

## EPÄVIRALLINEN PÄIVITETTY ASETUS [795/2014](#), 20.7.2016

Asetus sisältää muutokset

[620/2015](#), 19.5.2015

[1424/2015](#), 4.12.2015

[444/2016](#), 14.6.2016

Muutetuissa kohdissa on hyperlinkit asetuksiin.

### [795/2014](#)

## Maa- ja metsätalousministeriön asetus

### laitosten elintarvikehygieniasta

Annettu Helsingissä 3 päivänä lokakuuta 2014

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

#### 1 §

##### *Soveltamisala*

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti laitokseksi hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin.

Tässä asetuksessa säädetään:

- 1) laitosten rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
- 2) eläimistä saatavia elintarvikkeita ja niiden käsittelyä koskevista lämpötilavaatimuksista sekä merkinnöistä ja asiakirjoista;
- 3) laitoksen henkilökunnalle asetettavista hygieniavaatimuksista;
- 4) elintarvikealan toimijoiden omavalvonnasta ja siihen liittyvästä kirjanpidosta.

Asetuksella täydennetään elintarvikelain-säädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuuksiviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002, jäljempänä *yleinen elintarvikeasetus*, elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä *yleinen elintarvikehygieniasetus*, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista eri-

tyisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus*, sekä virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2015/1375, jäljempänä *trikiiniasetus*, vaatimuksia. Lisäksi asetuksella säädetään mukautuksista yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen vaatimuksista. ([444/2016](#))

#### 2 §

##### *Soveltamisalan rajoitukset*

Poron kuivalihan perinteiseen valmistukseen poronhoitolain (848/1990) 2 §:n mukaisella poronhoitoalueella sijaitsevilla liha-valmistelaitoksissa ei sovelleta liitteen 1 vaatimuksia. ([444/2016](#))

Asetusta sovelletaan riistan käsittelylaitoksiin ja kalakukkoja valmistaviin laitoksiin siten kuin liitteissä tarkemmin säädetään.

## 3 §

*Määritelmät*

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain ja seuraavien asetusten määritelmiä:

- 1) yleinen elintarvikeasetus;
  - 2) yleinen elintarvikehygieniasetus;
  - 3) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus;
  - 4) ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä koskevista erityissäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus*;
  - 5) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan järjestämisestä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta annettu komission asetus (EY) N:o 2074/2005, jäljempänä *toimeenpanoasetus*;
  - 6) elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1368/2011), jäljempänä *alkutuotantoasetus*;
  - 7) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1367/2011), jäljempänä *elintarvikehuoneistoasetus*;
  - 8) lihan tarkastuksesta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (590/2014).
- Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan:
- 1) *asiakirjalla* elintarviketta koskevaa kaupallista asiakirjaa kuten kuljetusasiakirjaa sekä muuta asiakirjaa, kuten omavalvonnassa syntynyttä asiakirjaa tai tallennetta. Asiakirja voi olla myös sähköisessä muodossa;
  - 2) *elintarvikeketjutiedoilla* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jaksossa III sekä alkutuotantoasetuksessa määritellyjä elintarvikeketjua koskevia tietoja;
  - 3) *elintarvikkeen ainesosalla* elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan par-

lamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011, jäljempänä *elintarviketieto-asetus*, 2 artiklan 2 f kohdassa määriteltyä ainesosaa;

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

5) *hevoseläimen tunnistusasiakirjalla* neuvoston direktiivien 90/426/ETY ja 90/427/ETY täytäntöönpanosta hevoseläinten tunnistusmenetelmien osalta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 504/2008 sekä hevoseläinten tunnistamisesta ja merkitsemisestä annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (880/2009) tarkoitettua asiakirjaa;

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

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

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

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

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

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

12) *pienteurastamolla* laitosta, jossa teuras-tetaan

a) korkeintaan 5 000 eläinyksikköä koti-eläiminä pidettäviä sorkka- ja kavioläimiä vuodessa, jolloin eri eläinlajien muuntoker-toimien osalta noudatetaan eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1099/2009, jäljempänä *lopetusasetus*, 17 artiklan 6 kohdan muunto-kertoimia. (444/2016)

b) korkeintaan 150 000 siipikarjaan kuulu-vaa lintua vuodessa; (444/2016)

c) korkeintaan 150 000 tarhattua kania vuodessa. Muun tarhatun riistan pienteuras-tamoiden enimmäismääriin sovelletaan samantapaisien tai lähinnä samaa lajia olevien eläinten teurastukselle asetettuja enimmäis-määriä; (444/2016)

13) *pitopaikalla* eläintunnistusjärjestelmäs-tä annetun lain (238/2010) 5 §:n 9 kohdan mukaista pitopaikkaa, jossa pidetään teuras-tettavaksi toimitettavia eläimiä, ei kuitenkaan elintarvikelain 6 §:n 22 ja 23 kohtien mukai-sia teurastamoita;

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

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

16) *sivutuotteella* muiden kuin ihmisravin-noksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivu-tuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden ter-veyssäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaisia sivutuotteita;

17) *suojaamattomalla elintarvikkeella* elin-tarviketta, jota ei ole kääritty tai pakattu;

18) *sushilla* japanilaistyyppistä elintarvi-ketta, jossa raakaa kalastustuotetta yhdiste-tään kypsennettyyn riisiin ja mahdollisesti muihinkin elintarvikkeisiin;

19) *tarhatulla riistalla* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen 1 1.6. kohdassa määriteltyä tarhattua riistaa, lukuun ottamatta poroa.

#### 4 §

*Rakenteelliset ja toiminnalliset sekä jäljitet-tävyyttä, lämpötiloja ja henkilökuntaa koske-vat vaatimukset*

Laitoksen rakenteille ja toiminnalle sekä henkilökunnalle asetettavista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuk-sen 4 artiklassa ja liitteessä II sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuk-sen liitteessä III.

Laitoksen yleisten rakenteellisten ja toi-minnallisten lisävaatimusten sekä elintarvik-keiden ja niiden käsittelyn lämpötilavaati-musten, henkilökunnan hygienian sekä elin-tarvikkeiden mukana olevien asiakirjojen osalta on noudatettava tämän asetuksen liit-teen 1 vaatimuksia. Elintarvikkeiden kulje-tuslämpötilojen osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia. Muista kul-jetuksista koskevista vaatimuksista säädetään elintarvikehuoneistoasetuksessa.

Jäljitettävyyttä koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikeasetuksen 18 ar-tiklassa sekä komission täytäntöönpanoase-tuksessa (EU) N:o 931/2011 Euroopan par-lamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille ase-tetuista jäljitettävyydsvaatimuksista, jäljempä-nä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden jälji-tettävyyasetus*.

Eri toimialojen laitosten lisävaatimusten osalta on noudatettava tämän asetuksen liit-teen 2 vaatimuksia.

Kalastustuotteiden dioksiini- ja PCB-yhdis-teiden pitoisuuksiin liittyvien erityisten mer-kintävaatimusten osalta on noudatettava tä-män asetuksen liitteen 2 vaatimuksia.

#### 5 §

##### *Omavalvonta*

Laitoksen omavalvonnasta eli HACCP-periaatteisiin perustuvista pysyvistä menette-lyistä säädetään yleisen elintarvikehygienias-

asetuksen 4 ja 5 artiklassa sekä elintarvikelain 19 ja 20 §:ssä. Lisäksi on noudatettava tämän asetuksen liitteen 3 vaatimuksia.

## 6 §

### *Voimaantulo*

Helsingissä 3 päivänä lokakuuta 2014

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä marraskuuta 2014. Sen liitteen 1 4 luvun 3 f kohta tulee kuitenkin voimaan 1 päivänä huhtikuuta 2015.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta (1369/2011).

