

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 21 januari 2020

38/2020

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut

upphävs i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (795/2014) 4 § 5 mom., kapitel 2.2.1 och kapitel 6.2 punkt 5 i bilaga 2 samt bilaga 3,

av dem kapitel 2.2.1 i bilaga 2 sådant det lyder i förordning 7/2018 och kapitel 6.2 punkt 5 i bilaga 2 sådan den lyder i förordning 444/2016,

ändras 3 §, 5 §, tredje stycket i inledningen, kapitel 1.4 punkt 1, kapitel 1.6 punkt 2, kapitel 1.8, rubriken för kapitel 2, kapitel 2.2 punkt 2, rubriken för kapitel 3, kapitel 3.1 punkt 7, rubriken för kapitel 4, kapitel 4.2 punkt 1, kapitel 5 punkt 1 och kapitel 6.2. punkt 3 i bilaga 2,

av dem 3 § sådan den lyder delvis ändrad i förordning 1210/2016, kapitel 1.4 punkt 1 i bilaga 2 sådan den lyder i förordning 444/2016, kapitel 1.6 punkt 2 i bilaga 2 sådan den lyder i förordning 620/2015 och kapitel 5 punkt 1 i bilaga 2 sådan den lyder i förordning 7/2018,

fogas till förordningen en ny 4 a § som följer:

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) kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 om särskilda bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll av produktion av kött och för produktions- och återutläggningsområden för levande musslor i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625, nedan *kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624*,
- 5) kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627 om enhetliga praktiska arrangemang för utförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625, och om ändring av kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 vad gäller offentlig kontroll, nedan *kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627*,

Europaparlamentets och rådets förordning 852/2004/EG (32004R0852); EGT L 226, 25.06.2004, s. 3–21
Europaparlamentets och rådets förordning 853/2004/EG (32004R0853); EGT L 226, 25.06.2004, s. 22–82
Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 (32005R2073) EUT L 338, 22.12.2005, s. 1–26
Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 (32019R0624); EUT L 131, 17.5.2019, s.1–17
Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627 (32019R0627); EUT L 131, 17.5.2019, s. 51–100
Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/628 (32019R0628); EUT L 131, 17.5.2019, s. 101–194

- 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), nedan *livsmedelslokalsförordningen*,
 - 8) jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning (2/2020).
- 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 från livsmedelskedjan 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 artikel 2.2 f i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004, nedan *förordningen om livsmedelsinformation*,
 - 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 av hästdjur (222/2017),
 - 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 förordning (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) *rensning* urtagning av fiskens inälvor, vilket kan innefatta avlägsnande av huvud, fenor eller gälar, fjällning eller flåning,
 - 12) *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,
 - 13) *renskötselområdet* renskötselområdet enligt 2 § i renskötsellagen (848/1990),
 - 14) *vilthanteringsanläggning* en anläggning enligt punkt 1.18 i bilaga I till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung där frilevande vilt slaktas,
 - 15) *biprodukt* biprodukter i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställ-

da produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002,

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

17) *sushi* ett japanskt livsmedel där råa fiskeriprodukter kombineras med kokt ris och eventuellt också med andra livsmedel.

— — — — —



4 a §

Ökning av största tillåtna slaktmängd i småskaliga slakterier

Om det i ett småskaligt slakteri är ändamålsenligt att utnyttja de undantag som anges i artikel 7 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 eller i artikel 13 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627, men slakteriets årliga slaktmängd skulle komma att överskrida största tillåtna slaktmängd enligt nämnda förordningar, ska slakteriet hos Livsmedelsverket ansöka om tillstånd att öka slaktmängden.

5 §

Egenkontroll

Bestämmelser om egenkontrollen i anläggningar finns i artiklarna 4 och 5 i allmänna förordningen om livsmedelshygien, i bilaga II och III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i 19 § i livsmedelslagen. I egenkontrollen ska ingå bl.a. de undersökningar som krävs enligt kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

Utöver vad som anges ovan ska äggpackerier säkerställa att de ägg som levereras till packeriet kommer från djurhållningsplatser som uppfyller kraven enligt programmet för kontroll av salmonella.

Registreringarna inom egenkontrollen ska innefatta dokumentation om genomförandet av egenkontrollen, därtill anknytande mätningar, undersökningar och utredningar samt korrigerande åtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till myndigheterna. Dokumentationen ska finnas i anläggningen så att de är tillgängliga för tillsynsmyndigheten.

Företagaren ska bevara dokument och protokoll som gäller egenkontrollen minst två år, och minst ett år efter sista användningsdagen eller bäst föredatumet.

6 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 februari 2020.

Helsingfors den 15 januari 2020

Jord- och skogsbruksminister Jari Leppä

Specialsakkunnig Anna-Maija Grönlund

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA TILLÄGGSKRAV PÅ ANLÄGGNINGAR INOM OLIKA BRANSCHER

På anläggningar som tillverkar kalakukko tillämpas kapitel 10 i denna bilaga.

