INOFFICIELL UPPDATERARAD FÖRORDNING 1368/2011, 19.7.2016
Förordningen innehåller ändringarna
449/2013, 11.6.2013
700/2013, 26.9.2013
621/2015, 19.5.2015
188/2016, 16.3.2016
Vid de ändrade bestämmelserna finns hyperlänkar till förordningar.

1368/2011

Jord- och skogsbruksministeriets förordning

om livsmedelshygienen vid primärproduktion av livsmedel

Utfärdad i Helsingfors den 2011

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

1 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på primärproduktion av livsmedel och därmed sammanhängande verksamhet.

Bilaga 3 till förordningen tillämpas på en primärproduktionsföretagare som överlåter primärprodukter direkt till konsumenten eller levererar dem till lokal detaljförsäljning i enlighet med 2 och 3 § i statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (1258/2011), nedan *förordningen om verksamheter med låg risk*.

I denna förordning föreskrivs om

1) byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på primärproduktionsställen,

2) krav på primärprodukter och hanteringen av dem,

3) kvalitetskrav på vatten som används vid primärproduktion,

4) primärproduktionsföretagares egenkontroll och bokföring,

5) uppgifter som ska lämnas om primärprodukter som levereras från ett primärproduktionsställe,

6) transport av primärprodukter från ett primärproduktionsställe,

7) avlivning på primärproduktionsstället.

Denna förordning tillämpas inte på primärproduktion av växter och svamp eller överlåtelse av dessa primärprodukter direkt till konsumenten i enlighet med 22 § 4 mom. i livsmedelslagen (23/2006).

Genom förordningen kompletteras kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, 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*.

2 §

Begränsningar av tillämpningsområdet

Kravet på en skriftlig beskrivning av egenkontrollen i 4 § i denna förordning och kraven på kvalitet och undersökning av vattnet i bilaga 1 gäller inte primärproduktion av vilda växter och svampar.

Kravet på en skriftlig beskrivning av egenkontrollen i 4 § i denna förordning, kraven på kvalitet och undersökning av vattnet i bilaga 1 och kraven på information gällande slaktdjur i bilaga 2 gäller inte jakt på frilevande vilt.

Kraven på kvalitet och undersökning av vattnet i bilaga 1 till denna förordning gäller inte fiske och vattenbruk.

3 §

Definitioner

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

1) 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*,

2) allmänna förordningen om livsmedelshygien,

3) hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

4) jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anläggningar (1369/2011), nedan *anläggningsförordningen*.

Dessutom avses i denna förordning med

1) *primärproduktionsföretagare* en livsmedelsföretagare i enlighet med 6 § 11 punkten i livsmedelslagen som idkar primärproduktion av livsmedel och därmed sammanhängande verksamhet,

2) *vattenbruksanläggning* ett sådant primärproduktionsställe där det produceras odlad fisk, odlade räkor eller könsceller av dessa för livsmedelsbruk eller för fortsatt uppfödning i andra anläggningar, dock inte en sådan vattenbruksanläggning där ovannämnda djur enbart produceras för utplantering i naturliga vatten.

4 §

Egenkontroll

En primärproduktionsföretagare ska för genomförandet av egenkontroll i enlighet med 19 § i livsmedelslagen göra en skriftlig beskrivning av de viktigaste förfaranden som används på primärproduktionsstället för att uppfylla hygienkraven i artikel 4 i allmänna förordningen om livsmedelshygien och i del A punkt II i bilaga I till samma förordning. När beskrivningen av egenkontrollen görs ska hänsyn tas till primärproduktionens och den därmed sammanhängande verksamhetens karaktär och omfattning. Om verksamheten ändras ska beskrivningen ändras och kompletteras.

Företagaren kan i beskrivningen utnyttja nationella riktlinjer för god praxis som är i enlighet med artikel 8 i allmänna förordningen om livsmedelshygien. Företagare som följer de nationella riktlinjer för god praxis som lämpar sig för deras verksamhet och som Livsmedelssäkerhetsverket har gjort upp får ersätta beskrivningen av egenkontrollen eller en del av den med riktlinjerna.