Maa- ja metsätalousministeri *Petteri Orpo*

Eläinlääkintöylitarkastaja Anna-Maija Grönlund

## SISÄLLYSLUETTELO

### LIITE 1

|                                                                     |          |
|---------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET .....</b> | <b>7</b> |
|---------------------------------------------------------------------|----------|

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset.....</b>       | <b>7</b>  |
| <b>Luku 2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset.....</b>       | <b>8</b>  |
| <b>Luku 3. Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset.....</b> | <b>9</b>  |
| <b>Luku 4. Kaupalliset asiakirjat.....</b>                       | <b>9</b>  |
| <b>Luku 5. Henkilökunnan yleiset hygieniavaatimukset.....</b>    | <b>10</b> |

### LIITE 2

|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET<br/>LISÄVAATIMUKSET.....</b> | <b>11</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

|                                                                                                       |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitokselle.....</b>            | <b>11</b> |
| 1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset.....                                                      | 11        |
| 1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset.....                                                      | 11        |
| 1.3. Teurastamohenkilökuntaa koskevat lisävaatimukset.....                                            | 12        |
| 1.4. Yleiset lihan tarkastukseen liittyvät rakenteelliset lisävaatimukset.....                        | 12        |
| 1.5. Eläinten vastaanottoa ja lihan tarkastusta koskevat toiminnalliset lisävaatimukset.....          | 12        |
| 1.6. Teurastuksesta ilmoittaminen.....                                                                | 13        |
| 1.7. Elintarvikeketjutiedot.....                                                                      | 13        |
| 1.8. Alkutuotannon toimijalle toimitettavat tiedot.....                                               | 14        |
| <b>Luku 2. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamo ja<br/>pienteurastamo.....</b> | <b>14</b> |
| 2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset.....                                                              | 14        |
| 2.1.1. Sorkka- ja kavioläinten pienteurastamon rakenteelliset helpotukset .....                       | 15        |
| 2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset.....                                                              | 15        |
| <b>Luku 3. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo.....</b>                                | <b>16</b> |
| 3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset.....                                                               | 16        |
| 3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset.....                                                               | 17        |
| <b>Luku 4. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo.....</b>                                     | <b>17</b> |
| 4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset ja helpotukset .....                                              | 17        |
| 4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset.....                                                              | 17        |
| <b>Luku 5. Poroteurastamo.....</b>                                                                    | <b>18</b> |
| Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset sekä helpotukset .....                               | 18        |
| <b>Luku 6. Riistan käsittelylaitos.....</b>                                                           | <b>18</b> |
| 6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset.....                                                              | 18        |
| 6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset ja helpotukset.....                                               | 19        |
| <b>Luku 7. Leikkaamo.....</b>                                                                         | <b>20</b> |
| Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset.....                                                 | 20        |
| <b>Luku 8. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistava laitos.....</b>                              | <b>20</b> |
| 8.1. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen rakenteelliset<br>lisävaatimukset.....  | 20        |
| 8.2. Jauhelihan valmistusta koskevat lisävaatimukset.....                                             | 20        |
| <b>Luku 9. Kalastustuotteita käsittelevä laitos .....</b>                                             | <b>20</b> |
| 9.1. Rakenteelliset lisävaatimukset.....                                                              | 20        |
| 9.2. Toiminnalliset lisävaatimukset.....                                                              | 21        |

9.3. Kalastustuotteiden dioksiini- ja PCB-yhdisteiden pitoisuuksiin liittyvät erityisvaatimukset (kumottu asetuksella [1424/2015](#))

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| .....                                                 | 21        |
| <b>Luku 10. Kalakukkoja valmistava laitos.....</b>    | <b>21</b> |
| Toiminnalliset lisävaatimukset.....                   | 21        |
| <b>Luku 11. Maitoalan laitos.....</b>                 | <b>21</b> |
| Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset..... | 22        |

### LIITE 3

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>LAITOSTEN OMAVALVONTA .....</b> | <b>23</b> |
|------------------------------------|-----------|

|                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Luku 1. Omavalvonta.....</b>                                                         | <b>23</b> |
| 1.1. Yleiset omavalvontaa koskevat lisävaatimukset.....                                 | 23        |
| 1.2. Omavalvontasuunnitelma.....                                                        | 23        |
| 1.3. Tukijärjestelmä.....                                                               | 24        |
| <b>Luku 2. Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmien erityisvaatimukset.....</b>   | <b>25</b> |
| 2.1. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamo ja pienteurastamo..... | 25        |
| 2.2. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo.....                            | 26        |
| 2.3. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo.....                                 | 26        |
| 2.4. Poroteurastamo.....                                                                | 26        |
| 2.5. Riistan käsittelylaitos.....                                                       | 26        |
| 2.6. Leikkaamo.....                                                                     | 27        |
| 2.7. Jauhelihaa valmistava laitos.....                                                  | 27        |
| 2.8. Kalastustuotteita käsittelevä laitos.....                                          | 27        |
| 2.9. Kalakukkoja valmistava laitos.....                                                 | 27        |
| 2.10. Maitoalan laitos.....                                                             | 27        |
| 2.11. Munapakkaamo.....                                                                 | 28        |

*Liite 1***LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET**

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen vaatimuksia.

Laitosten yleisistä rakenteellisista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvuissa I, II ja V ja toiminnallisista vaatimuksista 4 artiklassa sekä liitteen II luvuissa I ja V—XI.

Elintarvikkeiden käsittelystä säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvuissa I, IX—XI sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III.

Elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III, lihan osalta jakson I luvussa VII, jauhelihan ja raakalihavalmisteiden osalta jakson V luvussa III, kalastustuotteiden osalta jakson VIII luvuissa VII ja VIII sekä maidon, ternimaidon ja niistä valmistettujen tuotteiden osalta jakson IX luvuissa I ja II.

Kuljetusta koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvussa IV. Lisäksi kuljetusvaatimukseen sovelletaan elintarvikehuoneistoasetuksen 6 §:ää. Lämpötilavaatimusten osalta on kuitenkin noudatettava tämän liitteen luvun 4 vaatimuksia.

Henkilökunnan hygieniasta säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvussa VIII ja henkilökunnan koulutuksesta luvussa XII.

Riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan tämän liitteen luvun 1 kohtaa 2 sekä lukua 4.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen luvun 1 kohtia 1—3 ja 5 sekä lukuja 2—4.

**Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset**

1. Laitoksessa on oltava riittävät tilat eri toimintojen suorittamiseen hygieenisesti. Toiminnot on ristisaastumisen välttämiseksi erotettava toisistaan niin, että käsittelyn aikana raaka-aineet ja lopputuotteet, kypsennetyt ja kypsentämättömät elintarvikkeet samoin kuin pakatut ja suojaamattomat elintarvikkeet voidaan pitää riittävästi erillään toisistaan. **(444/2016)**

- a) Eri hygieniatasojen toiminnot on erotettava rakenteellisesti tai ajallisesti. Ajallinen erottaminen edellyttää pääsääntöisesti kyseisen tilan sekä laitteiden ja välineiden pesua ja desinfiointia eri toimintojen välillä. Toimintojen ajallinen erottaminen on kuvattava laitoksen hyväksymis- tai muutoshakemuksessa.

Toimintojen erottamisessa on otettava huomioon henkilökunnan kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkaustarvikkeiden ja sivutuotteiden sekä jätteiden kuljetusreittien vaikutus toiminnan hygieniaan. Toimintojen ajallinen erottaminen ei saa vaarantaa elintarviketurvallisuutta.

**(444/2016)**

- b) Elintarvikkeen valmistustilat on erotettava rakenteellisesti vähittäismyynnistä. Muut elintarvikkeen käsittelytilat voidaan erottaa ajallisesti vähittäismyynnistä, jos elintarvikealan toimija pystyy a-kohdassa määritellyllä tavalla osoittamaan, että ajallinen erottaminen ei vaaranna elintarviketurvallisuutta.
2. Valvontaviranomainen voi sallia käymälöiden ja pukeutumistilojen sijoittamisen laitoksesta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista eikä se vaaranna elintarviketurvallisuutta.
- Valvontaviranomainen voi sallia pienissä laitoksissa myös muun kuin vesihuuhtelukäymälän, jos se ei vaaranna elintarviketurvallisuutta.
3. Elintarvikkeen käsittelytilojen pintoja, mukaan lukien elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat pinnat, sekä kalusteita, tarvikkeita välineitä ja laitteita koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun II kohdassa 1. Valvontaviranomainen voi kuitenkin laitoksen hyväksymisen yhteydessä hyväksyä myös muunlaisen pintamateriaalin käytön yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun II kohtien 1 a, b, e ja f mukaisesti, jos käyttö on elintarvikkeen tuotantoprosessin kannalta välttämätön.
4. Käsienpesuautaiden hanat eivät saa olla käsi-ikäyttöisiä tiloissa, joissa käsitellään suojaamatonta elintarviketta eivätkä tällaisiin tiloihin johtavissa sulku- tai muissa tiloissa, joissa kädet pestään välittömästi ennen tuotantotiloihin menemistä. Hanat voivat olla käsi-ikäyttöisiä suojaamattomia elintarvikkeita käsittelevän henkilökunnan käymälätiloissa, jos laitoksella on käytössään sulku- tai muut tilat, joissa henkilökunta pesee kätensä ennen tuotantotiloihin menemistä. Tämän kohdan vaatimukset eivät koske munapakkaamoita. ([444/2016](#))
5. Laitoksessa on oltava menettelyt tiivistymisveden hygieeniseksi poistamiseksi jäähdytetyistä tiloista, jos sitä on ennaltaehkäisevistä toimenpiteistä huolimatta muodostunut.
6. Valvontaviranomaisen käyttöön on oltava laitteet ja välineet, joita hän tarvitsee voidakseen suorittaa tarkastuksia tai valvontaa laitoksen tiloissa. Laitoksen valvojan käyttöön on valvojan pyynnöstä järjestettävä vähintään työpöytä ja lukittava kaappi.

