

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 16 juni 2016

444/2016

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

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut

ändras i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (795/2014) 1 § 3 mom., 2 § 1 mom., 3 § 2 mom. 12 punkten och kapitel 1 punkt 1 a och 4, kapitel 3 punkt 3, kapitel 4 punkt 3 f i bilaga 1 samt kapitel 1.1 punkt 1, kapitel 1.4 punkt 1 och 3, kapitel 2.1, rubriken för och punkt 1 och 2 i kapitel 4.1, rubriken för och punkt 1 i kapitel 5.1, rubriken för kapitel 6.2 i bilaga 2, av dem rubriken för och punkt 1 i kapitel 5.1 i bilaga 2 sådana de lyder i förordning 620/2015, samt
fogas till bilaga 2 ett nytt kapitel 2.1.1 och till kapitel 6.2 en ny 5 punkt som följer:

1 §

Tillämpningsområde

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*, 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* och kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 2015/1375 om fastställande av särskilda bestämmelser för offentlig kontroll av trikiner i kött, nedan *trikinförordningen*. Dessutom innehåller förordningen bestämmelser om anpassning av kraven i allmänna förordningen om livsmedelshygien och 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 renskötseområdet enligt 2 § i renskötselagen (848/1990).

Anmälld enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 98/34/EG

Definitioner

— — — — —
Dessutom avses i denna förordning med
— — — — —

12) *litet slakteri* anläggning där det slaktas

a) högst 5 000 djurenheter av tama klöv- och hovdjur per år; som omräkningstal för olika djurarter används de omräkningstal som anges i artikel 17.6 i rådets förordning (EG) nr 1099/2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning, nedan *avlivningsförordningen*,

b) högst 150 000 fjäderfän per år,

c) högst 150 000 hägnade kaniner per år; i fråga om det högsta antalet djur som får slaktas i små slakterier för annat hägnat vilt tillämpas det högsta antal som fastställts för slakt av djur av motsvarande vikt eller närbesläktade djur,
— — — — —

Denna förordning träder i kraft den 1 juli 2016.

De omräkningstal enligt artikel 17.6 i avlivningsförordningen som nämns i 3 § 2 mom. 12 punkten underpunkt a i denna förordning ska tillämpas på beräkningen av antalet djur som slaktas vid små slakterier från och med den 1 januari 2017.

Helsingfors den 14 juni 2016

Jordbruks- och miljöminister Kimmo Tiilikainen

Veterinäröverinspektör Anna-Majja Grönlund

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA KRAV PÅ ANLÄGGNINGAR

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 avskiljas byggnadstekniskt eller i tidsmässigt hänseende. 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 biprodukter samt för avfall påverkar hygien i verksamheten. Verksamheterna får avskiljas i tidsmässigt hänseende förutsatt att det inte äventyrar livsmedelssäkerheten.

4. Kranarna vid tvättställ för handtvätt får inte vara handmanövrerade 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 vara handmanövrerade i toaletter för personal som hanterar oskyddade livsmedel, om det i anläggningen finns slussrum eller andra utrymmen där personalen tvättar händerna innan den går in i produktionsutrymmet. Kraven i denna punkt gäller inte äggpackerier.

Kapitel 3. Allmänna specialkrav som gäller temperaturer

3. Om det inte föreskrivs särskilt om djupfrysta eller frysta livsmedels temperatur ska de förvaras i sådan temperatur att livsmedlets temperatur är -18°C eller kallare.

Kapitel 4. Handelsdokument

3. Handlingarna ska dessutom innehålla följande uppgifter:

f) vid leverans av kött, malet kött och köttberedningar en anteckning om ursprungslandet enligt vad som föreskrivs med stöd av artikel 26 i förordningen om livsmedelsinformation; ursprungslandet behöver emellertid inte nämnas i handlingarna när ursprungslandet är angivet i förpackningspåskrifterna för livsmedlet,

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA TILLÄGGSKRAV PÅ ANLÄGGNINGAR INOM OLIKA BRANSCHER

Kapitel 1. Allmänna tilläggskrav för slakterier och vilthanteringsanläggningar

1.1. Allmänna byggnadstekniska tilläggskrav

1. I samband med godkännandet av små slakterier för tama klöv- och hovdjur, fjäderfå eller hägnat vilt, renslakterier och vilthanteringsanläggningar kan styckning av kött tillåtas utan att det finns en separat styckningsanläggning, om villkoren i kapitel 1 punkt 1 a i bilaga 1 uppfylls. 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.