5 §

Bokföring

Bestämmelser angående primärproduktionsföretagarens plikt att föra bok över primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet finns i del A punkt III i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien. För att garantera att livsmedel ska kunna spåras på det sätt som förutsätts i artikel 18 i allmänna livsmedelsförordningen och 17 § i livsmedelslagen, ska det i bokföringen ingå uppgifter om djur som har tagits emot till primärproduktionsstället och djur som har levererats från primärproduktionsstället för att bli livsmedel samt uppgifter om andra primärprodukter som levererats. En företagare ska dessutom iaktta de branschspeci-

fika bokföringskraven i bilaga 2 till denna förordning.

Bokföringen ska lätt kunna granskas av tillsynsmyndigheten på primärproduktionsstället och ska på begäran visas upp för tillsynsmyndigheten.

Primärproduktionsföretagaren ska spara de uppgifter som anges i del A punkt III led 8 och 9 i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien i minst tre år, dock de uppgifter som anges i led 8 a och b ska sparas fem år. Annan bokföring i enlighet med denna förordning ska sparas i minst ett år. **(188/2016)**

6 §

Lämnande av uppgifter om primärprodukter

En primärproduktionsföretagare ska till den mottagande livsmedelsföretagaren lämna uppgifter om omständigheter som kan inverka negativt på säkerheten hos primärprodukter som ska levereras eller redan har levererats eller livsmedel som fås av dem.

Företagaren ska dessutom iaktta de branschspecifika krav i fråga om lämnande av uppgifter som finns i bilaga 2 till denna förordning.

Uppgifterna skall lämnas skriftligt eller elektroniskt.

7 §

Kvalitetskrav på vatten

Bestämmelser om krav på vatten som används vid primärproduktion finns i artikel 2 i och bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien och i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

En primärproduktionsföretagare ska känna till kvaliteten på det vatten som används på primärproduktionsstället. De krav som gäller vatten tillämpas också på snö, is och ånga.

Företagaren ska dessutom iaktta de krav på kvaliteten på vatten som används för bevattning, nedkylning och rengöring och på undersökning av vattnet som finns i bilaga 1 till denna förordning.

8 §

Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på primärproduktion

Bestämmelser om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på primärproduktionsställen finns i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien och i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Företagaren ska dessutom iaktta de byggnadstekniska och funktionsmässiga kraven i bilaga 2 till denna förordning.

9 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 2011.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om kraven på primärproduktion för säkerställande av livsmedelssäkerheten (134/2006).

Helsingfors den 2011

Jord- och skogsbruksminister *Jari Koskinen*

Veterinäröverinspektör Joanna Kurki

INNEHÅLL

BILAGA 1
KRAV PÅ VATTEN SOM ANVÄNDS VID PRIMÄRPRODUKTION FÖR BEVATTNING, NEDKYLNING OCH RENGÖRING 5

Kapitel 1. Vatten som används för produktion av groddar 5
Kapitel 2 Vatten som används för produktion av andra livsmedel 5
2.1. Vatten som används för bevattning 5
2.2. Vatten som används för nedkylning och rengöring 6

BILAGA 2
BRANSCHSPECIFIKA KRAV FÖR PRIMÄRPRODUKTION 7

Kapitel 1. Slaktdjur 7
1.1 Information från livsmedelskedjan 7
1.1.1 Bokföring 7
1.1.2 Information från livsmedelskedjan 7
1.1.3 Lämnande av information från livsmedelskedjan 7
1.2 Avlivning på primärproduktionsstället 8
Kapitel 2. Frilevande vilt 8
2.1 Frilevande vilt som sänds till köttbesiktning 8
2.2 Frilevande vilt som levereras till en anmäld livsmedelslokal i enlighet med 4 § 4, 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk 9
Kapitel 3. Fiske och vattenbruk 9
Kapitel 4. Mjölkproduktion 9
4.1 Mjölkproduktionsenhet 9
4.2 Mjölkning 10
4.3 Transport, leverans och annan hantering av mjölk 10
4.4 Ytterligare krav som gäller automatisk mjölkning 11
Kapitel 5. Äggproduktion 12

