

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 23 maj 2017

291/2017

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut
ändras i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011) 1, 3, 4, 5, 17 och 18 § samt kapitel 2 i bilaga 1 som följer:

1 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på livsmedelslokaler som ska anmälas med stöd av 13 § 1 och 3 mom. i livsmedelslagen och där

- 1) det bedrivs detaljförsäljning, eller
- 2) livsmedel hanteras före detaljförsäljning med undantag för sådana livsmedelslokaler som det föreskrivs om i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anläggningar (795/2014), nedan *anläggningsförordningen*.

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

På verksamhet enligt 4 och 5 § i statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (1258/2011), nedan förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas allmänna förordningen om livsmedelshygien. På sådan verksamhet tillämpas dessutom denna förordning i enlighet med vad som föreskrivs i bilaga 1.

3 §

Byggnadstekniska krav

Utrymmena och funktionerna i en livsmedelslokal ska placeras så att livsmedelssäkerheten inte äventyras. Vid behov ska funktionerna avskiljas från varandra byggnadstekniskt eller tidsmässigt.

Livsmedelslokalens städredskap ska rengöras, underhållas och förvaras på ett hygieniskt sätt. I livsmedelslokalen ska det för personalen finnas ändamålsenligt utrustade toaletter och omklädningsrum. Tillsynsmyndigheten kan tillåta att städredskapet, toaletten och omklädningsrummet placeras i ett utrymme eller en byggnad som har avskilts från livsmedelslokalen, om det med hänsyn till verksamhetens art och omfattning är ändamålsenligt och det samtidigt kan garanteras att livsmedelssäkerheten inte äventyras.

I en livsmedelslokal med fler än sex kundplatser ska det finnas tillräckligt med ändamålsenligt utrustade toaletter för kunderna. Tillsynsmyndigheten kan även tillåta att kundtoaletterna finns i närheten av livsmedelslokalen.

4 §

Funktionsmässiga krav

Otillrett kött och otillredda kött- och fiskeriprodukter ska hållas åtskilda från varandra och från livsmedel som äts som sådana. Oförpackat rått fjäderfäkött får inte lagras, saluföras eller annars hanteras så att det kan komma i kontakt med andra oförpackade livsmedel.

Det är tillåtet att rensa, flå, plocka samt ta ur djur på en för ändamålet reserverad och utrustad plats. Tillverkning av malet kött och malen lever är tillåten på en för ändamålet reserverad plats i enlighet med 14 §.

I sådana livsmedelslokaler där endast fiskeriprodukter hanteras, kan rent vatten användas för verksamheter som anges i avsnitt VIII punkt 3 c i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, om detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten.

Kött som hanteras i en livsmedelslokal ska vara kontrollerat, med undantag för kött som avses i 3 och 4 § i förordningen om verksamheter med låg risk och kött från frilevande vilt som hanteras på privata tillställningar ordnade av jägare.

Kött behöver inte vara kontrollerat i sådana livsmedelslokaler där endast djur som ägs av primärproduktionsföretagaren slaktas, förutsatt att slakten på djuren har påbörjats på primärproduktionsstället och kött och andra produkter från djuren återbördas till primärproduktionsföretagarens privathushåll för användning. Den livsmedelslokal som avses ovan godkänns inte som ett slakteri.

Kött behöver inte heller vara kontrollerat i sådana livsmedelslokaler där endast livsmedel från djur som ägs av en konsument hanteras, förutsatt att livsmedlen återbördas till konsumentens privathushåll för användning.

Orensad fisk får tas emot för detaljförsäljning. Färska fiskar som väger över 500 gram får lagras och saluföras orensade högst två dagar, dagen för mottagandet inräknad. Sådan fisk ska rensas senast dagen efter mottagandet om avsikten är att den ska saluföras som rensad.

Försäljning och lagring av andra varor än livsmedel i en livsmedelslokal ska ordnas så att försäljningen eller lagringen inte försämrar den hygieniska kvaliteten på livsmedel i lokalen. Dessa varor ska placeras på egna hyllor och i egna försäljningsdiskar tillräckligt avskilt från livsmedlen. Sådana varor eller ämnen som inte hänför sig till verksamheten i en livsmedelslokal får inte förvaras i lokalen. Arbetstagarnas egna livsmedel får förvaras endast i deras måltidsrum eller personalrum.