## **Luku 2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset**

1. Asiattomien henkilöiden pääsy laitokseen on estettävä.
2. Elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, on pidettävä merkittyinä erillään muista elintarvikkeista.
3. Tilat, laitteet ja välineet on pidettävä hyvässä kunnossa ja järjestyksessä ja tavaroita on säilytettävä vain niille varatuissa paikoissa siten, että tilat ja laitteet voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Elintarvikkeiden käsittelytilojen, laitteiden ja välineiden puhtaus on varmistettava ennen työskentelyn alkua.
4. Elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät tilat, laitteet ja välineet on puhdistettava perusteellisesti, viimeistään työpäivän tai työjakson päätyttyä ja desinfioitava tarvittaessa. Puhdistaminen on suoritettava niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille. Elintar-



vikkeen kanssa kosketukseen joutuvat pinnat ja välineet on pidettävä riittävän puhtaina myös työpäivän aikana.

5. Suojaamattomien elintarvikkeiden tai niiden ainesosien käsittelyyn tarkoitettuja työvälineitä, laitteita tai astioita ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Elintarvikkeen käsittelyyn käytettävien astioiden ja välineiden on oltava selvästi erotettavissa muuhun tarkoitukseen käytettävistä astioista ja välineistä.
6. Elintarvikkeen säilytysastiat, pakkaukset tai pakkaustarvikkeet eivät saa koskettaa lattiaa tai muuta alustaa, jolla työntekijät voivat kävellä, jollei niitä ole tarkoitettu lattialla kuljettaviksi.

### **Luku 3. Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset**

1. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä muut kuin tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet (sulatettuja jalostamattomia kalastustuotteita lukuun ottamatta) on säilytettävä 0—3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), kalakukot, sushi sekä elävät simpukat on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.
2. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.
3. Jos pakastettujen tai jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilasta ei ole erikseen säädetty, ne on varastoitava sellaisessa lämpötilassa, että elintarvikkeen lämpötila on -18 °C tai kylmempi. ([444/2016](#))
4. Pakastettavaksi tai jäädytettäväksi tarkoitetut elintarvikkeet on pakastettava tai jäädytettävä välittömästi jäähdetyksen jälkeen.
5. Edellä mainittuja lämpötiloja sovelletaan myös elintarvikkeiden kuljetuksiin.

### **Luku 4. Kaupalliset asiakirjat**

1. Laitoksesta lähtevien elintarvikkeiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja. Sähköisestä asiakirjasta ei kuitenkaan tarvitse olla paperitulostetta elintarvikkeen mukana.
2. Asiakirjasta on käytävä ilmi eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyasetuksen sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson IV mukaiset tiedot. Asiakirja on numeroitava tai muuten yksilöitävä riittävästi. Asiakirjojen ja niitä vastaavien elintarvikkeiden on oltava helposti yhdistettävissä.
3. Asiakirjassa on lisäksi oltava seuraavat tiedot:
  - a) lähettävän laitoksen käyttämä tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot;
  - b) jäähdetyttyjä, jäädytettyjä tai pakastettuja elintarvikkeita lähetettäessä merkintä säilytyslämpötilasta, jos se ei käy ilmi pakkausmerkinnöistä;
  - c) raaka-ainemaitoa lähetettäessä merkintä lämpökäsittelystä ja sen ajankohdasta tai muusta käsittelystä säilyvyyden parantamiseksi taikka käsittelyjen puuttumisesta;

- d) merkintä käsittelyvaatimuksesta silloin kun viranomainen on asettanut erityisiä vaatimuksia elintarvikkeen käsittelylle;
  - e) tiedot ehdoista ja rajoituksista niille elintarvikkeille, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja;
  - f) lihaa, jauhelihaa ja raakalihavalmisteita lähettäessä elintarvikkeen alkuperämaa siten kuin elintarviketietoasetuksen 26 artiklan nojalla säädetään. Alkuperämaata ei kuitenkaan tarvitse mainita asiakirjoissa silloin, kun tieto alkuperämaasta löytyy elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä; [\(444/2016\)](#)
  - g) lähetettäessä vähittäismyyntiin kalakukkoja, joita ei ole valmistuksen jälkeen jäähdytetty enintään 6°C:een, tieto kalakukkojen valmistusajankohdasta ja siitä, ettei niitä ole jäähdytetty valmistuksen jälkeen enintään 6°C:een;
  - h) tuoretta kalaa lähetettäessä pyynti- tai nostopäivä;
  - i) muun kuin elintarvikehygienialainsäädännön edellyttämät merkinnät.
4. Lähettävän ja vastaanottavan laitoksen on säilytettävä kopiot kaupallisista asiakirjoista vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen. Asiakirjojen on oltava valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa.

## **Luku 5. Henkilökunnan yleiset hygieniavaatimukset**

Laitoksen henkilökuntaa koskevia vaatimuksia sovelletaan kaikkiin elintarvikkeiden käsittelytiloissa liikkuviin henkilöihin.

1. Laitoksen on luovutettava asianmukaiset suojavaatteet ja -päähineet sekä työjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja laitoksen valvontaviranomaisen käyttöön ja vastattava niiden puhtaana- ja kunnossapidosta.
2. Suojavaatteiden ja -jalkineiden käytössä on ristisaastumisen välttämiseksi otettava huomioon laitoksen eri hygieniatasot sekä kulkureitit eri hygienialueiden välillä.
3. Ruokailu on sallittu vain siihen osoitetuissa tiloissa.

*Liite 2***ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET LISÄVAATIMUKSET**

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

Riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 1.1., 1.3. ja 1.4., luvun 1.5. kohtia 3 ja 4 luvun 1.6. kohtaa 2 sekä lukua 6.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 9.3. ja 10.

**Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitoksille**

Tässä luvussa teurastamolla tarkoitetaan myös pienteurastamo ja poroteurastamo.

Rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista, eläinten vastaanottamisesta teurastukseen, eläinten tunnistamisesta, eläinten terveyden, puhtauden ja hyvinvoinnin varmistamisesta sekä elintarvikeketjutiedoista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteissä II ja III.

**1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset**

1. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioeläinten, siipikarjan tai tarhatun riistan pienteurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen hyväksymisen yhteydessä voidaan hyväksyä lihan leikkaaminen ilman erillistä leikkaamoa edellyttäen, että liitteen 1 luvun 1. kohdan 1 a ehdot täyttyvät. Lihan leikkaamiseen on tarvittaessa oltava erilliset kalusteet ja välineet.

Pienteurastamo, poroteurastamo ja riistan käsittelylaitos on tällöin hyväksyttävä leikkaamoksi ja sen on täytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I lukujen III ja V sekä jakson II lukujen III ja V vaatimukset sekä tämän asetuksen leikkaamoa koskevat vaatimukset. Säädetty lihan lämpötilat eivät saa ylittyä leikkaamisen aikana.

[\(444/2016\)](#)

2. Teurastamoissa on oltava tarkastuseläinlääkärin käyttöön lukittava huone. Elintarvike-turvallisuusvirasto voi kuitenkin poiketa vaatimuksesta pienteurastamoiden ja aluehal-lintovirasto poroteurastamoiden osalta.

**1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset**

1. Pitopaikkojen epidemiologinen tilanne, muut elintarvikeketjutiedot ja *ante mortem*-tarkastuksen tulokset tulee ottaa huomioon teurastusjärjestelyissä.

2. Jos laitoksessa vähennetään ruhojen pintakontaminaatiota eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 3 artiklan mukaisesti, katsotaan se hyväksymistä vaativaksi olennaiseksi muutokseksi.

