EPÄVIRALLINEN PÄIVITETTY ASETUS 1368/2011, 19.7.2016
Asetus sisältää muutokset
449/2013, 11.6.2013
700/2013, 26.9.2013
621/2015, 19.5.2015
188/2016, 16.3.2016
Muutetuissa kohdissa on hyperlinkit asetuksiin.

1368/2011

Maa- ja metsätalousministeriön asetus

elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta

Annettu Helsingissä 20 päivänä joulukuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (23/2006) nojalla:

1 §

Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikkeiden alkutuotantoon sekä siihen liittyviin toimintoihin.

Asetuksen liitettä 3 sovelletaan alkutuotannon toimijaan, joka luovuttaa alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajalle tai toimittaa niitä paikalliseen vähittäismyyntiin eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011), jäljempänä *vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus*, 2 ja 3 §:n mukaisesti.

Tässä asetuksessa säädetään:

1) alkutuotantopaikan rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
2) alkutuotannon tuotteita ja niiden käsittelyä koskevista vaatimuksista;
3) alkutuotannossa käytettävän veden laatuvaatimuksista;
4) alkutuotannon toimijan omavalvonnasta ja kirjanpidosta;
5) alkutuotantopaikalta lähtevistä alkutuotannon tuotteista annettavista tiedoista;
6) alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta;
7) teurastamisen aloittamisesta alkutuotantopaikalla.

Tätä asetusta ei sovelleta elintarvikelain 22§:n 4 momentin mukaiseen kasvien ja sienten alkutuotantoon eikä luovutukseen alkutuotannon tuotteina suoraan kuluttajalle.

Asetuksella täydennetään elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä *yleinen elintarvikehygienia-asetus*, ja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*, vaatimuksia.

2 §

Soveltamisalan rajoitukset

Luonnonvaraisten kasvien ja sienten alkutuotantoa eivät koske tämän asetuksen 4 §:n vaatimus kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta eivätkä liitteen 1 veden laatua ja tutkimista koskevat vaatimukset.

Luonnonvaraisen riistan metsästystä eivät koske tämän asetuksen 4 §:n vaatimus kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta, liitteen 1

veden laatua ja tutkimista koskevat vaatimukset eivätkä liitteen 2 vaatimukset teuraseläimiä koskevista tiedoista.

Kalastusta ja vesiviljelyä eivät koske tämän asetuksen liitteen 1 veden laatua ja tutkimista koskevat vaatimukset.

3 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain ja seuraavien asetusten määritelmiä:

1) elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, jäljempänä *yleinen elintarvikeasetus*;

2) yleinen elintarvikehygienia-asetus;

3) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus;

4) laitosten elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1369/2011), jäljempänä *laitosasetus*.

Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) *alkutuotannon toimijalla* elintarvikkeiden alkutuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja harjoittavaa elintarvikelain 6 §:n 11 kohdan mukaista elintarvikealan toimijaa;

2) *vesiviljelylaitoksella* sellaista alkutuotantopaikkaa, jossa tuotetaan viljeltyjä kaloja, rapuja tai näiden sukusoluja elintarvikkeeksi tai jatkokasvatukseen toisille laitoksille, ei kuitenkaan sellaista vesiviljelylaitosta, jossa yksinomaan tuotetaan edellä mainittuja eläimiä luonnonvesiin istutettavaksi.

4 §

Omavalvonta

Alkutuotannon toimijan on elintarvikelain 19 §:n mukaisen omavalvonnan toteuttamiseksi laadittava kirjallinen kuvaus alkutuotantopaikalla käytettävistä keskeisistä menettelyistä yleisen elintarvikehygienia-asetuksen 4 artiklan ja liitteen I osan A kohdan II mukaisten hygieniavaatimusten toimeenpanemiseksi. Omavalvonnan kuvausta laadittaessa on huomioitava alkutuotannon ja siihen liittyvien toimintojen luonne ja laajuus. Toiminnan muuttuessa kuvausta on muutettava ja täydennettävä.