BILAGA 3
KRAV VID ÖVERLÅTELSE ELLER LEVERANS AV PRIMÄRPRODUKTER I ENLIGHET MED 2 OCH 3 § I FÖRORDNINGEN OM VERKSAMHETER MED LÅG RISK 13

Kapitel 1. Primärprodukter av växter och svampar samt honung 13
Kapitel 2. Fiskeriprodukter som primärprodukter 13
Kapitel 3. Frilevande vilt 13
Kapitel 4. Mjölk 14
Kapitel 5. Ägg 15
5.1 Ägg som överlåts direkt till konsumenten 15
5.2 Ägg som levereras till detaljförsäljning 15

Bilaga 1

KRAV PÅ VATTEN SOM ANVÄNDS VID PRIMÄRPRODUKTION FÖR BEVATTNING, NEDKYLNING OCH RENGÖRING
(hela bilagan har ändrats genom förordning **449/2013**)

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

Primärproduktionsföretagaren ansvarar för att undersökningarna av vatten enligt denna bilaga har gjorts. Om det finns skäl att misstänka att det i vattnet finns faktorer som kan äventyra säkerheten hos primärprodukterna och livsmedel som fås av dem, ska vattnet dessutom undersökas i fråga om dessa faktorer. Undersökningarna ska göras före vattnet tas i bruk och efter det minst vart tredje år.

Primärproduktionsföretagaren ska vidta åtgärder för att förbättra vattenkvaliteten, om vattnet inte uppfyller kvalitetskraven i denna bilaga och avvikelsen från gränsvärdet kan äventyra säkerheten hos de livsmedel som företagaren producerar.

Företagaren ska bevara ett intyg över undersökningen vid ibruktagandet av vattnet permanent och över övriga undersökningar i minst fem år. Intygen ska på begäran visas upp för tillsynsmyndigheten.

Undersökningar i enlighet med denna bilaga ska göras i ett laboratorium som är i enlighet med 39 § 2 mom. i livsmedelslagen.

Kapitel 1. Vatten som används för produktion av groddar

1. Vid produktion av groddar får användas endast vatten som har genomgått åtminstone de undersökningar som avses i bilaga II till social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001).

2. Undersökningarna ska göras på ett prov som är representativt för det vatten som används för tvätt av frön, blötläggning eller bevattning av groddar samt rengöring och sköljning av produkter, ytor, anordningar och redskap.

3. Vid bedömningen av undersökningsresultaten ska de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iakttas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 2 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001).

Kapitel 2. Vatten som används för produktion av andra livsmedel

2.1. Vatten som används för bevattning

1. För direkt bevattning av sådana delar av växter och svampar som är avsedda som livsmedel och som äts som sådana får endast användas vatten som har analyserats åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt färg och lukt. När naturliga ytvatten används ska även förekomsten av cyanobakterier bedömas.

2. Undersökningarna ska göras på ett prov som är representativt för det vatten som används för bevattningen.

3. Vattnet ska uppfylla följande kvalitetskrav:

   1) förekomst av *Escherichia coli* -bakterier, högst 300 cfu/100 ml,
   2) förekomst av intestinala enterokocker, högst 200 cfu/100 ml,
   3) det får i vattnet inte konstateras sådan avvikande färg, lukt eller massförekomst av cyanobakterier som kan inverka negativt på livsmedelshygienen.

2.2. Vatten som används för nedkylning och rengöring

1. Endast sådant vatten som har analyserats åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt färg och lukt får användas för följande ändamål:

   a) rengöring och direkt nedkylning med vatten av sådana delar av växter och svampar som är avsedda att användas som livsmedel,
   b) rengöring och sköljning av ytor, anordningar och redskap som kommer i kontakt med animaliska primärprodukter,
   c) rengöring av ägg som ska levereras för att användas som råvara i äggprodukter.

2. Undersökningarna ska göras på ett prov som är representativt för det vatten som används för nedkylning och rengöring.

3. Vid bedömningen av undersökningsresultaten ska de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iakttas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 3 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2011).