### 1.3. Teurastamohenkilökuntaa koskevat lisävaatimukset

1. Työntekijöiden on puhdistettava kätensä, työvälineensä ja muut varusteensa säännöllisesti. Lisäksi jokaisen sellaisen työvaiheen jälkeen, jossa kädet ja työvälineet ovat likaantuneet, on ne pestävä lämpimällä vedellä. Työvälineet on desinfioitava höyryllä tai vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C tai on käytettävä vaihtoehtoista menetelmää, jolla on vastaava vaikutus.
2. Jos sama työntekijä työskentelee sekä likaisella että puhtaalla teuraslinjan osalla, työntekijän tulee huolehtia siitä, että puhtaalla puolella käytettävät työvaatteet ovat riittävän puhtaat työn hygieeniseen suorittamiseen. Työntekijän on puhdistettava kädet ja jalkineet siirtyessään likaiselta puolelta puhtaalle puolelle. Teuraslinjan puhtaalla puolella ei saa käyttää likaisella puolella käytettyjä työvälineitä ilman, että ne on puhdistettu välissä asianmukaisesti.
3. Jos käsiaineita käytetään teurastuslinjassa ennen lihan tarkastusta, on käsiainesten oltava sellaiset, että ne voidaan puhdistaa työn aikana. Teräsverkko- ja viiltosuojakäsineet on suojattava pestävällä käsiaineella.

### 1.4. Yleiset lihan tarkastukseen liittyvät rakenteelliset lisävaatimukset

1. *Post mortem* -lihan tarkastuksen suorittamista varten tulee teurastuslinjalla olla riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa lihan tarkastus pystytään suorittamaan vaikeuksitta ja jossa on riittävä valaistus sekä mahdollisuus käsien pesuun ja työvälineiden desinfiointiin. Jos lihan tarkastus joudutaan suorittamaan muualla kuin teurastuslinjassa, esimerkiksi jäähdyttämössä, on lihan tarkastus pystyttävä suorittamaan vaikeuksitta myös tässä tilassa. ([444/2016](#))
2. Ruhot tulee esittää lihan tarkastukseen vapaasti riippuvina, jotta ruhon symmetria voidaan arvioida. Vaatimuksesta voidaan poiketa siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamossa, jos Elintarviketurvallisuusvirasto on hyväksynyt poikkeavan järjestelyn.
3. Jos lihan tarkastusta ei suoriteta välittömästi teurastuksen jälkeen, tulee laitoksessa olla tilat kaikkien lihan tarkastuksessa tarvittavien eläimen osien säilyttämiseen erillään ja siten että niiden yhteenkuuluvuus voidaan taata.

Edellä mainitusta poiketen siipikarjan ja tarhattujen kanien osalta on mahdollista myös ruhojen ja muiden lihan tarkastuksessa tarvittavien eläimen osien erakohtainen yhdistäminen.  
([444/2016](#))

### 1.5. Eläinten vastaanottoa ja lihan tarkastusta koskevat toiminnalliset lisävaatimukset

1. Teurastamotoimija ei saa tuoda teurastamoon eläimiä, jotka ovat niin likaisia, että teurastushygienia vaarantuu. Jos eläinten likaisuus havaitaan vasta teurastamossa, tulee teurastamotoimijan puhdistaa eläin tai ryhtyä muihin toimenpiteisiin teurastushygienian varmistamiseksi.

2. Teurastamotoimijan on erotettava sairaaksi epäillyt sekä loukkaantuneet eläimet muista eläimistä ja ilmoitettava niistä tarkastuseläinlääkärille ennen *ante mortem* -tarkastuksen suorittamista.
3. Ruhon, elinten ja muiden lihan tarkastuksessa tarvittavien eläimen osien yhteenkuuluvuus on voitava varmistaa siihen saakka, kunnes lihan tarkastus on suoritettu loppuun.
4. Ruhoja ja elimiä ei saa leikata tai käsitellä muulla tavalla ennen lihan tarkastuksen loppuunsaattamista, jollei Euroopan unionin lainsäädännöstä muuta johdu.
5. Jos teurastamotoimija haluaa tuotannosta johtuvasta syystä sulkea eläimiä tai niiden osia tuotantoprosessista, toimijan on sovittava menettelystä tarkastuseläinlääkärin kanssa. Eläimille on kuitenkin aina tehtävä *ante mortem* -tarkastus. Toimijan on pidettävä kirjaa poistoista ja ilmoitettava niistä tarkastuseläinlääkärille.

#### 1.6. Teurastuksesta ilmoittaminen

1. Teurastuksen tulee olla suunniteltua ja ennakoitua siten, että lihan tarkastuksen järjestäminen on mahdollista. Teurastus tulee ajoittaa siten, että lihan tarkastus voidaan suorittaa virka-aikana, jollei valvontaviranomaisen kanssa ole muuta sovittu.
2. Pienteurastamotoimijan on ilmoitettava lihan tarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle vähintään kaksi arkipäivää aikaisemmin ennalta sovitulla tavalla, milloin eläimiä aiotaan teurastaa. Poroteurastamotoimijan on tehtävä vastaava ilmoitus vähintään vuorokautta ennen teurastusta. Kuitenkin niiden porojen, joihin sovelletaan alkutuotantoasetuksen liitteen 2 1.2 luvun 1 kohtaa, lihan tarkastustarpeesta tulee ilmoittaa riittävän ajoissa. Riistan käsittelylaitoksen toimijan tulee ilmoittaa lihan tarkastustarpeesta riittävän ajoissa. ([620/2015](#))

#### 1.7. Elintarvikeketjutiedot

Teurastamotoimijan velvollisuuksista koskien elintarvikeketjutietojen, mukaan lukien hevoseläinten tunnistusasiakirjan tiedot, tarkastamista ja arviointia, sekä tarkastuseläinlääkärille ilmoittamista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jaksoissa II ja III.

1. Teurastamotoimija ei saa ottaa vastaan eläimiä, joiden elintarvikeketjutiedoista ilmenee seikkoja joiden perusteella eläimiä ei saa teurastaa elintarvikkeena käytettäväksi.
2. Teurastamotoimijan on arvioitava jokaisen eläimen tai eläinryhmän elintarvikeketjutiedot ja ilmoitettava arviointinsa tulos tarkastuseläinlääkärille ennen *ante mortem* -tarkastusta.

Jos osa elintarvikeketjutiedoista on vain teurastamotoimijan tiedossa eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III kohdan 4 a tarkoittaman pysyvän järjestelyn tai laadunvarmistusjärjestelmän kautta, on toimijan asetettava myös nämä tiedot tarkastuseläinlääkärin saataville.

3. Jos teurastamotoimija toteaa, että elintarvikeketjutiedot eivät pidä paikkaansa esimerkiksi eläinten terveydentilan osalta tai niissä on puutteita, tulee hänen ilmoittaa asiasta tarkastuseläinlääkärille ja välittömästi ryhtyä toimenpiteisiin alkutuotannon toimijaa kohtaan tilanteen korjaamiseksi.

### 1.8. Alkutuotannon toimijalle toimitettavat tiedot

Teurastamotoimijan velvollisuudesta koskien palautteen antamista alkutuotannon toimijalle säädetään toimeenpanoasetuksen liitteen I jakson II luvussa I. Sikojen sairastuvuustietojen ilmoittamisesta säädetään sikojen sairastuvuuden seurannasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 6/EEO/2012.

Silloin kun teurastamotoimija on elintarvikelain 43 a §:n mukainen asianosainen, jolle lihan tarkastuspäätös annetaan, on teurastamotoimijan toimitettava lihan tarkastuspäätöksen tiedot alkutuotannon toimijalle. Tiedot voidaan toimittaa kirjallisesti tai sähköisesti, esimerkiksi käyttäen teurastamon omia tietojärjestelmiä.

## Luku 2. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamo ja pienteurastamo

Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamoa ja pienteurastamoa koskevista rakenteellisista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I luvussa II ja toiminnallisista vaatimuksista luvussa IV.

Laitoksella tarkoitetaan tässä luvussa sekä teurastamoa että pienteurastamoa.