Toimija voi kuvauksessa käyttää hyväkseen yleisen elintarvikehygienia-asetuksen 8 artiklan mukaisia kansallisia hyvän käytännön ohjeita. Toimija, joka noudattaa toimintaansa soveltuvaa Elintarviketurvallisuusviraston arvioimaa kansallista hyvän käytännön ohjetta, voi korvata ohjeella omavalvonnan kuvauksen tai osan siitä.

5 §

Kirjanpito

Alkutuotannon toimijan velvollisuudesta pitää kirjaa alkutuotannosta ja siihen liittyvistä toiminnoista säädetään yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen I osan A kohdassa III. Kirjanpidossa on oltava yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan ja elintarvikelain 17 §:n edellyttämän elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamiseksi tiedot alkutuotantopaikalle vastaanotetuista eläimistä sekä alkutuotantopaikalta elintarvikkeeksi toimitetuista eläimistä ja muista alkutuotannon tuotteista. Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 toimialakohtaisia kirjanpitovaatimuksia.

Kirjanpidon on oltava alkutuotantopaikalla valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa ja se on pyydettäessä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Alkutuotannon toimijan on säilytettävä yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen I A osan III kohdan 8 ja 9 alakohtien mukaisia tietoja vähintään kolme vuotta, kuitenkin siten että 8 alakohdan a ja b kohtien mukaista kirjanpitoa on säilytettävä viisi vuotta. Muuta tämän asetuksen mukaista kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi. **(188/2016)**

6 §

Tietojen toimittaminen alkutuotannon tuotteista

Alkutuotannon toimijan on toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle tieto seikasta, joka voi vaikuttaa haitallisesti

lähetettävien tai jo lähetettyjen alkutuotannon tuotteiden tai niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuteen.

Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 toimialakohtaisia vaatimuksia tietojen toimittamisesta.

Tiedot on toimitettava kirjallisesti tai sähköisesti.

7 §

Veden laatuvaatimukset

Alkutuotannossa käytettävää vettä koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygienia-asetuksen 2 artiklassa ja liitteessä I sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III.

Alkutuotannon toimijalla on oltava tieto alkutuotantopaikalla käytettävän veden laadusta. Vettä koskevia vaatimuksia sovelletaan myös lumeen, jäähän ja höyryyn.

Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia kasteluun, jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävän veden laadulle ja veden tutkimiselle.

8 §

Rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset alkutuotannolle

Alkutuotantopaikkoja koskevista rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteessä I sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III. Toimijan on lisäksi noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia.

9 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2012.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista (134/2006).

Helsingissä 20 päivänä joulukuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeri *Jari Koskinen*

Eläinlääkintöylitarkastaja Joanna Kurki

SISÄLLYSLUETTELO

LIITE 1
VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOSSA KASTELUUN, JÄÄHDYTTÄMISEEN JA PUHDISTAMISEEN KÄYTETTÄVÄLLE VEDELLE..... 5

Luku 1. Luku 1. Itujen tuotannossa käytettävä vesi ……5
Luku 2. Muiden elintarvikkeiden tuotannossa käytettävä vesi …… 5
2.1 Kasteluun käytettävä vesi..... 5
2.2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi..... 6

LIITE 2
TOIMIALAKOHTAISET VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOLLE..... 7

Luku 1. Teuraseläimet 7
1.1 Elintarvikeketjua koskevat tiedot..... 7
1.1.1 Kirjanpito..... 7
1.1.2 Elintarvikeketjua koskevat tiedot..... 7
1.1.3 Elintarvikeketjua koskevien tietojen toimittaminen..... 7
1.2 Teurastaminen alkutuotantopaikalla..... 8
Luku 2. Luonnonvarainen riista..... 8
2.1 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan lihantarkastukseen..... 8
2.2 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 4, 5 ja 6 kohdan mukaiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon..... 9
Luku 3. Kalastus ja vesiviljely..... 9
Luku 4. Maidontuotanto..... 10
4.1 Maidontuotantotila..... 10
4.2 Lypsy..... 10
4.3 Maidon kuljetus, toimittaminen ja muu käsittely..... 10
4.4 Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset..... 11
Luku 5. Munien tuotanto..... 12

