

Asetus sisältää muutokset

[449/2013](#), 11.6.2013

[700/2013](#), 26.9.2013

[621/2015](#), 19.5.2015 (uudemmat asetukset kumonnet tämän asetuksen)

[188/2016](#), 16.3.2016

[84/2017](#), 31.1.2017, [oikaisu](#) 20.2.2017

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 §

##### *Sovelтамisala*

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikkeiden alkutuotantoon sekä siihen liittyviin toimiin.

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 käsitteitä 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 §

##### *Sovelтамisalan 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 elintarvikehygieniasetus;

3) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus;

4) laitosten elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (795/2014), 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.

[\(84/2017\)](#)

### 4 §

#### *Omavalvonta*

Alkutuotannon toimijan on elintarvikelain 19 §:n mukaisen omavalvonnan toteuttamiseksi laadittava kirjallinen kuvaus alkutuotantopaikalla käytettävistä keskeisistä menettelyistä yleisen elintarvikehygieniasetuksen

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 elintarvikehygieniasetuksen 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 elintarvikehygieniasetuksen liitteen I osan A kohdassa III. Kirjanpidossa on oltava yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan, komission Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyydsvaatimuksista annetun täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 931/2011, jäljempänä eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden toimeenpanoasetus, 3 artiklan sekä 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 pyydettyä esitetävissä valvontaviranomaiselle.

Alkutuotannon toimijan on säilytettävä yleisen elintarvikehygieniasetuksen 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.

[84/2017](#)

## 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 elintarvikehygieniasetuksen 2 artiklassa ja liitteessä I sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 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 elintarvikehygieniasetuksen liitteessä I sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 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

|                                                                                                            |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOSSA KASTELUUN, JÄÄHDYTTÄMISEEN JA PUHDISTAMISEEN KÄYTETTÄVÄLLE VEDELLE.....</b> | <b>5</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|

|                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Luku 1. Luku 1. Itujen tuotannossa käytettävä vesi .....</b> | <b>5</b> |
|-----------------------------------------------------------------|----------|

|                                                                          |          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Luku 2. Muiden elintarvikkeiden tuotannossa käytettävä vesi .....</b> | <b>5</b> |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 2.1. Kasteluun käytettävä vesi..... | 5 |
|-------------------------------------|---|

|                                                             |   |
|-------------------------------------------------------------|---|
| 2.2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi..... | 6 |
|-------------------------------------------------------------|---|

### LIITE 2

|                                                           |          |
|-----------------------------------------------------------|----------|
| <b>TOIMIALAKOHTAISET VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOLLE.....</b> | <b>7</b> |
|-----------------------------------------------------------|----------|

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>Luku 1. Teuraseläimet .....</b> | <b>7</b> |
|------------------------------------|----------|

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1.1. Elintarvikeketjutiedot..... | 7 |
|----------------------------------|---|

|                                                          |   |
|----------------------------------------------------------|---|
| 1.2. Teurastuksen aloittaminen alkutuotantopaikalla..... | 8 |
|----------------------------------------------------------|---|

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| <b>Luku 2. Luonnonvarainen riista.....</b> | <b>8</b> |
|--------------------------------------------|----------|

|                                                                        |   |
|------------------------------------------------------------------------|---|
| 2.1. Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan lihan tarkastukseen..... | 8 |
|------------------------------------------------------------------------|---|

|                                                                                             |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 2.2. Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                           |   |
|---------------------------------------------------------------------------|---|
| 4 §:n 4, 5 ja 6 kohdan mukaiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon..... | 8 |
|---------------------------------------------------------------------------|---|

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| <b>Luku 3. Kalastus ja vesiviljely.....</b> | <b>9</b> |
|---------------------------------------------|----------|

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>Luku 4. Maidontuotanto.....</b> | <b>9</b> |
|------------------------------------|----------|

|                              |   |
|------------------------------|---|
| 4.1. Maidontuotantotila..... | 9 |
|------------------------------|---|

|                 |   |
|-----------------|---|
| 4.2. Lypsy..... | 9 |
|-----------------|---|

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 4.3. Maidon kuljetus, toimittaminen ja muu käsittely..... | 10 |
|-----------------------------------------------------------|----|

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| 4.4. Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset..... | 10 |
|-----------------------------------------------------|----|

