underhållet av anläggningen,
 - g) en beskrivning av hur biprodukter klassificeras och hanteras,
 - h) en beskrivning av avfallshanteringen.
3. I program som rör livsmedel ska ingå:
 - a) en beskrivning av hur den spårbarhet av livsmedel som förutsätts i artikel 18 i allmänna livsmedelsförordningen och i 17 § i livsmedelslagen säkerställs; vid behov ska livsmedlens spårbarhet inom anläggningen beskrivas,
 - b) en beskrivning av hur livsmedel som omfattas av särskilda villkor i samband med utsläppande på marknaden ska vara märkta och hållas åtskilda från andra livsmedel,
 - c) en beskrivning av mottagningskontrollen av livsmedels beståndsdelar som anländer till anläggningen samt vid behov av uppföljningen av beståndsdelarnas kvalitet under lagringen,
 - d) en plan för provtagning och undersökning, i vilken ska ingå bl.a. de undersökningar som krävs enligt kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel och enligt de krav som gäller livsmedels sammansättning,
 - e) en redogörelse om hållbarhetsprov, genom vilka man fastställer hållbarhetstider för produkter eller produktgrupper och anger sista användningsdag eller bäst före-datum,
 - f) en beskrivning av hur man säkerställer att livsmedlen uppfyller de krav som ställs på deras sammansättning, och att livsmedlens sammansättning och förpackningspåskrifter motsvarar varandra,
 - g) uppgifter om att förpackningsmaterial eller förpackningsföremål för livsmedel eller andra material som kommer i beröring med livsmedel är lämpade för ändamålet i fråga,
 - h) en beskrivning av hur man har kontroll över de främmande ämnen som kan uppstå under upphettningsprocessen,
 - i) anvisningar för eventuella undantagssituationer.

Kapitel 2. Särskilda krav för olika branscher när det gäller stödsystemen för egenkontrollen

Stödsystemen för egenkontrollen inom olika branscher ska utöver vad som anges i kapitel 1 dessutom vid behov inkludera sådant som krävs enligt annan lagstiftning än livsmedelslagstiftningen.

I stödsystemen ska inkluderas följande uppgifter eller skriftliga beskrivningar:

2.1. Slakterier och små slakterier för rött kött

1. En beskrivning av begäran om, mottagande och utvärdering av information från livsmedelskedjan samt om givande av rapport till primärproduktionsföretagaren och lämnande av informationen till besiktningsveterinären, i enlighet med avsnitt III i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. I beskrivningen ska ingå kontroll av identitetshandlingar för hästdjur.
2. En beskrivning av hur företagaren säkerställer att de djur som är avsedda att genomgå okulärbesiktning härstammar från djurhållningsplatser som uppfyller kraven i bilaga VI b till genomförandeförordningen.
3. Bokföring av djur som tagits emot för slakt.
4. En beskrivning av identifiering av djuren och säkerställande av djurens hälsa, välbefinnande och renhet, avskiljandet av misstänkt sjuka djur samt lämnande av resultat till besiktningsveterinären i enlighet med avsnitt II i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Beskrivningen ska vid behov innefatta anvisningar om avskiljande av djur som är nedsmutsade med dynga och en redogörelse för hur en hygienisk slakt av dessa djur säkerställs.
5. Uppföljning av renheten hos slaktkroppar och organ.
6. Uppföljning av temperaturen på över 82 °C varmt vatten som används för desinficering, eller uppföljning av något annat motsvarande system.
7. Ett av jord- och skogsbruksministeriet särskilt fastställt program för kontroll av salmonella och program för övervakning av EHEC-bakterier i nötkreatur.
8. En beskrivning av avlägsnande och märkning av TSE-riskmaterial som avses i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati, samt undersökning av nötkreatur, getter och får med avseende på TSE-sjukdomar.
9. Uppföljning i enlighet med Livsmedelssäkerhetsverkets anvisningar av rester av mikrobläkemedel i kött från djur som har slaktats vid anläggningen.

2.2. Fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier

1. En beskrivning av begäran om, mottagande och utvärdering av information från livsmedelskedjan samt om givande av rapport till primärproduktionsföretagaren och lämnande av informationen till besiktningsveterinären, i enlighet med avsnitt III i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
2. Bokföring av djur som tagits emot för slakt samt av djur som företagaren av skäl som hänför sig till produktionen har utestängt från produktionsprocessen i slakteriet.
3. En beskrivning av identifiering av djuren och säkerställande av djurens hälsa och

välbefinnande samt lämnande av resultat till besiktningsveterinären, i enlighet med avsnitt II i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

4. Uppföljning av renheten hos slaktkroppar.
5. Uppföljning av temperaturen på över 82 °C varmt vatten som används för desinficering, eller uppföljning av något annat motsvarande system.
6. Säkerställande av den mikrobiologiska kvaliteten på det vatten som används vid vattenavkyllning.
7. Ett av jord- och skogsbruksministeriet särskilt fastställt program för kontroll av salmonella och kontroll av kampylobakterier.
8. Uppföljning i enlighet med Livsmedelssäkerhetsverkets anvisningar av rester av mikrobläkemedel i kött från fjäderfä som har slaktats vid anläggningen.