LIITE 3
VAATIMUKSET LUOVUTETTAESSA TAI TOIMITETTAESSA ALKUTUOTANNON TUOTTEITA VÄHÄRISKISISTÄ TOIMINNOISTA ANNETUN ASETUKSEN 2 JA 3 §:N MUKAISESTI..... 13

Luku 1. Kasveista ja sienistä saatavat alkutuotannon tuotteet sekä hunaja..... 13
Luku 2. Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina..... 13
Luku 3. Luonnonvarainen riista..... 14
Luku 4. Maito..... 14
Luku 5. Munat..... 15
5.1 Suoraan kuluttajalle luovutettavat munat..... 15
5.2 Vähittäismyyntiin toimitettavat munat..... 15

Liite 1

VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOSSA KASTELUUN, JÄÄHDYTTÄMISEEN JA PUHDISTAMISEEN KÄYTETTÄVÄLLE VEDELLE
(koko liite muutettu asetuksella **449/2013)**

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikehygienia-asetuksen vaatimuksia.

Alkutuotannon toimija vastaa siitä, että vedestä on tehty tämän liitteen mukaiset tutkimukset. Jos vedessä on syytä epäillä esiintyvän tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden, on vedestä lisäksi tehtävä näitä tekijöitä koskevat tutkimukset. Tutkimukset on tehtävä ennen veden käyttöönottoa ja sen jälkeen vähintään kolmen vuoden välein.

Alkutuotannon toimijan on ryhdyttävä toimenpiteisiin veden laadun parantamiseksi, jos vesi ei täytä tämän liitteen mukaisia laatuvaatimuksia ja jos raja-arvosta poikkeaminen voi vaarantaa toimijan tuottaman elintarvikkeen turvallisuuden.

Toimijan on säilytettävä todistusta käyttöönottotutkimuksesta pysyvästi ja muista tutkimuksista vähintään viisi vuotta. Todistukset on pyydettäessä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Tämän liitteen mukaiset tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 39 §:n 2 momentin mukaisessa laboratoriossa.

Luku 1. Itujen tuotannossa käytettävä vesi

1. Itujen tuotannossa saa käyttää vain vettä, josta on tehty vähintään pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (401/2001) liitteen II mukaiset tutkimukset.

2. Tutkimukset on tehtävä näytteestä, joka edustaa siementen pesuun, itujen kasteluun sekä tuotteiden, pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun käytettävää vettä.

3. Tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (401/2001) 1 §:n 2 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia

Luku 2. Muiden elintarvikkeiden tuotannossa käytettävä vesi

2.1. Kasteluun käytettävä vesi

1. Kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju. Käytettäessä luonnon pintavesiä on arvioitava myös syanobakteerien esiintyminen.

2. Tutkimukset on tehtävä näytteestä, joka edustaa kasteluun käytettävää vettä.

3. Veden on täytettävä seuraavat laatuvaatimukset:

    1) *Escherichia coli* -bakteereita korkeintaan 300 pmy/100 ml;
    2) suolistoperäisiä enterokokkeja korkeintaan 200 pmy/100 ml;
    3) vedessä ei saa esiintyä sellaista poikkeavaa väriä, hajua tai syanobakteerien massaesiintymää, josta voi olla elintarvikehygieenistä haittaa.

2.2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi

1. Seuraaviin tarkoituksiin saa käyttää vain sellaista vettä, josta on tutkittu vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju:

    a) kasvien ja sienten elintarvikkeeksi tarkoitettujen osien puhdistaminen ja suora jäähdyttäminen vedellä;
    b) eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistaminen ja huuhtelu;
    c) munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistaminen.

2. Tutkimukset on tehtävä näytteestä, joka edustaa jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävää vettä.

3. Tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (401/2001) 1 §:n 3 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia.

Liite 2

TOIMIALAKOHTAISET VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOLLE

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikehygienia-asetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen vaatimuksia.

Luku 1. Teuraseläimet

1.1 Elintarvikeketjua koskevat tiedot

1.1.1 Kirjanpito

1. Teurastamoon, pienteurastamoon ja poroteurastamoon (teurastamo) toimitettavista eläimistä pidettävässä alkutuotannon toimijan kirjanpidossa on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III kohdassa 3 luetellut tiedot sekä tieto eläimeen mahdollisesti injektoidusta mikrosirusta.