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Luku 5. Munien tuotanto.....</b> | <b>11</b> |
|-------------------------------------|-----------|

### LIITE 3

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>VAATIMUKSET LUOVUTETTAESSA TAI TOIMITETTAESSA ALKUTUOTAN-</b>   |           |
| <b>NON TUOTTEITA VÄHÄRISKISISTÄ TOIMINNOISTA ANNETUN ASETUKSEN</b> |           |
| <b>2 JA 3 §:N MUKAISESTI.....</b>                                  | <b>12</b> |

|                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Luku 1. Kasveista ja sienistä saatavat alkutuotannon tuotteet sekä hunaja.....</b> | <b>12</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Luku 2. Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina.....</b> | <b>12</b> |
|--------------------------------------------------------------|-----------|

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Luku 3. Luonnonvarainen riista.....</b> | <b>13</b> |
|--------------------------------------------|-----------|

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>Luku 4. Maito.....</b> | <b>13</b> |
|---------------------------|-----------|

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>Luku 5. Munat.....</b> | <b>14</b> |
|---------------------------|-----------|

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 5.1. Suoraan kuluttajalle luovutettavat munat..... | 14 |
|----------------------------------------------------|----|

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 5.2. Vähittäismyyntiin toimitettavat munat..... | 14 |
|-------------------------------------------------|----|

*Liite 1***VAATIMUKSET ALKUTUOTANNOSSA KASTELUUN, JÄÄHDYTTÄMISEEN JA PUHDISTAMISEEN KÄYTETTÄVÄLLE VEDELLE**

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 säännöllisesti kolmen vuoden välein. Jos vesi on terveydensuojelulain (763/1994) 16 §:ssä tarkoitettua talousvettä toimittavan laitoksen toimittamaa vettä, ei luvun 2 mukaisia tutkimuksia tarvitse tehdä.

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.

Uusin tutkimustodistus tulee säilyttää siten että se on pyydettyäessä esitettävissä tai jälkikäteen toimitettavissa valvontaviranomaiselle.

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

[\(84/2017\)](#)

**Luku 1. Itujen tuotannossa käytettävä vesi** (luku muutettu asetuksella [449/2013](#))

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** (luku muutettu asetuksella [449/2013](#))

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 massa-esiintymää, josta voi olla elintarvikehygieenistä haittaa.

## **2.2. Jäähdyttämiseen ja puhdistamiseen käytettävä vesi** (luku muutettu asetuksella [84/2017](#))

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) maidon ja hunajan 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 talous veden 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 elintarvikehygieniasetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen vaatimuksia.

**Luku 1. Teuraseläimet****1.1. Elintarvikeketjutiedot** (luku muutettu asetuksella [84/2017](#))

Teurastamoon, pienteurastamoon ja poroteurastamoon (teurastamo) toimitettavista elintarvikeketjutiedoista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdassa 3.

1. Alkutuotannon toimija voi toimittaa elintarvikeketjutiedot teurastamoon esimerkiksi osana eläinten terveydenhuolto- tai muuta järjestelmää.
2. Elintarvikeketjutietojen on sisällettävä tieto mahdollisesta eläimeen injektoidusta mikrosirusta.
3. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III 3 kohdan c-g alakohtien osalta tiedot on ilmoitettava ennen teurastettavaksi lähettämistä seuraavilta ajanjaksoilta:
  - a) kohdan c mukaiset eläinten lääkitsemistä koskevat tiedot vähintään 30 päivän ajalta. Tiedot on ilmoitettava myös niistä varoajallista lääkkeitä, joiden varoaika on ollut voimassa tai se on päättynyt viimeisen 30 päivän aikana. Hevosten osalta lääkitsemistiedot on kuitenkin ilmoitettava kaikista hevosille annetuista varoajallisista lääkkeitä kuuden kuukauden ajalta.
  - b) kohdan d mukaiset eläintaudit kolmen kuukauden ajalta tai eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta;
  - c) kohdan e mukaiset näytteiden analyysitulokset kolmen kuukauden ajalta tai eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta. Kohdan e mukaiset vierasainevalvonnan tulokset on ilmoitettava 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 tai eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta.
4. Muista mahdollisista seikoista, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden turvallisuuteen, on ilmoitettava yhden vuoden ajalta.
5. Kun alkutuotannon toimija lähettää siipikarjaa teurastamoon, hänen on lisäksi toimitettava teurastamoon seuraavat tiedot:
  - a) salmonellavalvontaohjelmaan kuuluvien lintujen osalta kunnan eläinlääkärin 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 (hautomon nimi).