1.4 Allmänna byggnadstekniska tilläggskrav som gäller köttbesiktning

1. För utförande av *post mortem*-köttbesiktningen 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 köttbesiktningen måste utföras någon annanstans än vid slaktlinjen, t.ex. i ett kylrum, ska köttbesiktningen kunna utföras utan svårighet även i det utrymmet.

3. 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.

Med avvikelse från det som nämnts ovan är det i fråga om fjäderfå och hägnade kaniner också möjligt att partivis förena slaktkroppar och andra djurdelar som behövs vid köttbesiktningen.

Kapitel 2. Slakterier och små slakterier för tama klöv- och hovdjur

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 tillåts 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. Boxarna i anläggningens djurstall ska vara numrerade. Boxarna ska vara försedda med redskap med vilka eller anläggningen vara försedd med ett system med vilket besiktningsveterinären kan visa eller kontrollera vilka djur som godkänts vid besiktning av levande djur.

4. På rutten från djurstallet till slaktutrymmet ska det finnas ett utrymme för tvätt av skodon med tillhörande tvättutrustning samt tvättställ för handtvätt.

5. 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.

6. Slaktavdelningen ska vara tillräckligt stor så att slakten kan utföras hygieniskt. Den orena 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.

7. 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.

8. Slakteriet ska ha tillräckligt stora separata kylrum för kylning och förvaring av slaktkroppar respektive organ.

9. I anläggningen ska det finnas utrymme för att utföra obduktion av självdöda djur.

10. Om anläggningen tar emot bisonoxar vars slakt har påbörjats på djurhållningsplatsen, ska kraven enligt kapitel 4.1 punkt 3 i denna förordning iakttas.

2.1.1. Byggnadstekniska lättnader för små slakterier för tama klöv- och hovdjur

Små slakterier som slaktar under 1 000 djurenheter per år kan utnyttja de lättnader som anges i denna punkt, förutsatt att livsmedelssäkerheten och djurens välbefinnande inte äventyras. Även små slakterier som slaktar mer än 1 000 djurenheter per år kan utnyttja de lättnader som anges i denna punkt med stöd av Livsmedelssäkerhetsverkets bedömning från fall till fall.

1. Små slakterier behöver inte ha 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 gällande djurens välbefinnande och besiktning av levande djur som avses i avsnitt I kapitel II punkt 1 c i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung samt kraven i punkterna 1 och 2 i bilaga II till avlivningsförordningen. Djur som misstänks vara sjuka ska kunna avskiljas från friska djur.

2. I små slakterier får bedövningen och avblodningen utföras i slaktutrymmet, om det finns en tydligt avskild plats för detta.

3. Små slakterier behöver inte ha sidospår. I små slakterier ska det dock vara möjligt att utföra noggrannare besiktning av slaktkroppar och organ och vid behov avlägsna kasserade delar.

4. Små slakterier behöver inte ha ett separat låsbart utrymme för förvaring av beslagtaget kött. I små slakterier ska det finnas ett särskilt område i kylrummet där beslagtagna

slaktkroppar och organ kan hållas märkta och åtskilt från andra slaktkroppar och organ. Kylrummet ska vara låsbart.

5. Små slakterier behöver inte ha ett separat kylrum för organ, om organen kylv ned till en kärntemperatur på högst 3 °C i ett kylrum för slaktkroppar.

Kapitel 4. Slakterier och små slakterier för hägnat vilt

4.1 Byggnadstekniska tilläggskrav och lättnader

1. Slakterier och små slakterier för hägnade klöv- och hovdjur och hägnade ratiter ska iaktta de byggnadstekniska kraven i kapitel 2.1 i bilaga 2 till denna förordning. Små slakterier kan också dra nytta av de byggnadstekniska lättnaderna i kapitel 2.1.1 på det sätt som beskrivs i kapitlet.

2. Slakterier och små slakterier för hägnade kaniner ska iaktta de byggnadstekniska krav som anges i kapitel 3.1 i bilaga 2 till denna förordning. Små slakterier kan också dra nytta av de byggnadstekniska lättnader som anges i kapitel 3.1.1 på det sätt som beskrivs i kapitlet.

Kapitel 5. Renslakterier

5.1 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. 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. Djurhållningsplatsen kan likställas med primärproduktionsstället.

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

5. I slakterier som är godkända som vilthanteringsanläggningar får slaktkroppar av älg efter att kropparna har flåtts och organen avlägnats skäras av på tvären i två delar innan köttbesiktningen utförs, förutsatt att det kan göras hygieniskt. Dessa slaktkroppar får inte klyvas före köttbesiktningen. Delarna av slaktroppen ska gå att sammanfoga vid köttbesiktningen.