2. Elintarvikeketjua koskevien tietojen toimittamisesta teurastamoon on pidettävä kirjaa.

1.1.2 Elintarvikeketjua koskevat tiedot

1. Kun alkutuotannon toimija lähettää eläimiä teurastamoon, hänen on toimitettava edellä luvussa 1.1.1 mainitut tiedot teurastamoon esimerkiksi osana eläinten terveydenhuolto- tai muuta järjestelmää. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III kohdassa 4 a lueteltuja tietoja ei kuitenkaan tarvitse toimittaa, jos ne ovat teurastamon tiedossa jonkin pysyvän järjestelyn kautta.

2. Kun alkutuotannon toimija lähettää siipikarjaa teurastamoon, hänen on lisäksi toimitettava teurastamoon seuraavat tiedot:
    a) salmonellavalvontaohjelmaan kuuluvien lintujen osalta kunnaneläinlääkärin viimeisimmän tarkastuskäynnin ajankohta ja tarkastustulokset sekä tieto viimeisimmän salmonellatutkimuksen ajankohdasta ja tutkimustuloksesta;
    b) kasvatusaikainen kuolleisuus lähetettävässä erässä;
    c) lintujen saapumispäivä alkutuotantopaikalle, saapumiserän koko ja lintujen alkuperä (emokanalan nimi tai tunnus ja hautomon nimi).

1.1.3 Elintarvikeketjua koskevien tietojen toimittaminen

1. Elintarvikeketjua koskevat tiedot on toimitettava teurastamoon eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III kohdan 2 mukaisesti niin, että ne ovat perillä viimeistään 24 tuntia ennen eläinten saapumista teurastamoon. Tiedot voi kuitenkin tarkastuseläinlääkärin luvalla toimittaa edellä mainittua ajankohtaa myöhemmin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III kohdassa 7 mainituin edellytyksin.

2. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III kohdan 3 alakohtien c-g osalta tiedot on ilmoitettava ennen teurastettavaksi lähettämistä seuraavasti:

a) kohdan c mukaiset eläinten lääkitsemistä koskevat tiedot kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta ja hevosten osalta kuuden kuukauden ajalta;
b) kohdan d mukaiset eläintaudit kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta;
c) kohdan e mukaiset näytteiden analyysitulokset kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta ja kohdan e mukaiset vierasainevalvonnan tulokset kaikista eläinlajeista yhden vuoden ajalta;
d) kohdan f mukaiset aiempien *ante-* ja *post mortem* -tarkastusten tulokset yhden vuoden ajalta;
e) kohdan g tuotantoa koskevat tiedot kolmen kuukauden ajalta, siipikarjan osalta kuitenkin erän elinajalta.

3. Muista mahdollisista seikoista, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden turvallisuuteen, on ilmoitettava yhden vuoden ajalta.

1.2 Teurastaminen alkutuotantopaikalla

1. Biisoneita sekä tarhattuja sorkkaeläimiä ja tarhattuja sileälastaisia lintuja voi teurastaa tarkastuseläinlääkärin luvalla alkutuotantopaikalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 mukaisesti. **(621/2015)**

2. Siipikarjaa voi teurastaa tarkastuseläinlääkärin luvalla alkutuotantopaikalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvun VI mukaisesti.

Luku 2. Luonnonvarainen riista

2.1 Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan lihantarkastukseen

1. Luonnonvaraisen suurriistan lisäksi luonnonvarainen pienriistakin voidaan suolistaa pyyntipaikalla ja suolet voidaan jättää pyyntipaikalle.

2. Karhun ja hylkeen voi ruhon jäähtymisen nopeuttamiseksi nylkeä ennen toimittamista sellaiseen elintarvikehuoneistoon, jossa lihantarkastus suoritetaan, edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti. Muu luonnonvarainen riista tulee toimittaa nylkemättömänä ja kynimättömänä sellaiseen elintarvikehuoneistoon, jossa lihantarkastus suoritetaan.

3. Luonnonvarainen riista on kuljetettava hygieenisesti.

4. Pyydetystä luonnonvaraisesta riistasta pidettävän kirjanpidon tulee sisältää tiedot riistaeläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta.