## **1.2. Teurastamisen aloittaminen alkutuotantopaikalla (luku muutettu asetuksella [84/2017](#))**

1. Biisoneiden sekä tarhattujen sorkkaeläinten ja tarhattuja sileälästäisten lintujen teurastus voidaan aloittaa alkutuotantopaikalla lihentarkastuksesta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (590/2014), jäljempänä *lihentarkastusasetus*, 7 §:ssä tarkoitetun eläinlääkärin luvalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 mukaisesti.
2. Siipikarjan teurastus voidaan aloittaa alkutuotantopaikalla lihentarkastusasetuksen 7 §:ssä tarkoitetun eläinlääkärin luvalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvun VI mukaisesti.

## **Luku 2. Luonnonvarainen riista**

### **2.1. Luonnonvarainen riista, joka toimitetaan lihentarkastukseen**

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 lihentarkastus suoritetaan, edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti. Muu luonnonvarainen riista tulee toimittaa nylkemättömänä ja kynimättömänä sellaiseen elintarvikehuoneistoon, jossa lihentarkastus suoritetaan.
3. Luonnonvarainen riista on kuljetettava hygieenisesti.
4. Pyydetystä luonnonvaraisesta riistasta pidettävän kirjanpidon tulee sisältää tiedot riista-eläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta.
5. Kun luonnonvaraista riistaa toimitetaan lihentarkastukseen, 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 epäilystä sairaudesta, havaituista suolistomuutoksista ja muista elintarviketurvallisuuden 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. Ansapyyynnillä pyydytyt jäätyneet riekot ja kiirunat on säilytettävä ja kuljetettava jäätyneinä.
7. Pyydytystä luonnonvaraisesta riistasta pidettävän kirjanpidon tulee sisältää tiedot riista-eläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta.

### **Luku 3. Kalastus ja vesiviljely** (luku muutettu asetuksella [84/2017](#))

1. Kalastustuotteista on toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden toimeenpanoasetuksen 3 artiklassa vaadittavien tietojen lisäksi seuraavat tiedot: kalan osalta pyynti- tai nostopäivä sekä vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetun komission asetuksen (EY) N:o 1881/2006 7 artiklan kohtien 4 ja 5 mukaisten poikkeusten alaisten kalastustuotteiden osalta tiedot markkinoille saattamisen rajoituksista.

### **Luku 4. Maidontuotanto** (luku muutettu asetuksella [84/2017](#))

#### **4.1. Maidontuotantotila**

Maidontuotantotilalla on oltava tilat

- a) lypsämisessä, maidon jäähdyttämisessä ja säilytyksessä sekä muussa maidonkäsittelyssä tarvittavien laitteiden ja välineiden puhdistamiseen
- b) henkilökunnan ja vierailijoiden käsien ja jalkineiden pesua sekä suojavaatteiden säilytystä varten.

#### **4.2. Lypsy**

1. Lypsykoneen hyvä kunto ja toiminta on varmistettava huoltamalla ja testaamalla kone tarpeen mukaan ja säännöllisesti. Todistukset huollosta ja testauksesta on oltava pyydettyäessä esitettävissä tai jälkikäteen toimitettavissa valvontaviranomaiselle.
2. Lypsylaitteiston maitosuodattimet on vaihdettava ennen lypsyn aloittamista ja tarvittaessa lypsyn kuluessa.
3. 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