Bilaga 2

BRANSCHSPECIFIKA KRAV FÖR PRIMÄRPRODUKTION

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

Kapitel 1. Slaktdjur

1.1 Information från livsmedelskedjan

1.1.1 Bokföring

1. Den bokföring som en primärproduktionsföretagare ska föra över djur som levereras till ett slakteri, ett litet slakteri eller ett renslakteri (*slakteri*) ska innehålla de uppgifter som anges i avsnitt III punkt 3 i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung samt uppgifter om ett eventuellt mikrochip som injicerats i djuret.

2. Det ska föras bok över att information från livsmedelskedjan har lämnats till slakteriet.

1.1.2 Information från livsmedelskedjan

1. När en primärproduktionsföretagare sänder djur till ett slakteri, ska han eller hon tillhandahålla slakteriet de uppgifter som nämns ovan i punkt 1.1.1 t.ex. som en del av djurens hälsovårdssystem eller något annat system. De uppgifter som anges i avsnitt III punkt 4 a i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung behöver dock inte tillhandahållas, om slakteriet har tillgång till dem via något bestående arrangemang.

2. När en primärproduktionsföretagare sänder fjäderfä till ett slakteri, ska han eller hon dessutom lämna följande uppgifter till slakteriet:
    a) i fråga om fåglar som omfattas av programmet för kontroll av salmonella tidpunkten för det senaste kontrollbesöket av kommunalveterinären och kontrollresultaten samt uppgifter om tidpunkten för och resultaten av den senaste salmonellaundersökningen,
    b) dödligheten under uppfödningstiden i det parti som sänds,
    c) datum när fåglarna har anlänt till primärproduktionsstället, storleken på det parti som har anlänt och fåglarnas ursprung (ursprungsgårdens namn eller beteckning och kläckeriets namn).

1.1.3 Lämnande av information från livsmedelskedjan

1. Information från livsmedelskedjan ska lämnas till slakteriet i enlighet med avsnitt III punkt 2 i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, så att informationen är framme senast 24 timmar innan djuren anländer till slakteriet. Informationen kan dock med tillstånd av en besiktningsveterinär lämnas senare än ovannämnda tidpunkt under de förutsättningar som nämns i avsnitt III punkt 7 i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

2. I fråga om avsnitt III punkt 3 led c-g i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung ska innan leveransen till slakteriet följande uppgifter framgå:
   a) uppgifter i enlighet med led c om medicinering som djuren fått under tre månader, i fråga om fjäderfä ska uppgifterna dock täcka partiets livstid och i fråga om hästar sex månader,
   b) uppgifter i enlighet med led d om förekomsten av djursjukdomar under tre månader, i fråga om fjäderfä ska uppgifterna dock täcka partiets livstid,
   c) analysresultat i enlighet med led e av prover under tre månader, i fråga om fjäderfä ska resultaten dock täcka partiets livstid, och resultaten i enlighet med led e från övervakningen av främmande ämnen i fråga om alla djurarter ska täcka en tidsperiod på ett år,
   d) rapporter i enlighet med led f om besiktningar före och efter slakt av djur under en tidsperiod på ett år,
   e) produktionsuppgifter i enlighet med led g under tre månader, i fråga om fjäderfä ska uppgifterna dock täcka partiets livstid.

3. Uppgifter om andra eventuella faktorer som kan inverka negativt på livsmedelssäkerheten ska täcka en tidsperiod på ett år.

1.2 Avlivning på primärproduktionsstället

1. Bison och hägnade klövdjur och hägnade strutsfåglar får med tillstånd av besiktningsveterinären slaktas på primärproduktionsstället i enlighet med avsnitt III punkt 3 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. **(621/2015)**

2. Fjäderfä får med tillstånd av besiktningsveterinären slaktas på primärproduktionsstället i enlighet med avsnitt II kapitel VI i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Kapitel 2. Frilevande vilt

2.1 Frilevande vilt som sänds till köttbesiktning

1. Frilevande småvilt får lika väl som frilevande storvilt tas ur på fångstplatsen och tarmarna får lämnas på fångstplatsen.