5. Kun luonnonvaraista riistaa toimitetaan lihantarkastukseen, siitä on toimitettava vastaanottajalle seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot, sekä mahdolliset tiedot eläimen epäillystä sairaudesta, havaituista suolistomuutoksista ja muista elintarviketurvallisuuteen vaikuttavista seikoista.

2.2. Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 4, 5 ja 6 kohdan mukaiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon (otsikko muutettu asetuksella **700/2013)**

1. Luvun 2.2 mukaiseen toimintaan ei sovelleta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetusta.

2. Luonnonvarainen riista voidaan suolistaa pyyntipaikalla. Luonnonvarainen suurriista on suolistettava mahdollisimman pian.

3. Karhun ja hylkeen voi ruhon jäähtymisen nopeuttamiseksi nylkeä ennen toimittamista vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 5 ja 6 kohdan mukaiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti. Muu luonnonvarainen riista tulee toimittaa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 4, 5 ja 6 kohdan mukaiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon nylkemättömänä ja kynimättömänä. **(700/2013)**

4. Luonnonvaraisen riistan jäähdytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluttua pyynnistä, mutta aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.

5. Luonnonvarainen riista on kuljetettava hygieenisesti.

6. Ansapyynnillä pyydetyt jäätyneet riekot ja kiirunat on säilytettävä ja kuljetettava jäätyneinä.

7. Pyydetystä luonnonvaraisesta riistasta pidettävän kirjanpidon tulee sisältää tiedot riistaeläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta.

Luku 3. Kalastus ja vesiviljely

1. Kalastustuotteiden dioksiiniin ja PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista säädetään tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006.

2. Kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä kalastustuotteita lukuun ottamatta, on viivytyksettä jäähdytettävä sulavan jään lämpötilaan ja säilytettävä ja kuljetettava tässä lämpötilassa. Kalastustuotteet eivät saa jäätyä.

3. Kalastustuotteista on toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle seuraavat tiedot: kalastustuotteen nimi, määrä, toimituspäivä, tiedot mahdollisista markkinoille saattamisen rajoituksista, kalastajan tai vesiviljelylaitoksen sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot sekä kalan osalta pyynti- tai nostopäivä.

Luku 4. Maidontuotanto

4.1. Maidontuotantotila

Maidontuotantotilalla on oltava tilat

a) eläintenpidolle, lypsämiselle sekä maidon jäähdyttämiselle ja säilyttämiselle;
b) siivousvälineiden, pesu- ja desinfioimisaineiden, torjunta-aineiden sekä eläinlääkkeiden ja muiden eläinten käsittelyyn käytettävien aineiden asianmukaista säilytystä varten;
c) lypsämiseen, maidon jäähdyttämiseen ja säilytykseen sekä muuhun maidon käsittelyyn tarvittavien laitteiden ja välineiden puhdistamiseen;
d) henkilökunnan ja vierailijoiden käsien ja jalkineiden pesua sekä suojavaatteiden säilytystä varten.

4.2. Lypsy

1. Lypsypaikan on oltava riittävän tilava, helposti puhtaana pidettävä ja siellä on oltava riittävä valaistus ja riittävä ilmanvaihto.

2. Vedinkastoon tarkoitettuja tuotteita saa käyttää vain välittömästi lypsämisen jälkeen.

3. Lypsykoneen hyvä kunto ja toiminta on varmistettava huoltamalla ja testaamalla kone tarpeen mukaan ja säännöllisesti. Todistuksia huollosta ja testauksesta on säilytettävä alkutuotantopaikalla ja ne on pyydettäessä esitettävä valvontaviranomaiselle.

4. Lypsylaitteiston maitosuodattimet on vaihdettava ennen lypsyn aloittamista ja tarvittaessa lypsyn kuluessa.

5. Eläimet, joissa havaitaan utaretulehduksen tai muiden utaresairauksien oireita taikka maidon välityksellä ihmiseen tarttuvaa tautia tai joiden maito voi lääkityksen johdosta sisältää jäämiä, on lypsettävä viimeiseksi tai erillisellä lypsykoneella tai käsin taikka välittömästi näiden eläinten lypsyn jälkeen puhdistettavalla laitteistolla.