1. Maidon jäähdytys- ja säilytysolosuhteet eivät saa heikentää maidon elintarvikeeturvallisuutta.
2. Tiloissa, joissa maitoa joko säilytetään tai jäähdytetään, ei saa harjoittaa toimintaa, joka heikentää maidon elintarvikeeturvallisuutta.
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 jäätä alkutuotantopaikalla. Jos alkutuotantopaikalla jäädyytetään ternimaitoa, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti lypsyn ja maidon jäähdytyksen jälkeen. Jäädyytetty 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 aikana saa ylittää 6°C.
6. Lainsäädännön edellyttämien maidon säilytys- ja siirtolämpötilojen noudattamisen tulee olla todennettavissa esimerkiksi kirjanpidon tai tallenteiden avulla.
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), jäljempänä raakamaitoasetus mukaisesti;
  - c) samalla maidontuotantotilalla toimivaan vähittäismyyntipaikkaan, jossa tuottajaa käyttää raakamaidon maitotuotteiden, ei kuitenkaan lämpökäsittelemättömän maidon ja lämpökäsittelemättömän kerman, sekä muiden elintarvikkeiden valmistukseen.
  - d) muuhun vähittäismyyntipaikkaan, jossa raakamaito käytetään sellaisten maitotuotteiden ja muiden elintarvikkeiden valmistukseen, joiden valmistamiseen liittyy pastörointia vastaava lämpö- tai muu käsittely.
8. Kun alkutuotannon toimija toimittaa raakamaitoa edellä b , c tai d alakohdan mukaiseen elintarvikehuoneistoon, raakamaidon mikrobilääkejäämien testaukseen sovelletaan laitosasetuksen liitteen 2 11 luvun 1 kohdan vaatimuksia.

#### 4.4. Automaattilypsyä koskevat lisävaatimukset

1. Automaattisessa lypsylaitteistossa on oltava järjestelmä,
  - a) joka on ohjelmoitavissa itsenäisesti havaitsemaan ja ohjaamaan muuttunut maito erilleen elintarvikkeeksi tarkoitetusta maidosta (erottelujärjestelmä) ja

- b) johon voidaan etukäteen ohjelmoida tiedot eläimistä, joiden maito ohjataan erilleen esimerkiksi lääkityksen tai poikimisen takia.
2. Mikäli automaattisella lypsylaitteistolla lypettyä raakamaitoa toimitetaan edelleen luvun 4.3 kohdan 7 b mukaisesti ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon tai kohdan 7 a mukaisesti hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon siten että raakamaito edelleen toimitetaan raakamaitona vähittäismyyntiin;
- a) vedinten puhdistuslaitteistoa on seurattava vedinten riittävän puhdistamisen varmistamiseksi ja seurannasta on pidettävä kirjaa, sekä
  - b) lypsylaitteistossa on oltava järjestelmä, joka tallentaa tiedon lypsylaitteiston ja maidon jäähditys- ja varastointilaitteiden puhdistamisen teknisestä epäonnistumisesta.
3. Maidonsuodatin on vaihdettava tarvittaessa.

### **Luku 5. Munien tuotanto**

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

**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 elintarvikehygieniasetuksen 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 elintarvikeeturvallisuuden 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 hygieniasetuksen 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 koskeissa 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, pyyntiajan kohta ja -paikka, toimituspäivämäärä, metsästäjän tai metsästysseuran ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot.

### **Luku 4. Maito (luku muutettu asetuksella [84/2017](#))**

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 hygieniasetuksen 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. Pakatussa ternimaidossa on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX IV luvun mukaiset merkinnät.
3. Asiakkaan tulee päästä mahdolliseen myyntitilaan kulkematta eläintenpitotilojen tai maidonkäsittelytilojen kautta. Maidonkäsittelytiloja ei saa käyttää myyntitilana.
4. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa 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 tarjottava kuluttajalle tiedot raakamaitoasetuksen 4 §:n mukaisesti. Vaatimus ei koske ternimaitoa.
6. Raakamaidon on täytettävä raakamaitoasetuksen liitteen 3 B kohdan vaatimukset koskien somaattisten solujen määrää ja pesäkemäärää. Vaatimus ei koske ternimaitoa.
7. Raakamaidon luovutuksen osalta on toimittava raakamaitoasetuksen 15 a §:n mukaisesti ([oikaisu](#)) kun raakamaidon epäillään olevan tartunnanlähde ihmisissä todetuille tartuntatauteille.

## **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 hygieniasetuksen 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** (luku muutettu asetuksella [84/2017](#))

Kun munia toimitetaan vähittäismyyntiin vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 §:n kohtien 4 ja 5 mukaisesti, alkutuotantoon ja toimittamiseen sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 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.