2. Björn och säl får avhudas före leverans till livsmedelslokalen där köttet besiktas för att påskynda nedkylningen av kroppen, förutsatt att avhudningen kan utföras hygieniskt. Annat frilevande vilt får inte avhudas eller plockas före leverans till livsmedelslokalen där det besiktas.

3. Frilevande vilt ska transporteras på ett hygieniskt sätt.

4. Bokföringen över fångat och fällt frilevande vilt ska innehålla uppgifter om djurart och mängd samt tidpunkt och plats för fångsten.

5. När frilevande vilt levereras till köttbesiktning ska följande uppgifter om det lämnas till mottagaren: djurart och mängd, tidpunkt och plats för fångsten, leveransdatum, jägarens eller jaktföreningens och mottagarens namn och kontaktuppgifter samt eventuella uppgifter om djurets misstänkta sjukdomar, observerade förändringar i tarmsystemet och andra faktorer som inverkar livsmedelssäkerheten.

2.2 Frilevande vilt som levereras till en anmäld livsmedelslokal i enlighet med 4 § 4, 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk (rubriken har ändrats genom förordning **700/2013)**

1. Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas ej verksamheten som drivs i enlighet med kapitel 2.2.

2 Frilevande vilt får tas ur på fångstplatsen. Frilevande storvilt ska tas ur snarast möjligt.

3. Björn och säl får avhudas före leverans till en anmäld livsmedelslokal i enlighet med 4 § 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk för att påskynda nedkylningen av kroppen, förutsatt att avhudningen kan utföras hygieniskt. Annat frilevande vilt får inte avhudas eller plockas före leverans till en anmäld livsmedelslokal enligt 4 § 4, 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk. (**700/2013)**

4. Nedkylningen av frilevande vilt ska påbörjas inom en rimlig tid efter fångsten, men aktiv nedkylning är inte nödvändig, om klimatförhållandena så tillåter.

5. Frilevande vilt ska transporteras på ett hygieniskt sätt.

6. Frusna ripor och fjällripor som snarats ska förvaras och transporteras frusna.

7. Bokföringen över fångat och fällt frilevande vilt ska innehålla uppgifter om djurart och mängd samt tidpunkt och plats för fångsten.

Kapitel 3. Fiske och vattenbruk

1. 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.

2. Fiskeriprodukter, med undantag för fiskeriprodukter som förvaras levande, ska utan dröjsmål kylas ned till temperaturen för smältande is och förvaras och transporteras i denna temperatur. Fiskeriprodukterna får inte frysa till.

3. Följande uppgifter om fiskeriprodukterna ska lämnas till den mottagande livsmedelsföretagaren: fiskeriproduktens namn, mängd, leveransdag, uppgifter om eventuella begränsningar för utsläppande på marknaden, fiskarens eller vattenbruksanläggningens och mottagarens namn och kontaktuppgifter samt fångst- eller upptagningsdatum för fisk.

Kapitel 4. Mjölkproduktion

4.1 Mjölkproduktionsenhet

På mjölproduktionsenheten ska finnas utrymmen för

a) djurhållning, mjölkning samt kylning och förvaring av mjölk,
b) lämplig förvaring av städredskap, rengörings- och desinfektionsmedel, bekämpningsmedel samt veterinärmedicinska läkemedel och andra ämnen som används för behandling av djur,

c) rengöring av anordningar och utrustning som används för mjölkning samt kylning, förvaring och annan hantering av mjölk,
d) tvätt av händer och skodon för personal och besökare samt förvaring av skyddskläder.

4.2 Mjölkning

1. Mjölkningsplatsen ska vara tillräckligt rymlig, lätt att hålla ren och den ska ha tillräcklig belysning och tillräcklig ventilation.

2. Produkter för spendoppning får användas endast omedelbart efter mjölkningen.

3. Man ska säkerställa att mjölkmaskinen fungerar och är i gott skick genom att efter behov och regelbundet underhålla och testa den. Intyg över underhåll och tester ska sparas på primärproduktionsstället och vid behov visas upp för tillsynsmyndigheten.