4.3. Maidon kuljetus, toimittaminen ja muu käsittely (otsikko ja luku muutettu asetuksella 700/2013)

1. Maidon jäähdytykseen ja säilytykseen käytettävät tilat (maitohuone) eivät saa olla suorassa yhteydessä eläintenpitotiloihin eivätkä muihinkaan tiloihin, joista voi siirtyä likaa maitohuoneeseen. Maitohuone on erotettava tällaisista tiloista välitilan ja kahden suljettavan oven taikka yhden oven avulla, jolloin ilmavirta ei saa olla likaisista tiloista maitohuoneeseen päin.

2. Maitohuonetta saa käyttää vain maidon ja lypsyvälineiden käsittelyyn liittyvään toimintaan ja maito on luovutukseen asti säilytettävä näissä tiloissa.

3. Maidon käsittelylaitteet ja -välineet, jotka ovat kosketuksissa maitoon, on pesun ja mahdollisen desinfioinnin jälkeen huuhdeltava vedellä, joka täyttää tämän asetuksen liitteessä 1 säädetyt vaatimukset. Pesun ja desinfioinnin jälkeen on varmistuttava siitä, että huuhteluvesi valuu pois laitteista ja säiliöistä.

4. Maito ei saa jäätyä alkutuotantopaikalla. Jos alkutuotantopaikalla jäädytetään ternimaitoa, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti lypsyn ja maidon jäähdytyksen jälkeen. Jäädytetty

ternimaito on luovutukseen asti säilytettävä ja kuljetettava -12°C:n lämpötilassa tai kylmemmässä.

5. Siirrettäessä maitoa kuljetussäiliöön laitokseen tapahtuvaa kuljetusta varten saa siirrettävän maidon lämpötila olla korkeintaan 6°C. Yksittäisissä tapauksissa voidaan kuljetussäiliöön siirtää maitoa, jonka lämpötila on korkeintaan 10°C edellyttäen, että kuljetussäiliössä olevan maidon lämpötila ei tämän takia ylitä 6°C. Maidon lämpötila ei kuljetuksen aikaan saa ylittää 6°C.

6. Alkutuotannon toimijalla on oltava kirjanpito, josta selviää, että alkutuotantopaikalla noudatetaan lainsäädännön edellyttämiä lämpötiloja maidon säilytyksessä ja siirtämisessä.

7. Sen lisäksi, mitä vähäriskisistä toiminnoista annetussa asetuksessa säädetään, raakamaitoa saa maidontuotantotilalta toimittaa vain

    a) elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaiseen hyväksyttyyn elintarvikehuoneistoon;
    b) samalla maidontuotantotilalla toimivaan ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon, jossa tuottaja luovuttaa tuottamaansa raakamaitoa suoraan kuluttajalle raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) mukaisesti;
    c) samalla maidontuotantotilalla toimivaan vähittäismyyntipaikkaan, jossa tuottajaa käyttää raakamaidon maitotuotteiden, ei kuitenkaan lämpökäsittelemättömän maidon ja lämpökäsittelemättömän kerman, sekä muiden elintarvikkeiden valmistukseen.

8. Kun alkutuotannon toimija toimittaa raakamaitoa edellä b tai c alakohdan mukaiseen elintarvikehuoneistoon, raakamaidon mikrobilääkejäämien testaukseen sovelletaan laitosasetuksen liitteen 2 12 luvun 1 kohdan vaatimuksia.

4.4. Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset

1. Automaattisessa lypsylaitteistossa on oltava järjestelmä,
    a) joka itsenäisesti havaitsee ja ohjaa muuttuneen maidon erilleen elintarvikkeeksi tarkoitetusta maidosta (*erottelujärjestelmä*);
    b) johon voidaan etukäteen ohjelmoida tiedot eläimistä, joiden maito ohjataan erilleen, kuten tiedot lääkityistä ja vastapoikineista eläimistä;
    c) joka tallentaa seurantaa varten tiedon
        1) lypsylaitteiston ja maidon jäähdytys- ja varastointilaitteiden puhdistamisen teknisestä epäonnistumisesta, kuten pesemättä jäämisestä, pesuaineen puuttumisesta ja veden väärästä lämpötilasta;
        2) eläinkohtaisesti kaikesta erilleen ohjatusta maidosta;
        3) siitä, onko muuttuneen maidon erottelujärjestelmä käytössä vai ei.

