

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 21 päivänä tammikuuta 2020

38/2020

Maa ja metsätalousministeriön asetus

laitosten elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti

kumotaan laitosten elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (795/2014) 4 § :n 5 momentti, liitteen 22.2.1. luku ja 6.2. luvun 5 kohta sekä liite 3, sellaisena kuin niistä on liitteen 22.2.1. luku asetuksessa 7/2018 ja 6.2. luvun 5 kohta asetuksessa 444/2016,

muutetaan 3 §, 5 §, liitteen 2 johdannon kolmas kappale, 1.4. luvun 1 kohta, 1.6. luvun 2 kohta, 1.8. luku, 2 luvun otsikko, 2.2. luvun 2 kohta, 3 luvun otsikko, 3.1. luvun 7 kohta, 4 luvun otsikko, 4.2. luvun 1 kohta, 5 luvun 1 kohta ja 6.2. luvun 3 kohta,

sellaisena kuin niistä on 3 § osaksi asetuksessa 1210/2016, liitteen 21.4. luvun 1 kohta asetuksessa 444/2016, 1.6. luvun 2 kohta asetuksessa 620/2015 ja 5 luvun 1 kohta asetuksessa 7/2018,

lisätään uusi 4 a §, seuraavasti:

3 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain ja seuraavien asetusten määritelmiä:

- 1) yleinen elintarvikeasetus;
- 2) yleinen elintarvikehygieniasetus;
- 3) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus;
- 4) lihantuotantoa koskevan virallisen valvonnan suorittamista sekä elävien simpukoiden tuotanto- ja uudelleensijoitusalueita koskevista erityissäännöistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 mukaisesti annettu komission delegoitu asetus (EU) 2019/624, jäljempänä *komission delegoitu asetus (EU) 2019/624*;
- 5) ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan suorittamista koskevista yhdenmukaisista käytännön järjestelyistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 mukaisesti ja komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005 muuttamisesta virallisen valvonnan osalta annettu komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627, jäljempänä *komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627*;
- 6) elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1368/2011), jäljempänä *alkutuotantoasetus*;
- 7) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1367/2011), jäljempänä *elintarvikehuoneistoasetus*.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 (32004R0852); EYVL N:o 226, 25.6.2004, s. 3–21
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 (32004R0853); EYVL N:o 226, 25.6.2004, s. 22–82
Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 (32005R2073) EUVL L 338, 22.12.2005, s. 1–26
Komission delegoitu asetus (EU) 2019/624 (32019R0624); EYVL L 131, 17.5.2019, s. 1–17
Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627 (32019R0627); EYVL L 131, 17.5.2019, s. 51–100
Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/628 (32019R0628); EYVL L 131, 17.5.2019, s. 101–194



8) lihintarkastuksesta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (2/2020).

Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) *asiakirjalla* elintarviketta koskevaa kaupallista asiakirjaa kuten kuljetusasiakirjaa sekä muuta asiakirjaa, kuten omavalvonnassa syntynyttä asiakirjaa tai tallennetta. Asiakirja voi olla myös sähköisessä muodossa;

2) *elintarvikeketjutiedoilla* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II III jaksossa sekä alkutuotantoasetuksessa määriteltäviä elintarvikeketjua koskevia tietoja;

3) *elintarvikkeen ainesosalla* elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011, jäljempänä *elintarviketietoasetus*, 2 artiklan 2 f kohdassa määriteltäviä ainesosaa;

4) *HACCP:lla* yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklan 2 kohdan mukaisia HACCP-periaatteita. HACCP-järjestelmä muodostuu erillisistä tuotteille, tuoteryhmille tai prosesseille laadituista HACCP-ohjelmista;

5) *hevoseläimen tunnistusasiakirjalla* neuvoston direktiivien 90/426/ETY ja 90/427/ETY täytäntöönpanosta hevoseläinten tunnistusmenetelmien osalta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 504/2008 sekä hevoseläinten tunnistamisesta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (222/2017) tarkoitettua asiakirjaa;

6) *kalakukolla* elintarviketta, jolle on myönnetty aidon perinteisen tuotteen nimitys komission tiettyjen nimitysten kirjaamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden erityisluonnetta koskevista todistuksista annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 säädettyyn erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteriin annetun asetuksen (EY) N:o 2301/97 liitteen täydentämisestä (Kalakukko) annetussa asetuksessa (EY) N:o 1285/2002, sekä vastaavaa perinteistä, taikinakuoreen tehtyä, kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältävää elintarviketta;