Förskämda livsmedel och annat avfall ska förvaras på ett ställe som anvisats för dem tillräckligt avskilt från den övriga verksamheten i livsmedelslokalen och livsmedlen samt avlägsnas från lokalen tillräckligt ofta, dock minst en gång per dag.

I en livsmedelslokal är tobaksrökning tillåten endast i ett separat utrymme avsett för detta ändamål.

Egenkontroll

Bestämmelser om de principer i fråga om faroanalys och kritiska styrpunkter som ska tillämpas vid egenkontroll enligt 19 § i livsmedelslagen ingår 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.

En livsmedelsföretagare ska göra dem som arbetar i lokalen förtrogna med egenkontroll och utse en för egenkontrollen ansvarig person som ska ha tillräcklig utbildning för uppgiften.

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.

Planen för egenkontroll och den bokföring som hänför sig till den, vilka helt eller delvis kan vara elektroniska dokument, ska förvaras så att de kan inspekteras av tillsynsmyndigheten. Bokföringen över egenkontrollen ska bevaras i minst ett år efter det att hanteringen av livsmedlet eller dess angivna hållbarhetstid upphört.

Till planen för egenkontroll ska det fogas en redogörelse för på vilket sätt det avfall som uppkommit i livsmedelslokalens verksamhet hanteras och de biprodukter som avses i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter hanteras.

I lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016) och i bestämmelser som utfärdats med stöd av den föreskrivs det om kraven för personalens hälsotillstånd. Dessa krav ska utgöra grunden för ett program för uppföljning av personalens hälsotillstånd.

Om den som överlåter eller tar emot livsmedel ordnar transporten av dem, kan den plan för egenkontroll som gäller transporten inbegripas i den plan för egenkontroll som gäller den övriga verksamhet som livsmedelsöverlåtaren eller livsmedelsmottagaren har utarbetat och genomfört.

Personlig hygien

Personer som i en livsmedelslokal hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel ska ha en tillräcklig skyddsklädsel som används endast i denna livsmedelslokal.

En person som veterligen bär på eller misstänks bära på en smittsam sjukdom som kan överföras via livsmedel får inte hantera livsmedel i en livsmedelslokal. Oförpackade lättfördärliga livsmedel får inte hanteras av personer med infekterade sår, konstnaglar, piercingsmycken eller andra smycken som inte kan täckas med skyddsplagg. Detsamma gäller även för personer som hanterar andra oförpackade livsmedel, om de ovannämnda omständigheterna kan äventyra livsmedelshygien.

Tillträde för djur till en livsmedelslokal

Ledarhundar för synskadade personer, signalhundar för hörselskadade personer, assistanshundar för personer med fysisk funktionsnedsättning eller andra assisterande hundar, såsom stöd- och hypohundar, för personer med funktionshinder eller långtidssjukdom, får

291/2017

följa med till en livsmedelslokals kundutrymmen. Sällskapsdjur får med företagarens samtycke följa med till en livsmedelslokals serveringsutrymmen. Kunderna ska informeras om ett sådant samtycke i anslutning till serveringsutrymmets ingång.

Denna förordning träder i kraft den 1 juni 2017.

Helsingfors den 16 maj 2017

Jord- och skogsbruksminister Jari Leppä

Livsmedelssäkerhetsdirektör Sebastian Hielm

KRAV PÅ LIVSMEDELSLOKALER SOM HANTERAR ANIMALISKA LIVSMEDEL OCH SOM INTE BEHÖVER GODKÄNNAS SOM ANLÄGGNING

2. När en företagare tillverkar mjölkprodukter på ett detaljförsäljningsställe i enlighet med 5 § i förordningen om verksamheter med låg risk och punkt 7 c) och d) i kapitel 4.3 i bilaga 2 till jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid primärproduktion av livsmedel (1368/2011), tillämpas denna förordning och följande krav på verksamheten:

a) temperaturkraven i avsnitt IX kapitel II punkt I i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och kraven avseende eventuell värmebehandling i punkt II i det kapitlet samt kraven på märkning av obehandlad mjölk och råmjölk i avsnitt IX kapitel IV,

b) kravet på mottagningskontroll av mjölkråvara och råmjölk i 1 punkten och kravet på märkning av behandlingen i 2 punkten i kapitel 11 i bilaga 2 till anläggningsförordningen.