### 2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset (luku muutettu asetuksella [444/2016](#))

1. Laitoksessa ei tarvitse olla tiloja eläinten kuljetusajoneuvojen pesemiselle, jos laitoksen hyväksymisen yhteydessä on hyväksytty kuljetusautojen peseminen muualla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I luvun II mukaisesti.
2. Laitoksen edustan, josta eläimet puretaan tai tuodaan sisään, on oltava viemäriöity ja valaistu sekä päällystetty siten, että eläimet eivät likaannu purkamisen tai teurastamoon tuomisen aikana.
3. Laitoksen navetan karsinoiden on oltava numeroituja. Karsinoissa on oltava välineet tai laitoksessa on oltava järjestelmä, joiden avulla tarkastuseläinlääkäri voi osoittaa tai selvittää eläinten elävänä tarkastuksessa hyväksytyt eläimet.
4. Kulkureitillä navetasta teurastustilaan on oltava työjalkineiden pesutila ja -laitteet sekä käsienpesuallas.
5. Laitoksessa on oltava kattoradat tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti.
6. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Nyljettävien eläinten teurastuksessa puhtaan ja likaisen alueen raja on vuodanvedon ja suolistuksen aloittamisen välissä. Sian teurastuksessa raja on viimeisen karvojenpoistotoimenpiteen ja suolistuksen aloittamisen välissä.
7. Lihantarkastuksen jälkeen on teurastamossa oltava normaalilinjalta eroava sivuraide, jossa voidaan tehdä tarkempi tarkastus ja tarvittaessa hylkääminen sekä hylättyjen osien poistaminen ja punnitseminen. Ruho ja elimet on voitava palauttaa sivuraiteelta normaali-

lilinjalle tai ohjata ne erilliseen lukittavaan jäähdyttämöön säilytettäväksi siihen saakka, kunnes lihan tarkastus on suoritettu.

8. Teurastamossa on oltava erilliset riittävän suuret kylmätilat ruhojen ja elinten jäähdyttämiseen ja niiden säilyttämiseen.
9. Laitoksessa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavauksen suorittamiseen.
10. Jos laitos ottaa vastaa biisoneita, joiden teurastus on aloitettu jo pitopaikassa, on noudatettava tämän asetuksen luvun 4.1. kohdan 3 vaatimuksia.

#### **2.1.1. Sorkka- ja kavioläimien pienteurastamon rakenteelliset helpotukset** (luku lisätty asetuksella [444/2016](#))

Alle 1 000 eläinyksikköä vuodessa teurastavat pienteurastamot voivat hyödyntää tässä kohdassa olevia helpotuksia edellyttäen, että elintarvikeeturvallisuus ja eläinten hyvinvointi eivät vaarannu. Myös yli 1 000 eläinyksikköä vuodessa teurastavat pienteurastamot voivat hyödyntää tässä kohdassa olevia helpotuksia Elintarvikeeturvallisuusviraston tapauskohtaisen arvioinnin perusteella.

1. Pienteurastamoilta ei vaadita navettaa, jos teurastettavia eläimiä ei säilytetä yön yli ennen niiden teurastusta. Tällöin eläimillä on oltava vähintään asianmukaiset odotustilat. Odotustilojen on täytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I luvun II kohdan 1 c eläinten hyvinvointia ja elävänä tarkastusta koskevat vaatimukset sekä lopetusasetuksen liitteen II 1 ja 2 kohtien säilytystiloja koskevat vaatimukset. Sairaiksi epäillyt eläimet on pystyttävä erottamaan terveistä.
2. Pienteurastamossa tainnutus ja verenlasku voidaan tehdä teurastustilassa, jos niitä varten on selvästi erotettu paikka.
3. Pienteurastamossa ei edellytetä sivuraidetta. Pienteurastamossa on kuitenkin oltava mahdollisuus ruhojen ja elinten tarkempaan tarkastukseen sekä hylättyjen osien poistamiseen.
4. Pienteurastamoilta ei edellytetä erillistä lukittavaa tilaa jälkitarkastukseen otetun lihan säilytykseen. Pienteurastamon jäähdyttämössä on kuitenkin oltava jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkitäinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä. Jäähdyttämön on oltava lukittava.
5. Pienteurastamossa ei tarvitse olla erillistä elinjäähdyttämöä, jos elimet jäähtyvät ruhojäähdyttämössä enintään 3 °C:n sisälämpötilaan.

#### **2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset**

1. Eläimet on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos ne ovat peräisin pitopaikasta, jota koskee todetun tai epäillyn salmonellatartunnan takia tehty päätös taudin leviämisen estämiseksi. Vaatimus ei kuitenkaan koske eläimiä, jotka ovat peräisin pitopaikan osasta, jolle aluehallintovirasto on myöntänyt poikkeusluvan kiellosta viedä eläimiä pois pitopaikasta.
2. Jos havaitaan, että rekisterikyselyssä on tehty virhe tai eläinten merkinnät eivät ole lainsäädännön mukaisia, on toimijan sen estämättä, mitä eläimistä saatavien elintarvikkei-

den hygienia-asetuksen liitteen II jaksossa III ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson II luvuissa II ja III säädetään, annettava kirjallinen selvitys asiasta tarkastuseläinlääkärille. Tarvittaessa eläimet on pidettävä erillään odotamassa tarkastuseläinlääkärin tarkastusta.

3. Teurastamotoimijan on huolehdittava siitä, että triikiinin varalta otetaan näytteet triikiiniasetuksen mukaisesti sekä Elintarviketurvallisuusviraston määräämällä tavalla ja tiheydellä.
4. Jos laitos ottaa vastaa biisoneita, joiden teurastus on aloitettu jo pitopaikassa, on noudatettava tämän asetuksen luvun 4.2. kohtien 1 ja 2 vaatimuksia.

### **Luku 3. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo**

Siipikarjateurastamon ja pienteurastamon rakenteellisista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvussa II ja toiminnallisista vaatimuksista luvussa IV.

Laitoksella tarkoitetaan tässä luvussa sekä teurastamoja että pienteurastamoja.

#### **3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset**

1. Laitoksen edustan, josta eläimet puretaan tai tuodaan sisään, on oltava viemäroity ja valaistu sekä päällystetty.
2. Siipikarjateurastamossa on oltava tilat ja laitteet tyhjien eläinten kuljetuslaatikoiden pesua ja desinfioimista varten sekä tila puhtaiden kuljetuslaatikoiden säilyttämistä varten. Vastaavat tilat ja laitteet on oltava myös siipikarjan pienteurastamossa, jos linnut tuodaan teurastamoon laatikoissa.
3. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Likaisen ja puhtaan osan raja on kynimisen jälkeen.
4. Laitoksessa on oltava mahdollisuus tarkemman tarkastuksen tekemiseen ja tarvittaessa hylättyjen osien poistamiseen.
5. Siipikarjan lihan jäähdyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävän suuret kylmätilat.
6. Jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten on pienteurastamon jäähdyttämössä oltava erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä. Jäähdyttämön on oltava lukittava.
7. Laitoksessa on oltava tila, jossa tarkastuseläinlääkäri voi suorittaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen 1 jakson IV luvun V kohdassa B 1 vaaditut tarkastukset.
8. Laitoksessa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavauksen suorittamiseen.



### 3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset

Lintuerä on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos

- a) salmonellatutkimuksen tulokset puuttuvat salmonellavalvontaohjelmaan kuuluvalta lintuerältä;
- b) lintuerässä on todettu salmonellabakteeri;
- c) lintuerä on peräisin pitopaikasta, jota koskee todetun tai epäillyn salmonellatartunnan takia tehty päätös taudin leviämisen estämiseksi. Vaatimus ei kuitenkaan koske lintueriä, jotka ovat peräisin pitopaikan osasta, jolle aluehallintovirasto on myöntänyt poikkeuslupan kiellosta viedä eläimiä pois pitopaikasta.

### Luku 4. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo

Tarhattujen sorkka- ja kavioläinten ja tarhattujen sileälästäisten lintujen teurastamon ja pienteurastamon rakenteellisiin vaatimuksiin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I lukua II ja toiminnallisiin vaatimuksiin lukua IV.

Tarhattujen jäniseläinten teurastamon ja pienteurastamon rakenteellisiin vaatimuksiin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson II lukua II ja toiminnallisiin vaatimuksiin lukua IV.

#### 4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset ja helpotukset (otsikko muutettu asetuksella [444/2016](#))

1. Tarhattujen sorkka- ja kavioläinten ja tarhattujen sileälästäisten lintujen teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 2.1. asetettuja rakenteellisia vaatimuksia. Pienteurastamot voivat myös hyödyntää luvun 2.1.1. rakenteellisia helpotuksia kyseisessä luvussa kuvatulla tavalla. ([444/2016](#))
2. Tarhattujen kanien teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 3.1. asetettuja rakenteellisia vaatimuksia. Pienteurastamot voivat myös hyödyntää luvun 3.1.1. rakenteellisia helpotuksia kyseisessä luvussa kuvatulla tavalla. ([444/2016](#))
3. Jos laitos ottaa vastaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 vaatimusten mukaisesti eläimiä, joiden teurastus on aloitettu jo pitopaikassa, on niiden vastaanottamiseen ja säilytykseen oltava erillinen tarvittaessa jäähdytetty tila. Erillistä tilaa ei kuitenkaan tarvita, jos eläimen teurastamista jatketaan välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen.