7) *käsittelyllä* mitä tahansa elintarvikkeen tuotanto-, valmistus-, säilytys-, varastointi- tai kuljetusvaihetta sekä elintarvikkeen toimittamista;

8) *laitoksella* elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti laitokseksi hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa;

9) *laitoksen hyväksymisellä* sekä laitoksen ensi hyväksymistä että laitoksen olennaisten muutosten hyväksymistä;

10) *omavalvonnalla* HACCP-periaatteisiin perustuvia pysyviä menettelyitä eli kokonaisuutta, joka koostuu omavalvonnan tukijärjestelmästä sekä tarvittaessa HACCP-ohjelmista;

11) *perkaamisella* kalan sisälmysten poistoa, johon voi liittyä pään, evien tai kidusten poistoa, suomustusta tai nylkemistä;

12) *pitopaikalla* eläintunnistusjärjestelmästä annetun lain (238/2010) 5 §:n 9 kohdan mukaista pitopaikkaa, jossa pidetään teurastettavaksi toimitettavia eläimiä, ei kuitenkaan elintarvikelain 6 §:n 22 ja 23 kohtien mukaisia teurastamoita;

13) *poronhoitoalueella* poronhoitolain (848/1990) 2 §:n mukaista poronhoitoaluetta;

14) *riistan käsittelylaitoksella* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen I 1.18 kohdan mukaista laitosta, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa;

15) *sivutuotteella* muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveyssäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaisia sivutuotteita;

16) *suojaamattomalla elintarvikkeella* elintarviketta, jota ei ole kääritty tai pakattu;

17) *sushilla* japanilaistyyppistä elintarviketta, jossa raakaa kalastustuotetta yhdistetään kypsennettyyn riisiin ja mahdollisesti muihinkin elintarvikkeisiin.

— — — — —



4 a §

Pienteurastamon enimmäisteurastusmäärän nostaminen

Jos pienteurastamossa on tarkoituksenmukaista hyödyntää komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 7 artiklan tai komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan mukaisia poikkeuksia, mutta sen vuosittainen teurastusmäärä tulisi ylittämään edellä mainituissa asetuksissa säädettyt enimmäisteurastusmäärät, pienteurastamon tulee hakea Ruokavirastolta lupaa teurastusmäärän nostamiseen.

5 §

Omavalvonta

Laitoksen omavalvonnasta säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 ja 5 artiklassa, eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteissä II ja III sekä elintarvikelain 19 §:ssä. Omavalvontaan on sisällytettävä muun muassa elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 edellyttämät tutkimukset.

Edellä mainitun lisäksi munapakkaamoiden tulee varmistaa, että sinne toimitetut munat tulevat pitopaikasta, jossa noudatetaan salmonellavalvontaohjelmaa.

Omavalvonnan kirjausten tulee sisältää tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Tallenteiden on oltava valvontaviranomaisen saatavilla asianomaisessa laitoksessa.

Toimijan on säilytettävä omavalvonnan tallenteita vähintään kaksi vuotta, ja vähintään vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen.

6 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä helmikuuta 2020.

Helsingissä 15 päivänä tammikuuta 2020

Maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä

Erityisasiantuntija Anna-Maija Grönlund

ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET LISÄVAATIMUKSET

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen 10 lukua.

Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitoksille

1.4. Yleiset lihan tarkastukseen liittyvät rakenteelliset lisävaatimukset

1. *Post mortem* -tarkastuksen suorittamista varten tulee teurastuslinjalla olla riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa lihan tarkastus pystytään suorittamaan vaikeuksitta ja jossa on riittävä valaistus sekä mahdollisuus käsien pesuun ja työvälineiden desinfiointiin.

Jos *post mortem* -tarkastus suoritetaan muualla kuin teurastuslinjassa sel-
laisten eläinten osalta, jotka on tapettu alkuperätilalla eläimistä saatavien
elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen liitteen III I jakson VI luvun, III jak-
son, IV jakson II ja III luvun tai komission delegoidun asetuksen
(EU) 2019/624 12 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaisesti taikka joille
tehdään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan
mukainen viivästetty *post mortem* -tarkastus, on lihan tarkastus pystyttävä
suorittamaan vaikeuksitta myös tässä tilassa.