4. Silfilter i mjölkningsutrustningen ska bytas ut innan mjölkningen inleds och vid behov under mjölkningen.

5. Djur som uppvisar symptom på juverinflammation eller andra sjukdomar i juvret eller någon sjukdom som kan överföras till människan via mjölken eller vilkas mjölk kan innehålla rester av medicinering ska mjölkas sist eller med en särskild mjölkningsmaskin eller för hand eller med utrustning som rengörs omedelbart efter mjölkningen av dessa djur.

4.3 Transport, leverans och annan hantering av mjölk (rubriken och kapitlet har ändrats genom förordning **700/2013)**

1. Rum för kylning och förvaring av mjölk (mjölkrum) får inte vara i direkt förbindelse med djurhållningslokalerna eller andra lokaler från vilka smuts kan överföras till mjölkrummet. Mjölkrummet ska avskiljas från sådana lokaler genom ett mellanrum och två stängbara dörrar eller med en dörr, och i detta fall får luftströmmen inte gå från de smutsiga platserna mot mjölkrummet.

2. Mjölkrummet får användas endast för verksamhet som hänför sig till hantering av mjölk och mjölkningsredskap, och mjölken ska fram till överlåtelsen förvaras i dessa utrymmen.

3. Anordningar och utrustning för hantering av mjölk som är i beröring med mjölk ska efter rengöring och eventuell desinficering sköljas med vatten som uppfyller kraven i bilaga 1 till denna förordning. Efter tvättningen och desinficeringen ska man säkerställa att sköljvattnet rinner ut från anordningarna och behållarna.

4. Mjölk får inte frysa till på ett primärproduktionsställe. Om råmjölk fryses på ett primärproduktionsställe, ska det göras så snart som möjligt efter mjölkningen och kylningen av mjölken. Fryst råmjölk ska fram till överlåtelse förvaras och transporteras i en temperatur av -12°C eller kallare.

5. När mjölk förs över i en transportbehållare för transport till en anläggning får temperaturen hos den mjölk som överförs vara högst 6°C. I enskilda fall får man dock till transportbehållaren överföra mjölk vars temperatur är högst 10°C, förutsatt att temperaturen hos den mjölk som är i transportbehållaren inte på grund av detta överstiger 6°C. Mjölkens temperatur får under transport inte överstiga 6°C.

6. Primärproduktionsföretagaren ska ha en bokföring av vilken det framgår att man på primärproduktionsstället iakttar de temperaturer som lagstiftningen kräver vid förvaring och överföring av mjölk.

7. Utöver vad som anges i förordningen om verksamheter med låg risk får obehandlad mjölk endast levereras från en mjölkproduktionsenhet till

    a) en livsmedelslokal som har godkänts enligt 13 § 2 mom. i livsmedelslagen,
    b) en anmäld livsmedelslokal på samma mjölkproduktionsenhet där producenten överlåter obehandlad mjölk som producerats på enheten direkt till konsumenten i enlighet med jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013),
    c) ett detaljförsäljningsställe på samma mjölkproduktionsenhet där producenten använder obehandlad mjölk för att tillverka mjölkprodukter, med undantag för icke-värmebehandlad mjölk och icke-värmebehandlad grädde, och andra livsmedel.

8. När en primärproduktionsföretagare levererar obehandlad mjölk till en livsmedelslokal enligt underpunkt b eller c, tillämpas kraven i kapitel 12 punkt 1 i bilaga 2 till anläggningsförordningen på testningen av rester av mikrobläkemedel.

4.4 Ytterligare krav som gäller automatisk mjölkning

1. En anläggning för automatisk mjölkning ska ha ett system som
    a) självständigt upptäcker och separerar mjölk som uppvisar förändringar från sådan mjölk som är avsedd att användas som livsmedel (*separeringssystem*),
    b) på förhand kan ta emot uppgifter som matas in om djur vars mjölk separeras från övrig mjölk, t.ex. om medicinerade djur och om djur som just har kalvat, och
    c) lagrar uppföljningsuppgifter om
        1) tekniskt misslyckande av rengöringen av mjölkningsanläggningen och anordningarna för avkylning och förvaring av mjölk, såsom utebliven rengöring, avsaknad av rengöringsmedel och fel temperatur på vattnet,
        2) all mjölk som har separerats, skilt angiven för olika djur,
        3) huruvida separeringssystemet för mjölk som visar förändringar är i bruk eller inte.