#### 4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

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

Tällaisten eläinten mukana on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa edellytetyt asiakirjat. Toimijan on tarkastettava asiakirjat ja toimitettava ne tarkastuseläinlääkärille.

2. Jos eläin on suolistettu pitopaikassa, mahojen ja suolten on oltava eläimen mukana ja ne on voitava tunnistaa kyseessä olevan eläimen ruhoon kuuluviksi.
3. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson II luvun IV kohdasta 9 poiketen tarhattuja jäniseläimiä ei saa jäähdyttää vedellä.

## **Luku 5. Poroteurastamo**

Poroteurastamoiden rakenteellisiin vaatimuksiin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I lukua II lukuun ottamatta sen kohtaa 1 ja toiminnallisiin vaatimuksiin lukua IV.

**Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset sekä helpotukset** (otsikko muutettu asetuksella [444/2016](#))

1. Poroteurastamoihin sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 2.1. luvun 5-8 kohtia sekä 4.1. luvun 3 kohtaa ja 4.2. luvun 1 ja 2 kohtia. Poroteurastamot voivat myös hyödyntää luvun 2.1.1. rakenteellisia helpotuksia. Poron teurastuksessa likaisen ja puhtaan alueen raja on vuodanvedon ja suolistuksen välissä. Pitopaikka on rinnastettavissa alkutuotantopaikkaan.

Poroteurastamoihin, joissa teurastetaan myös luonnonvaraista riistaa, sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 luvun 6.2. vaatimuksia ja helpotuksia. ([444/2016](#))

2. Poroteurastamon alueella on oltava aitaus tai karsinat, joissa porot voidaan juottaa ja ruokkia ja jossa ne voivat levätä ennen teurastusta. Talvella poroja ei kuitenkaan tarvitse juottaa, jos niiden saatavilla on riittävästi puhdasta lunta. Lisäksi on oltava mahdollisuus erottaa sairaita epäillyt porot muista poroista. Aitauksesta tai karsinoista tainnuttamoon on johdettava aidattu käytävä. ([620/2015](#))
3. Jos poroteurastamossa teurastetaan muita eläinlajeja kuin poroja, tulee niille olla asianmukaiset odotustilat. ([620/2015](#))

## **Luku 6. Riistan käsittelylaitos**

Riistan käsittelylaitokseen sovelletaan yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitettä II.

Luonnonvaraisen riistan teurastuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IV luvuissa II ja III ja leikkaamisesta jakson I luvussa V ja jakson II luvussa V.

### **6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset**

1. Riistan käsittelylaitoksessa on oltava erillinen tila nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten silloin kun riistan teurastusta ei jatketa välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen.
2. Riistan nylkemistä, suolistusta ja elinten irrotusta varten on oltava riittävän suuri teurastusosasto. Jos riistalintuja kynitään riistan käsittelylaitoksessa eikä toimintaa voida erottaa ajallisesti muun riistan teurastuksesta, on kynimistä varten oltava erillinen huone.

Teurastuslinjan likainen osa on erotettava puhtaasta osasta joko rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Puhtaan ja likaisen alueen raja on nylkemisen ja kynimisen jälkeen.

3. Riistan käsittelylaitoksessa, jossa teurastetaan suurriistaa, on oltava kattorata tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Nyljettyjen ja kynittyjen ruhojen sekä elinten kosketus toisiinsa ennen lihan-tarkastusta on estettävä. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti.
4. Ruhojen ja tarvittaessa elinten jäähdyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävät kylmätilat.

## **6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset ja helpotukset** (otsikko muutettu asetuksella [444/2016](#))

1. Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa luonnonvaraista riistaa, joka on suolistettu jo pyyntipaikalla. Mahojen ja suolten ei tarvitse olla eläimen mukana. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IV luvun II kohdan 4 mukaisesti myöskään elinten ei tarvitse seurata ruhoa riistan käsittelylaitokseen, jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IV luvun 1 mukainen koulutettu henkilö on tarkastanut elimet pyyntipaikalla eikä ole todennut niissä muutoksia ja ruhojen mukana on koulutetun henkilön antama ilmoitus. Toimijan on tarkastettava kyseinen ilmoitus tai muu mahdollinen tieto ja toimitettava se tarkastuseläinlääkärille.
2. Jos riistan käsittelylaitokseen otetaan vastaan toisesta jäsenvaltiosta nylkemätöntä luonnonvaraista riistaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IV luvun II kohdan 8 mukaisesti, on toimijan tarkastettava riistan mukana olevat asiakirjat ja toimitettava ne tarkastuseläinlääkärille.
3. Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa nyljettyinä ainoastaan karhuja ja hylkeitä.  
  
Riistan käsittelylaitokseen tarkastettavaksi tarkoitettu luonnonvarainen riista ei saa olla jäätynyttä.
4. Luonnonvarainen riista on nyljettävä tai kynittävä mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuonnin jälkeen. Jos riistaa ei ole suolistettu jo pyyntipaikalla, se on suolistettava ja elimet irrotettava mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuonnin jälkeen.
5. Riistan käsittelylaitoksiksi hyväksytyissä teurastamoissa hirven ruho voidaan nylkemisen ja elinten irrotuksen jälkeen ennen lihantarkastuksen suorittamista katkaista poikittaissuunnassa kahteen osaan edellyttäen, että se voidaan tehdä hygieenisesti. Tällaisia ruhoja ei saa halkaista ennen lihantarkastusta. Ruhon puoliskot on voitava yhdistää toisiinsa lihantarkastuksessa. ([444/2016](#))

## **Luku 7. Leikkaamo**

Leikkaamoa koskevista rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään kotieläiminä pidettävien ja tarhattujen sorkka- ja kavioläinten, poron, tarhattujen sileäläisten lintujen ja luonnonvaraisen suurriistan osalta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I luvussa III ja siipikarjan, tarhattujen jäniseläinten ja luonnonvaraisen pienriistan osalta jakson II luvussa III.

### **Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset**

1. Leikkaamossa on oltava tilat ja laitteet vastaanotettavan lihan tarkastukseen ja puhdistukseen. Leikattavan lihan aistinvarainen laatu on tarkastettava ja liha on tarvittaessa puhdistettava ennen leikkaamisen aloittamista.
2. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten, siipikarjan ja tarhatun riistan pien-teurastamo, poroteurastamo ja riistan käsittelylaitos voidaan hyväksyä leikkaamoksi tämän asetuksen liitteen 2 luvun 1.1. kohdan 1 mukaisesti, vaikka sillä ei ole erillistä huonetta lihan leikkaamiseen, jos se täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa leikkaamolle asetettujen vaatimusten lisäksi tämän luvun vaatimukset.

## **Luku 8. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistava laitos**

Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson V luvuissa I—III.

### **8.1. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen rakenteelliset lisävaatimukset**

Valvontaviranomainen voi laitoksen hyväksymisen yhteydessä hyväksyä jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistamisen samassa huoneessa kuin missä liha leikataan, jos valmistus tapahtuu joko rakenteellisesti riittävän erillään muusta toiminnasta tai ajallisesti erotettuna.

### **8.2. Jauhelihan valmistusta koskevat lisävaatimukset**

Valmistettaessa jauhelihaa jäähdytetystä lihasta on lihan kääreessä, pakkauksessa tai kaupallisessa asiakirjassa oltava merkintä, jonka avulla voidaan selvittää teurastuspäivä.

## **Luku 9. Kalastustuotteita käsittelevä laitos**

Kalastustuotteita käsitteleviä laitoksia koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksossa VIII sekä toimeenpanoasetuksen liitteen II jaksossa I.

### **9.1. Rakenteelliset lisävaatimukset**

Seuraavat toiminnot on erotettava rakenteellisesti tai ajallisesti:

- a) perkaaminen;
- b) fileointi ja raakavalmisteiden käsittely;
- c) jalostettujen kalastustuotteiden siivutus.

Valvontaviranomaisen luvalla perkaaminen ja fileointi voidaan suorittaa yhtenä vaiheena.