Kapitel 1. Allmänna tilläggskrav för slakterier och vilthanteringsanläggningar

1.4. Allmänna byggnadstekniska tilläggskrav som gäller köttbesiktning

1. För utförande av *post mortem*-besiktningen ska det på en slaktlinje finnas ett tillräckligt ändamålsenligt utrustat utrymme där köttbesiktningen kan utföras utan svårighet. Utrymmet ska ha tillräcklig belysning och det ska finnas möjlighet att tvätta händerna och desinficera arbetsredskapen där.

Om *post mortem*-besiktning utförs någon annanstans än vid slaktlinjen i fråga om sådana djur som har avlivats på den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån i enlighet med avsnitt I kapitel VI, avsnitt III, avsnitt IV kapitel II och III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung eller i enlighet med artikel 12.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 eller som blir föremål för en senarelagd *post mortem*-besiktning enligt artikel 13 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627, ska köttbesiktningen kunna utföras utan svårighet även i det utrymmet.

1.6. Meddelande om slakt

2. För att ordna köttbesiktningen ska småskaliga slakterier 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. Om behovet av köttbesiktning av renar på vilka tillämpas artikel 12.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 ska dock underrättas i tillräckligt god tid. Vilthanteringsanläggningar ska underrätta om behovet av köttbesiktning i tillräckligt god tid.

1.8. Uppgifter som ska lämnas till primärproduktionsföretagaren

1. Slakteriföretagaren ska meddela primärproduktionsföretagaren följande uppgifter om köttbesiktningen:
 - antalet djur som kasserats vid *ante mortem*-besiktningen och orsakerna till att djuren kasserats,
 - antalet godkända slaktkroppar,
 - antalet kasserade slaktkroppar och mängden kasserat kött samt orsakerna till att kropparna och köttet kasserats,
 - särskilda krav på hanteringen av kött, om de beror på primärproduktionsförhållandena.Slakteriföretagaren ska också underrätta primärproduktionsföretagaren om begäran om omprövning gällande köttbesiktningen.

2. Om slakteriföretagaren är en sådan part enligt 43 § i livsmedelslagen som meddelas ett skriftligt beslut om köttbesiktning, ska slakteriföretagaren meddela primärproduktionsföretagaren uppgifterna i det beslut om köttbesiktning som slakteriföretagaren begärt.
 3. De uppgifter som anges i 1 och 2 punkten kan ges i skriftlig eller elektronisk form, t.ex. med hjälp av slakteriets eget informationssystem.
-

Kapitel 2. Slakterier för tama klöv- och hovdjur

2.2. Funktionsmässiga tilläggskrav

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 lämna en skriftlig redogörelse om detta till besiktningsveterinären. Djuren ska vid behov hållas åtskilt i väntan på besiktningsveterinärens undersökning.
-

Kapitel 3. Fjäderfäslakterier

3.1 Byggnadstekniska tilläggskrav

7. I anläggningen ska det finnas tillräckligt mycket på ändamålsenligt sätt utrustat utrymme där besiktningsveterinären kan utföra de besiktningar som krävs enligt artikel 25.1 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627.
-

Kapitel 4. Slakterier för annat hägnat vilt än ren

4.2. Funktionsmässiga tilläggskrav

1. Ett slakteri får ta emot hägnade klöv- och hovdjur och hägnade ratiter vilkas slakt påbörjats redan på djurhållningsplatsen 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 intyg enligt bilaga IV till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/628 om förslagor till officiella intyg för vissa djur och varor, och om ändring av förordning (EG) nr 2074/2005 och genomförandeförordning (EU) 2016/759 vad gäller dessa förslagor till intyg samt av de handlingar som krävs enligt hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Företagaren ska granska handlingarna och lämna dem till besiktningsveterinären.
-

Kapitel 5. Renslakterier

Byggnadstekniska och funktionsmässiga tilläggskrav samt lättnader

1. På renslakterier tillämpas kapitel 2.1 punkterna 5–8 samt kapitel 4.1 punkt 3 och kapitel 4.2 punkterna 1 och 2 i bilaga 2 till denna förordning. Om det särskilda undantag som anges i artikel 12.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 utnyttjas, tillämpas kapitel 4.1 punkt 3 och kapitel 4.2 punkterna 1 och 2 i bilaga 2 till denna förordning, men något *ante mortem*-intyg krävs inte. Renslakterier kan också dra nytta av de byggnadstekniska lättnaderna i kapitel 2.1.1. Vid slakt av renar går gränsen mellan rena och orena områden mellan avhudningen och urtagningen av tarmar. På sådana renslakterier där också frilevande vilt slaktas tillämpas kraven och lättnaderna i kapitel 6.2 i bilaga 2 till denna förordning.
-

Kapitel 6. Vilthanteringsanläggningar

6.2. Funktionsmässiga tilläggskrav och lättnader

3. En vilthanteringsanläggning kan ta emot flådda slaktkroppar endast av björn.
Frilevande vilt som levererats till en vilthanteringsanläggning för besiktning får inte vara fruset.
-