2. I mjölkningsanläggningar som har tagits eller tas i bruk efter den 1 januari 2008 ska separeringen basera sig på metoder som beskrivs i internationella standarder för mjölkningsanläggningar eller motsvarande metoder.

3. Primärproduktionsföretagaren ska regelbundet följa upp rengöringen av spenar för att försäkra sig om att rengöringen är tillräcklig.

4. Primärproduktionsföretagaren ska spara de uppgifter som avses i punkt 1 led c i detta kapitel och föra bok över uppföljningen av rengöring enligt punkt 3 i detta kapitel och de iakttagelser som gjorts under uppföljningen.

5. I obehandlad mjölk som överlåts från ett primärproduktionsställe ska, utöver vad som anges i avsnitt IX kapitel I punkt III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, det totala antalet bakterier och det somatiska celltalet undersökas minst en gång i månaden under ett halvt års tid efter det att primärproduktionsställets första automatiska mjölkningsutrustning har tagits i bruk. Kraven i hygienförordningen

gällande livsmedel av animaliskt ursprung ska iakttas vid bedömningen av det totala antalet bakterier och det somatiska celltalet.

Kapitel 5. Äggproduktion

Primärproduktionsföretagaren ska föra bok över tidpunkterna för och resultaten av undersökningar i enlighet med programmet för kontroll av salmonella samt tidpunkterna för kontrollbesök som gjorts av kommunalveterinären och resultaten av dessa kontroller. När resultaten av undersökningarna eller kontrollerna är klara ska primärproduktionsföretagaren sända dessa uppgifter till det äggpackeri som tar emot ägg från primärproduktionsstället.

Bilaga 3

KRAV VID ÖVERLÅTELSE ELLER LEVERANS AV PRIMÄRPRODUKTER I ENLIGHET MED 2 OCH 3 § I FÖRORDNINGEN OM VERKSAMHETER MED LÅG RISK

I denna bilaga föreskrivs om de krav som tillämpas på primärproduktion samt överlåtelse och leverans av primärprodukter när producenten överlåter primärprodukter direkt till konsumenten eller levererar dem till lokal detaljförsäljning i enlighet med 2 och 3 § i förordningen om verksamheter med låg risk.

Utöver kraven i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien tillämpas de krav som anges nedan på verksamheten.

1. De lokaler, den utrustning och de redskap som används vid hantering och överlåtelse av primärprodukter ska placeras och skötas så att kontaminering av primärprodukterna förhindras. Det ska finnas tillgång till tillräckligt dricksvatten eller rent vatten för att upprätthålla hygienen.

2. Primärprodukterna ska förvaras i en med tanke på livsmedelssäkerheten lämplig temperatur och skyddas från kontaminering. Vid hantering, överlåtelse och leverans av primärprodukter ska man gå till väga så att kontaminering av primärprodukterna förhindras.

Kapitel 1. Primärprodukter av växter och svampar samt honung (kapitlet ändrats genom förordning **449/2013)**

När primärprodukter som fås av växter och svampar samt honung överlåts direkt till konsumenten i enlighet med 2 § 1 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk eller levereras till lokal detaljförsäljning i enlighet med 3 § 1 punkten i samma förordning, tillämpas på primärproduktion, överlåtelse och leverans de krav i denna förordning som gäller primärproduktion av växter, svampar och honung, med undantag för kravet på en skriftlig beskrivning av egenkontrollen i 4 § samt kraven på vattenkvalitet och undersökning av vattnet i bilaga 1.

På produktion av groddar i enlighet med förordningen om verksamheter med låg risk tillämpas dock alla de krav på primärproduktion av växter som anges i denna förordning.