## 9.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on viivytyksettä perattava tai toimitettava vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen taikka käytettävä tuotteiden valmistukseen. Laitokseen vesiviljelylaitokselta elävinä toimitettavat kalastustuotteet on viivytyksettä vastaanottamisen jälkeen tainnutettava ja verestettävä ennen perkaamista.
2. Tiettyjä kalastustuotteita koskevasta jäädyttämisvaatimuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittua jäädyttämisvaatimusta ei sovelleta pyydettyyn silakkaan (*Clupea harengus membras*) ja kilohailiin (*Sprattus sprattus*), eikä niistä valmistettuihin tuotteisiin, edellyttäen, että kyseisiä tuotteita ei toimiteta muiden Euroopan unionin jäsenvaltioiden markkinoille. ([1424/2015](#))
3. Kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII kohdassa 3 c, jollei siitä aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

## 9.3. Kalastustuotteiden dioksiini- ja PCB-yhdisteiden pitoisuuksiin liittyvät erityisvaatimukset (kumottu asetuksella [1424/2015](#))

## Luku 10. Kalakukkoja valmistava laitos

Kalakukkoja valmistavia laitoksia koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksoissa VI ja VIII sekä toimeenpanoasetuksen liitteen II jaksossa I.

### Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 luvun 9.1. kohtaa a ja luvun 9.2. kohtaa 3.
2. Laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on viivytyksettä perattava tai käytettävä tuotteiden valmistukseen.
3. Kalakukot on valmistuksen jälkeen jäähdytettävä säilytyslämpötilaan, joka on enintään 6 °C, ja säilytettävä tässä lämpötilassa. Tästä vaatimuksesta voidaan poiketa silloin, kun kalakukot toimitetaan vähittäismyyntiin viivytyksettä valmistuksen jälkeen.

## Luku 11. Maitoalan laitos

Maitoa, ternimaitoa ja niistä valmistettuja tuotteita koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksossa IX. Raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (699/2013) säädetään lisäksi raakamaitoa ja muuta lämpökäsittelemätöntä maitoa markkinoille saattavan laitoksen erityisvaatimuksista.

Maidolla ja raakamaidolla tarkoitetaan tässä luvussa myös ternimaitoa.

**Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset**

1. Jokainen laitokseen vastaanotettu erä raakamaitoa on tarkastettava. Vastaanottotarkastukseen tulee sisältyä tutkimus mikrobilääkejäämien varalta, lämpötilamittaus ja aistinvarainen arviointi.

Edellisestä poiketen raakamaitoa vastaanottava pieni laitos voi soveltaa seuraavia helpotuksia:

- a) jos laitos saa raakamaidon toimittajalta tiedot laitokselle luovutettua erää koskevasta mikrobilääkejäämätutkimuksesta, ei toimijan tarvitse tehdä erillistä mikrobilääkejäämätutkimusta;
- b) jos laitos vastaanottaa useita pieniä eriä, voidaan mikrobilääkejäämätutkimus tehdä erien yhteisnäytteestä.

Jos laitos toimii alkutuotantopaikan yhteydessä, voi toimija korvata tältä alkutuotantopaikalta vastaanotettavan maidon eräkohtaisen mikrobilääkejäämätutkimuksen testaamalla mikrobilääkkeellä hoidettujen eläinten maidon mikrobilääkejäämien varalta taikka jättää tutkimuksen tekemättä, jos toimija on tarkastanut karjan lääkekirjanpidon ja muut tiedot ennen lypsyä eikä niiden perusteella ole syytä epäillä maidossa olevan mikrobilääkejäämiä.

2. Laitoksesta lähtevien maidon ja maidosta valmistettujen tuotteiden pakkauksissa on oltava merkintä siitä, mikä lämpökäsittely taikka muu käsittely säilyvyyden parantamiseksi tuotteelle tai sen valmistuksessa käytetylle maidolle on tehty.

## LAITOKSEN OMAVALVONTA

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikeasetuksen sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen vaatimuksia.

### Luku 1 Omavalvonta

#### 1.1. Yleiset omavalvontaa koskevat lisävaatimukset

1. Elintarvikealan toimijan on nimettävä omavalvonnan vastuuhenkilö sekä tarvittaessa vastuuhenkilöt omavalvonnan eri osa-alueille.
2. Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.
3. Toimijan on todennettava omavalvonnan toimivuus ennen toiminnan alkamista ja vähintään kerran vuodessa sekä aina toiminnan muuttuessa yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklan 2 f kohdan mukaisesti.
4. Omavalvontasuunnitelman ja sen käytännön toteuttamiseen liittyvien asiakirjojen on oltava valvontaviranomaisen saatavilla asianomaisessa laitoksessa.

Jos omavalvontasuunnitelma on osa laatujärjestelmää, toimijan on huolehdittava siitä, että valvontaviranomainen pystyy helposti tarkastamaan tämän asetuksen mukaisen omavalvontasuunnitelman.

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

#### 1.2. Omavalvontasuunnitelma

1. Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava omavalvonnan seuranta-, kirjaamis- ja todentamisenmenettelyt.
2. Omavalvontasuunnitelmaan on sisällyttävä:
  - a) toiminnan ja tuotteiden tai tuoteryhmien kuvaus;
  - b) pohjapiirroksen merkittynä elintarvikkeiden ainesosien, valmiiden tuotteiden, pakkaustarvikkeiden, pakkausten, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit sekä henkilökunnan pääasialliset kulkureitit;
  - c) omavalvontatutkimuksia tekevien elintarvikelain 37 ja 39 §:n mukaisesti hyväksytyjen laboratorioiden nimet ja muiden mahdollisesti käytettävien laboratorioiden nimet;
  - d) kuvaus, miten henkilökunnan terveydentila varmistetaan tartuntatautilain (583/1986) mukaisesti.

### 1.3. Tukijärjestelmä

Omavalvonnan tukijärjestelmällä tarkoitetaan niitä toimintatapoja (ohjelmia), jotka ovat perusedellytyksiä toiminnan riskinhallinnalle. Tukijärjestelmä on HACCP-ohjelman perusta. Tukijärjestelmään kuuluvien ohjelmien kuvauksia laadittaessa otetaan huomioon laitoksen toiminnan luonne ja laajuus.

1. Henkilökunnan koulutusta ja hygieenisistä toimintatapoja koskevien ohjelmiin on sisällyttävä:
  - a) suunnitelma henkilökunnan hygieni- ja omavalvontakoulutuksesta;
  - b) ohjeet hygieenisistä toimintatavoista.
2. Laitoksen hygieniää koskevien ohjelmiin on sisällyttävä:
  - a) kuvaus tilojen käyttöä koskevista erityisjärjestelyistä;
  - b) kuvaus tilojen, laitteiden ja elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta;
  - c) suunnitelma talousveden laadun varmistamiseksi;
  - d) kuvaus häirtäeläinten torjunnasta;
  - e) kuvaus tilojen, kalusteiden, koneiden, laitteiden ja välineiden sekä kuljetuskaluston puhdistuksesta, desinfioinnista ja näytteenotosta;
  - f) kuvaus laitoksen kunnossapidosta, mukaan lukien elintarviketurvallisuuteen vaikuttavat vesihuoltoon liittyvät laitteet;
  - g) kuvaus sivutuotteiden luokittelusta ja käsittelystä;
  - h) kuvaus jätteiden käsittelystä.
3. Elintarvikkeita koskeviin ohjelmiin on sisällyttävä:
  - a) kuvaus yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan, eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyysohjeiden ja elintarvikelain 17 §:n edellyttämästä elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamisesta. Tarvittaessa on kuvattava elintarvikkeen jäljitettävyys laitoksen sisällä;
  - b) kuvaus siitä, miten elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, pidetään merkittyinä erillään muista elintarvikkeista;
  - c) kuvaus laitokseen tulevien elintarvikkeen ainesosien vastaanottotarkastuksesta sekä tarvittaessa ainesosien laadun seurannasta varastoinnin aikana;
  - d) näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, joka sisältää muun muassa elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 ja elintarvikkeiden koostumusvaatimusten edellyttämät tutkimukset;
  - e) selvitys säilyvyyskokeista, joilla määritetään tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyysajat ja asetetaan viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -päivä;
  - f) kuvaus siitä, miten varmistetaan, että elintarvikkeet täyttävät niiden koostumusta koskevat vaatimukset ja siitä, miten elintarvikkeiden koostumus ja pakkausmerkinnät vastaavat toisiaan;
  - g) tieto siitä, että elintarvikkeen pakkausmateriaali tai -tarvike tai muu elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuva materiaali soveltuu kyseiseen käyttötarkoitukseen;
  - h) kuvaus kuumennusprosessissa mahdollisesti syntyvien vierasaineiden hallinnasta;
  - i) ohjeet erityistilanteiden varalle, mukaan lukien takaisinvetosuunnitelma.