1.6. Teurastuksesta ilmoittaminen

2. Lihantarkastuksen järjestämiseksi pienteurastamotoimijan on ilmoitettava lihan tarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle vähintään kaksi arkipäivää aikaisemmin ennalta sovitulla tavalla, milloin eläimiä aiotaan teurastaa. Poroteurastamotoimijan on tehtävä vastaava ilmoitus vähintään vuorokautta ennen teurastusta. Kuitenkin niiden porojen, joihin sovelletaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 kohdan b ala-
kohtaa, lihan tarkastustarpeesta tulee ilmoittaa riittävän ajoissa. Riistan
käsittelylaitoksen toimijan tulee ilmoittaa lihan tarkastustarpeesta riittävän
ajossa.

1.8. Alkutuotannon toimijalle toimitettavat tiedot

1. Teurastamotoimijan on ilmoitettava alkutuotannon toimijalle seuraavat tie-
dot lihan tarkastuksesta:
– *ante mortem* -tarkastuksessa hylättyjen eläinten määrä ja hylkäyssyyt;
– hyväksyttyjen ruhojen määrä;
– hylättyjen ruhojen ja hylätyn lihan määrä sekä hylkäyssyyt;
– lihalle määrätty erityiset käsittelyvaatimukset, jos ne johtuvat alkutuotan-
non olosuhteista.
Teurastamotoimijan on myös tiedotettava alkutuotannon toimijaa lihan tar-
kastukseen liittyvän oikaisuvaatimuksen tekemisestä.

2. Silloin kun teurastamotoimija on elintarvikelain 43 §:n mukainen asianosainen, jolle kirjallinen lihan tarkastuspäätös annetaan, teurastamotoimijan on toimitettava pyytämänsä lihan tarkastuspäätöksen tiedot alkutuotannon toimijalle.
3. 1 ja 2 kohdissa mainitut tiedot voidaan toimittaa kirjallisesti tai sähköisesti, esimerkiksi käyttäen teurastamon omia tietojärjestelmiä.

Luku 2. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamo

2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

2. Jos havaitaan, että rekisterikyselyssä on tehty virhe tai eläinten merkinnät eivät ole lainsäädännön mukaisia, on toimijan sen estämättä, mitä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II III jaksossa säädetään, annettava kirjallinen selvitys asiasta tarkastuseläinlääkärille. Eläimet on pidettävä tarvittaessa erillään odottamassa tarkastuseläinlääkärin tarkastusta.

Luku 3. Siipikarjateurastamo

3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset

7. Laitoksessa on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa tarkastuseläinlääkäri voi tehdä komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 25 artiklan 1 kohdassa vaaditut tarkastukset.

Luku 4 Muun tarhatun riistan teurastamo kuin poroteurastamo

4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Teurastamo voi ottaa vastaan tarhattuja sorkka- ja kavioläimiä sekä tarhattuja sileälästäisiä lintuja, joiden teurastus on aloitettu jo pitopaikassa ja jotka on kuljetettu teurastamoon eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III III jakson 3 kohdan vaatimusten mukaisesti.

Tällaisten eläinten mukana on oltava virallisten todistusten malleista tietyille eläimille ja tavaroille sekä asetuksen (EY) N:o 2074/2005 ja täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2016/759 muuttamisesta näiden todistusmallien osalta annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/628 liitteen IV todistukset sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa edellytetyt asiakirjat. Toimijan on tarkastettava asiakirjat ja toimitettava ne tarkastuseläinlääkärille.

Luku 5 Poroteurastamo

Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset sekä helpotukset

1. Poroteurastamoihin sovelletaan tämän asetuksen liitteen 22.1. luvun 5–8 kohtia sekä 4.1. luvun 3 kohtaa ja 4.2. luvun 1 ja 2 kohtia. Jos hyödynnetään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaista erityispoikkeusta, sovelletaan tämän asetuksen liitteen 24.1. luvun 3 kohtaa ja 4.2. luvun 1 ja 2 kohtia, mutta *ante mortem* -todistusta ei vaadita. Poroteurastamot voivat myös hyödyntää 2.1.1. luvun rakenteellisia helpotuksia. Poron teurastuksessa liikaisen ja puhtaan alueen raja on vuodenvedon ja suolistuksen välissä. Poroteurastamoihin, joissa teurastetaan myös luonnonvaraista riistaa, sovelletaan tämän asetuksen liitteen 26.2. luvun vaatimuksia ja helpotuksia.

Luku 6 Riistan käsittelylaitos

6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset ja helpotukset

3. Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa nyljettyinä ainoastaan karhuja.
Riistan käsittelylaitokseen tarkastettavaksi tarkoitettu luonnonvarainen riista ei saa olla jäätynyttä.
-