Kapitel 2. Fiskeriprodukter som primärprodukter

När fiskeriprodukter överlåts direkt till konsumenten i enlighet med 2 § 2 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas på primärproduktion och överlåtelse de krav som gäller primärproduktion i avsnitt VIII i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung samt de krav i denna förordning som gäller fiske och vattenbruk, med undantag för kravet på en skriftlig beskrivning av egenkontrollen i 4 §.

Kapitel 3. Frilevande vilt (kapitlet har ändrats genom förordning **188/2016)**

När frilevande harar, kaniner, fåglar eller hjortdjur överlåts direkt till konsumenten i enlighet med 2 § 3 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk eller frilevande harar, kani-

ner, fåglar eller hjortdjur levereras till lokal detaljförsäljning i enlighet med 3 § 2 punkten i samma förordning, tillämpas på primärproduktion, överlåtelse och leverans kraven i de paragrafer i denna förordning som gäller jakt på frilevande vilt, kraven i kapitel 2.2 i bilaga 2 till denna förordning och dessutom följande krav:

När frilevande harar, kaniner, fåglar eller hjortdjur levereras till detaljförsäljning, måste följande uppgifter om dem lämnas till mottagaren: djurart och mängd, tidpunkt och plats för fångsten, leveransdatum, jägarens eller jaktföreningens och mottagarens namn och kontaktuppgifter.

Kapitel 4. Mjölk (kapitlet har ändrats genom förordning **700/2013)**

När råmjölk eller annan obehandlad mjölk överlåts direkt till konsumenten i enlighet med 2 § 4 och 5 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk eller fryst råmjölk levereras till lokal detaljförsäljning i enlighet med 3 § 3 punkten i samma förordning, tillämpas på primärproduktion, överlåtelse och leverans de krav som gäller primärproduktion i avsnitt IX i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, de krav i denna förordning som gäller mjölkproduktion, och dessutom följande krav:

1. Obehandlad mjölk får inte hanteras utöver nedkylning och överföring till konsumentens kärl. Råmjölk får dock även förpackas och frysas.

2. Till detaljförsäljning får inte levereras annan obehandlad mjölk än råmjölk som frysts på primärproduktionsstället. Förpackad råmjölk ska märkas i enlighet med avsnitt IX kapitel IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

3. Kunden måste ha tillträde till en eventuell försäljningslokal utan att gå genom djurhållningslokaler eller mjölkhanteringslokaler. Mjölkrummet får inte användas som försäljningslokal.

4. De krav på undersökningsfrekvens för obehandlad mjölk som föreskrivs i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas inte på ett sådant primärproduktionsställe som inte levererar mjölk till en anläggning. Företagaren måste då göra upp en plan för provtagning för att det somatiska celltalet, det totala antalet bakterier och rester av mikrobläkemedel i obehandlad mjölk ska bli regelbundet undersökt.

5. I samband med att obehandlad mjölk överlåts ska företagaren ge konsumenten information i enlighet med 4 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013). Detta krav gäller inte råmjölk.

6. Obehandlad mjölk ska uppfylla de krav i punkt B i bilaga 3 till jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013) som gäller det somatiska celltalet och antalet bakterier. Detta krav gäller inte råmjölk.

Kapitel 5. Ägg

5.1 Ägg som överlåts direkt till konsumenten

När ägg överlåts direkt till konsumenten i enlighet med 2 § 6 och 7 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas på primärproduktion och överlåtelse de krav som gäller primärproduktion i avsnitt X i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, de krav i denna förordning som gäller äggproduktion, med undantag för kravet på en skriftlig beskrivning av egenkontrollen i 4 §, och dessutom följande krav:

Äggen får inte vara spruckna, och de får inte tvättas.

5.2 Ägg som levereras till detaljförsäljning

När ägg levereras till detaljförsäljning i enlighet med 3 § 4 och 5 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas på primärproduktion och leverans de krav som gäller primärproduktion i avsnitt X i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, de krav i denna förordning som gäller äggproduktion och dessutom följande krav:

Äggen får inte vara spruckna, och de får inte tvättas.