## **Luku 2. Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmien erityisvaatimukset**

Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmiin on luvussa 1 esitetyn lisäksi sisällytettävä tarvittaessa muussa kuin elintarvikelainsäädännössä vaaditut asiat.

Tukijärjestelmiin on sisällytettävä seuraavat tiedot tai kirjalliset kuvaukset:

### **2.1. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamo ja pienteurastamo**

1. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III mukaisesta elintarvikeketjutietojen pyytämisestä, vastaanottamisesta, arvioinnista, arvioinnin tulosten toimittamisesta tarkastuseläinlääkärille, mahdollisista toimenpiteistä, tietojen toimittamisesta alkutuotannon toimijalle ja tarkastuseläinlääkärille ilmoittamisesta. Kuvauksen on sisällettävä hevoseläinten tunnistusasiakirjan tarkastus.
2. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson II mukaisesta eläinten tunnistamisesta, niiden terveyden, hyvinvoinnin ja puhtauden varmistamisesta, sairaksi epäiltyjen eläinten erottamisesta sekä tulosten ilmoittamisesta tarkastuseläinlääkärille. Kuvauksen on tarvittaessa sisällettävä ohjeet siitä, miten lantaisten eläinten hygieeninen teurastus varmistetaan.
3. Kuvaus siitä, miten toimija varmistaa, että silmämääräiseen tarkastukseen tarkoitettut nuoret naudat, lampaat ja vuohet ovat peräisin pitopaikoista, jotka täyttävät toimeenpanoasetuksen liitteen VI b kohdan 3 b vaatimukset.
4. Kuvaus siitä, miten toimija järjestää epidemiologiselta tilanteeltaan poikkeavista pitopaikoista peräisin olevien eläinten teurastuksen.
5. Kuvaus siitä, miten toimija varmistaa, että trikiiniasetuksen ja lihantarkastusasetuksen edellyttämät triikiinäytteet otetaan ja todentaa säännöllisesti, että ilmoitus, jonka mukaan siat ovat peräisin virallisesti tunnustetuista pito-olosuhteista, pitää paikkansa.
6. Kirjanpito teurastettaviksi otetuista eläimistä.
7. Ruhojen ja elinten puhtauden aistinvarainen seuranta.
8. Ruhojen pintakontaminaation vähentämisen seuranta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 3 artiklan perusteella annettujen komission asetusten mukaisesti.
9. Desinfioimiseen käytettävän vähintään 82 °C veden lämpötilan tai muun vastaavan järjestelmän seuranta.
10. Salmonellavalvontaohjelma ja nautojen EHEC-bakteerin valvontaohjelma maa- ja metsätalousministeriön erikseen määrittämällä tavalla.
11. Kuvaus tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 999/2001 mukaisen TSE-riskiaineksen erottamisesta ja merkitsemisestä sekä nautaeläinten, vuohien ja lampaiden tutkimisesta TSE-tautien varalta.
12. Laitoksessa teurastettujen eläinten lihan mikrobilääkejäämien seuranta Elintarviketurvallisuusviraston ohjeiden mukaisesti.

## 2.2. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo

1. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson III mukaisesta elintarvikeketjutietojen pyytämisestä, vastaanottamisesta, arvioinnista, arvioinnin tulosten toimittamisesta tarkastuseläinlääkärille, mahdollisista toimenpiteistä, tietojen toimittamisesta alkutuotannon toimijalle ja tarkastuseläinlääkärille ilmoittamisesta
2. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson II mukaisesta eläinten tunnistamisesta, niiden terveyden ja hyvinvoinnin varmistamisesta sekä tulosten ilmoittamisesta tarkastuseläinlääkärille.
3. Kuvaus siitä, miten toimija järjestää epidemiologiselta tilanteeltaan poikkeavista pito-paikoista peräisin olevien eläinten teurastuksen.
4. Kirjanpito teurastettaviksi otetuista eläimistä sekä eläimistä, jotka toimija on tuotannosta johtuvista syistä sulkenut pois teurastamon tuotantoprosessista.
5. Ruhojen puhtauden aistinvarainen seuranta.
6. Desinfioimiseen käytettävän vähintään 82 °C veden lämpötilan tai muun vastaavan järjestelmän seuranta.
7. Vesijäähdytyksessä käytettävän veden mikrobiologisen laadun varmistus.
8. Salmonellavalvontaohjelma ja kampylobakteerivalvonta maa- ja metsätalousministeriön erikseen määrittämällä tavalla.
9. Laitoksessa teurastetun siipikarjan lihan mikrobilääkejäämien seuranta Elintarviketurvallisuusviraston ohjeiden mukaisesti.

## 2.3. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo

1. Tarhattujen sorkka- ja kavioläimien ja tarhattujen sileäläimien lintujen teurastamoiden ja pienteurastamoiden omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 kohdat 1, 2, 4—7, 9 ja 12.
2. Tarhatun jäniseläinten teurastamoiden ja pienteurastamoiden omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.2 kohdat 1—6 ja 9.

## 2.4. Poroteurastamo

Poroteurastamon omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 kohdat 1, 2, 4, 6, 7, 9 ja 12.

## 2.5. Riistan käsittelylaitos

1. Riistan käsittelylaitosten omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä luonnonvaraisen suurriistan osalta tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 kohdat 5—7 ja 9 ja pienriistan osalta tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.2 kohdat 4—6.

2. Liitteen 3 luvun 2.1 kohdan 6 ja liitteen 3 luvun 2.2 kohdan 4 mukaiseen kirjanpitoon laitokseen tuodusta riistasta pitää sisällyttää tieto luonnonvaraisen riistan pyyntipaikasta ja pyyntiajankohdasta.

## **2.6. Leikkaamo**

1. Desinfiointiin käytettävän vähintään 82 °C veden lämpötilan tai muun vastaavan järjestelmän seuranta.
2. Kuvaus TSE-riskiaineksen erottamisesta ja merkinnästä.
3. Kuvaus ruhojen leikkaamisesta ennen trikiinitutkimusten valmistumista, jos valvontaviranomainen on antanut siihen luvan trikiiniasetuksen mukaisesti.
4. Salmonellavalvontaohjelma maa- ja metsätalousministeriön erikseen määrittämällä tavalla.
5. Kirjanpito sellaisen lihan leikkaamisesta, jonka käsittelylle tarkastuseläinlääkäri on asettanut ehtoja.

## **2.7. Jauhelihaa valmistava laitos**

Kuvaus siitä, miten varmistetaan, että jauhelihan raaka-aine täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson V luvun III kohdan 2 vaatimukset.

## **2.8. Kalastustuotteita käsittelevä laitos (luku muutettu asetuksella [1424/2015](#))**

1. Kuvaus siitä, miten hallitaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa edellytetty loistarkastus sekä tiettyjä kalastustuotteita koskeva jäädyttämisvaatimus.
2. Kuvaus puhtaan veden valvonnasta, jolla varmistetaan, ettei puhdas vesi vaaranna elintarvikeeturvallisuutta.

## **2.9. Kalakukkoja valmistava laitos**

1. Kalakukkoja valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.9. kohdat 2 ja 3.
2. Kuvaus siitä, miten hallitaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa edellytetty loistarkastus.

## **2.10. Maitoalan laitos**

Maidolla ja raakamaidolla tarkoitetaan tässä luvussa myös ternimaitoa.

1. Kuvaus siitä, miten raakamaitoa vastaanottava laitos varmistaa, että alkutuotantopaikalta lähtevän maidon laatu täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen ja alkutuotantoasetuksen vaatimukset sekä, jos kyseessä on raakamaitoa tai muuta lämpökäsittelemätöntä maitoa markkinoille saattava laitos, raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) vaatimukset.

2. Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, joka sisältää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdassa III edellytetyt tutkimukset sekä tämän asetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdassa 1 edellytetyt tutkimukset.
3. Kuvaus siitä, miten liitteen 2 luvun 12 kohdassa 1 säädettyjä helpotuksia käyttävä laitos varmistaa, ettei sen vastaanottama raakamaito ylitä farmakologisesti vaikuttavista aineista ja niiden eläinperäisissä elintarvikkeissa esiintyvien jäämien enimmäismääriä koskevasta luokituksesta annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 37/2010 säädettyjä mikrobilääkejäämien enimmäismääriä.

### **2.11. Munapakkaamo**

Kuvaus siitä, miten munapakkaamo varmistaa, että pakkaamoon toimitetut kananmunat tulevat pitopaikasta, joka täyttää salmonellavalvontaohjelman vaatimukset.