2. Lypsylaitteistoissa, jotka on otettu tai otetaan käyttöön 1 tammikuuta 2008 jälkeen, on erottelun perustuttava kansainvälisissä lypsylaitteistoja koskevissa standardeissa kuvattuun tai vastaavaan menetelmään.

3. Alkutuotannon toimijan on vedinten riittävän puhdistamisen varmistamiseksi seurattava puhdistustapahtumaa säännöllisesti.

4. Alkutuotannon toimijan on säilytettävä tämän luvun 1 kohdan c-alakohdan mukaiset tiedot ja pidettävä kirjaa tämän luvun 3 kohdan mukaisesta puhdistamisen seurannasta ja sen aikana tehdyistä havainnoista.

5. Alkutuotantopaikalta luovutettavasta raakamaidosta on sen lisäksi, mitä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun I kohdassa III säädetään, tutkittava kokonaispesäkeluku ja somaattisten solujen määrä vähintään kerran kuukaudessa puolen vuoden ajan alkutuotantopaikan ensimmäisen automaattisen lypsylaitteiston käyttöönoton jälkeen. Kokonaispesäkeluvun ja somaattisten solujen määrän arvostelussa on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen vaatimuksia.

Luku 5. Munien tuotanto

Alkutuotannon toimijan on pidettävä kirjaa salmonellavalvontaohjelman mukaisten tutkimusten ajankohdista ja tuloksista sekä kunnaneläinlääkärin tarkastuskäyntien ajankohdista ja tarkastustuloksista. Tutkimusten tai tarkastusten tulosten valmistuttua alkutuotannon toimijan on toimitettava nämä tiedot munapakkaamoon, johon alkutuotantopaikalta lähetetään munia.

Liite 3

VAATIMUKSET LUOVUTETTAESSA TAI TOIMITETTAESSA ALKUTUOTANNON TUOTTEITA VÄHÄRISKISISTÄ TOIMINNOISTA ANNETUN ASETUKSEN 2 JA 3 §:N MUKAISESTI

Tässä liitteessä säädetään vaatimuksista, joita sovelletaan alkutuotannon tuotteiden alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen silloin, kun tuottaja luovuttaa alkutuotannon tuotteita suoraan kuluttajalle tai toimittaa niitä paikalliseen vähittäismyyntiin vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 ja 3 §:n mukaisesti.

Toimintaan sovelletaan yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen I vaatimusten lisäksi seuraavia vaatimuksia:

1. Alkutuotannon tuotteiden käsittelyssä ja luovutuksessa käytettävät tilat, kalusteet ja välineet on sijoitettava ja hoidettava niin, että alkutuotannon tuotteiden saastuminen estetään. Juomavettä tai puhdasta vettä on oltava riittävästi saatavilla hygienian ylläpitämiseksi.

2. Alkutuotannon tuotteet on säilytettävä elintarviketurvallisuuden kannalta sopivassa lämpötilassa ja suojattava saastumiselta. Niiden käsittelyssä, luovutuksessa ja toimittamisessa on toimittava niin, että alkutuotannon tuotteiden saastuminen estetään.

Luku 1. Kasveista ja sienistä saatavat alkutuotannon tuotteet sekä hunaja (luku muutettu asetuksella **449/2013)**

Kun kasveista ja sienistä saatavia alkutuotannon tuotteita tai hunajaa luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n kohdan 1 mukaisesti tai toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin saman asetuksen 3 §:n kohdan 1 mukaisesti, alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen sovelletaan tämän asetuksen kasvien, sienten ja hunajan alkutuotantoa koskevia vaatimuksia lukuun ottamatta 4 §:ssä säädettyä vaatimusta kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta sekä liitteen 1 veden laatua ja tutkimista koskevia vaatimuksia.

Vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen mukaiseen itujen tuotantoon sovelletaan kuitenkin kaikkia kasvien alkutuotannolle tässä asetuksessa säädettyjä vaatimuksia.

Luku 2. Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina

Kun kalastustuotteita luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n kohdan 2 mukaisesti, alkutuotantoon ja luovutukseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VIII alkutuotantoa koskevia vaatimuksia sekä tämän asetuksen kalastusta ja vesiviljelyä koskevia vaatimuksia lukuun ottamatta 4 §:ssä säädettyä vaatimusta kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta.

Luku 3. Luonnonvarainen riista (luku muutettu asetuksella **188/2016)**

Kun luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja, lintuja ja hirvieläimiä luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n 3 kohdan mukaisesti tai luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja, lintuja ja hirvieläimiä toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin saman asetuksen 3 §:n 2 kohdan mukaisesti, alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen sovelletaan tämän asetuksen luonnonvaraisen riistan metsästystä koskevissa pykälissä ja liitteen 2 2.2 luvussa säädettyjä vaatimuksia ja lisäksi seuraavaa vaatimusta:

Kun luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja, lintuja ja hirvieläimiä toimitetaan vähittäismyyntiin, niistä on toimitettava vastaanottajalle seuraavat tiedot: riistaeläimen laji ja määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.

Luku 4. Maito (luku muutettu asetuksella **700/2013)**

Kun ternimaitoa tai muuta raakamaitoa luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n 4 ja 5 kohdan mukaisesti tai jäädytettyä ternimaitoa toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin saman asetuksen 3 §:n 3 kohdan mukaisesti, alkutuotantoon, luovutukseen ja toimittamiseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniaasetuksen liitteen III jakson IX alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen maidontuotantoa koskevia vaatimuksia, ja lisäksi seuraavia vaatimuksia:

1. Raakamaitoa ei saa muutoin käsitellä kuin jäähdyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Ternimaitoa saa kuitenkin myös pakata ja jäädyttää.

2. Vähittäismyyntiin ei saa toimittaa muuta raakamaitoa kuin alkutuotantopaikalla jäädytettyä ternimaitoa. Pakatussa ternimaidossa on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX IV luvun mukaiset merkinnät.

3. Asiakkaan tulee päästä mahdolliseen myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maidonkäsittelytilojen kautta. Maitohuonetta ei saa käyttää myyntitilana.

4. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa säädettyjä vaatimuksia raakamaidon tutkimustiheydestä ei sovelleta sellaisella alkutuotantopaikalla, joka ei toimita maitoa laitokseen. Tällöin toimijan on laadittava näytteenottosuunnitelma raakamaidon somaattisten solujen määrän, pesäkemäärän ja mikrobilääkejäämien säännölliseksi tutkimiseksi.

5. Toimijan on raakamaidon luovutuksen yhteydessä annettava kuluttajalle tiedot raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) 4 §:n mukaisesti. Vaatimus ei koske ternimaitoa.

6. Raakamaidon on täytettävä raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) liitteen 3 B kohdan vaatimukset koskien somaattisten solujen määrää ja pesäkemäärää. Vaatimus ei koske ternimaitoa.

Luku 5. Munat

5.1. Suoraan kuluttajalle luovutettavat munat

Kun munia luovutetaan suoraan kuluttajalle vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 2 §:n kohtien 6 ja 7 mukaisesti, alkutuotantoon ja luovutukseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson X alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen munien tuotantoa koskevia vaatimuksia lukuun ottamatta 4 §:ssä säädettyä vaatimusta kirjallisesta omavalvonnan kuvauksesta, ja lisäksi seuraavaa vaatimusta:

Munat eivät saa olla rikkinäisiä, eikä niitä saa pestä.

5.2. Vähittäismyyntiin toimitettavat munat

Kun munia toimitetaan vähittäismyyntiin vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 §:n kohtien 4 ja 5 mukaisesti, alkutuotantoon ja toimittamiseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson X alkutuotantoa koskevia vaatimuksia, tämän asetuksen munien tuotantoa koskevia vaatimuksia, ja lisäksi seuraavaa vaatimusta:

Munat eivät saa olla rikkinäisiä, eikä niitä saa pestä.