2.3. Slakterier och små slakterier för hägnat vilt

1. Planer för egenkontroll som gäller slakterier och små slakterier för hägnade klövdjur och hägnade strutsfåglar ska omfatta kapitel 2.1 punkterna 1, 3–6 och 9 i bilaga 3 till denna förordning.
2. Planer för egenkontroll som gäller slakterier och små slakterier för hägnade hardjur ska omfatta kapitel 2.2 punkterna 1-5 och 8 i bilaga 3 till denna förordning.

2.4. Renslakterier

Planer för egenkontroll som gäller renslakterier ska omfatta kapitel 2.1 punkterna 1, 3–6 och 9 i bilaga 3 till denna förordning.

2.5. Vilthanteringsanläggningar

1. Planer för egenkontroll som gäller vilthanteringsanläggningar ska i fråga om frilevande storvilt omfatta kapitel 2.1 punkterna 3 och 5–6 i bilaga 3 till denna förordning och i fråga om småvilt kapitel 2.2 punkterna 2 och 4–5 i bilaga 3 till denna förordning.
2. I bokföringen enligt kapitel 2.1 punkt 3 i bilaga 3 och kapitel 2.2 punkt 2 i bilaga 3 av vilt som levererats till anläggningen ska inkluderas uppgift om fångstplats och fångsttidpunkt för frilevande vilt.

2.6. Styckningsanläggningar

1. Uppföljning av temperaturen på över 82 °C varmt vatten som används för desinficering, eller uppföljning av något annat motsvarande system.
2. En beskrivning av avlägsnande och märkning av TSE-riskmaterial.
3. En beskrivning av styckningen av slaktkroppar innan resultaten av trikinundersökningarna är klara, om tillsynsmyndigheten har gett tillstånd för det i enlighet med artikel 2 i kommissionens förordning (EG) nr 2075/2005 om fastställande av särskilda bestämmelser för offentlig kontroll av trikiner i kött.
4. Ett av jord- och skogsbruksministeriet särskilt fastställt program för kontroll av salmonella.
5. Bokföring av styckning av sådant kött för vilket besiktningsveterinären har ställt villkor på behandlingen.

2.7. Anläggningar som tillverkar malet kött

En beskrivning av hur det säkerställs att råvaran till malet kött uppfyller kraven i avsnitt V kapitel III punkt 2 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

2.8. Anläggningar som hanterar fiskeriprodukter

1. En beskrivning av på vilket sätt man går till väga i samband med den parasitkontroll som krävs i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung samt det krav som gäller frysning av vissa fiskeriprodukter.
2. En beskrivning av hur man säkerställer att fiskeriprodukterna uppfyller de särskilda krav som gäller dioxin och PCB-föreningar.
3. En beskrivning av övervakningen av rent vatten, genom vilken man säkerställer att det rena vattnet inte äventyrar livsmedelssäkerheten.

2.9. Anläggningar som tillverkar kalakukko

1. Planer för egenkontroll som gäller anläggningar som tillverkar kalakukko ska omfatta kapitel 2.8 punkterna 2 och 3 i bilaga 3 till denna förordning.
2. En beskrivning av på vilket sätt man går till väga i samband med den parasitkontroll som krävs enligt hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

2.10. Anläggningar inom mjölksektorn

Med mjölk och obehandlad mjölk avses i detta kapitel också råmjölk.

1. En beskrivning av hur den anläggning som tar emot obehandlad mjölk försäkras sig om att kvaliteten på den mjölk som avsänds från primärproduktionsställen uppfyller kraven i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och kraven i förordningen om primärproduktion.
2. En plan för provtagning och undersökning, i vilken ingår de undersökningar som krävs enligt avsnitt IX kapitel II punkt III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och enligt kapitel 12 punkt 1 i bilaga 2 till denna förordning.
3. En beskrivning av hur en anläggning som tillämpar de lättnader som anges i kapitel 12 punkt 1 i bilaga 2 säkerställer att den obehandlade mjölk som anläggningen tar emot inte överskrider de högsta tillåtna restmängderna av mikrobläkemedel enligt kommissionens förordning (EU) nr 37/2010 om farmakologiskt aktiva substanser och deras klassificering med avseende på MRL-värden i animaliska livsmedel.

2.11. Äggpackerier

En beskrivning av hur man säkerställer att de ägg som levereras till packeriet kommer från djurhållningsplatser som uppfyller kraven enligt programmet för kontroll av salmonella.