

Luonnos 4.7.2022

Maa ja metsätalousministeriön asetus

elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti muutetaan elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (318/2021) 18, 20, 23, 27, 31, 32, 34, 37, 38, 43, 49, 50, 52 ja 55 § seuraavasti:

18 § Elintarvikeketjutiedot

Alkutuotannon toimijan on ilmoitettava teurastamo- ja poroteurastamotoimijalle Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II III jakson mukaiset elintarvikeketjutiedot teurastettaviksi toimitettavien elävien eläinten, teurastamon ulkopuolella hätäteurastettujen eläinten sekä alkuperätilalla tapettujen eläinten osalta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II III jakson 3 kohdan tiedot on ilmoitettava:

- 1) a, b ja h alakohtien osalta elintarvikeketjutietojen ilmoittamispäivän tilanteen mukaisesti;
- 2) c alakohdan osalta yhden kuukauden ajalta. Tiedot on ilmoitettava myös niistä varoajallisista lääkkeistä, joiden varoaika on ollut voimassa tai se on päättynyt viimeisen 30 vuorokauden aikana;
- 3) d, f ja g alakohtien osalta kolmen kuukauden ajalta tai eläimen taikka eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta;
- 4) e alakohdan mukaiset jäämien seurannan ja valvonnan tulokset yhden vuoden ajalta ja muut e alakohdan mukaiset näytteiden analyysitulokset kolmen kuukauden ajalta tai eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta.

Kun alkutuotannon toimija lähettää siipikarjaa teurastamoon, hänen on lisäksi ilmoitettava teurastamoon seuraavat tiedot:

- 1) eläintautilain (76/2021) 11 §:n nojalla säädetyn salmonellavalvonnan piirissä olevien lintujen osalta kunnaneläinlääkäriin viimeisimmän tarkastuksen ajankohta ja tarkastustulos sekä tieto viimeisimmän salmonellatutkimuksen ajankohdasta ja tutkimustuloksesta;
- 2) kasvatusaikainen kuolleisuus lähetettävässä erässä;
- 3) lintujen saapumispäivä alkutuotantopaikalle, saapumiserän koko ja lintujen alkuperä (hautomon nimi).

Porohoitolain 6 §:n mukainen paliskunta voi ilmoittaa elintarvikeketjutiedot porotaloutta harjoittavan toimijan puolesta.

Pienteurastamon sijaitessa alkuperätilan yhteydessä ja pienteurastamossa toimivan virkaeläinlääkäriin salliessa, kyseisellä alkuperätilalla kasvatettujen eläinten elintarvikeketjutietoja ei tarvitse toimittaa pienteurastamoon, vaan ne voidaan säilyttää alkuperätilalla.

20 §

Luonnonvaraista riistaa koskeva mukautus

Euroopan unionin (EU) lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan toimija voi nylkeä karhun ennen sen toimittamista riistan käsittelylaitokseen tai poroteurastamoon edellyttäen, että nylkeminen voidaan tehdä hygieenisesti.

23 §

Elintarvikkeiden lämpötiloja koskevat vaatimukset rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa

Toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksia, joita sovelletaan myös kuljetukseen:

- 1) 0–3 °C: tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, äyriäis- ja nilviäistuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet;
 - 2) korkeintaan 4 °C: jauheliha, jauhettu maksa;
 - 3) korkeintaan 6 °C: helposti pilaantuvat maidot ja kermat, muut kuin 4 kohdassa mainitut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, elävät simpukat, sushi, kalakukot ja muut kuin 1 kohdassa mainitut kylmäsäilytystä vaativat jalostetut kalastustuotteet, idut, paloitellut kasvikset, hyönteiset sekä muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joita ei ole erikseen mainittu tässä momentissa ja joiden lämpötilavaatimuksista ei ole säädetty Euroopan unionin lainsäädännössä;
 - 4) korkeintaan 8 °C: sellaiset helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, kylmäsäilytystä vaativat pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut;
 - 5) -18 °C tai kylmempi: pakastetut ja jäädytetyt elintarvikkeet, jollei asiasta ole toisin säädetty;
 - 6) vähintään 60 °C: kuumana myytävät tai tarjolla olevat helposti pilaantuvat elintarvikkeet.
- Edellä 1 momentissa säädetystä poiketen kumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, kalakukot ja muut vastaavat tuotteet saa myyntipaikassa säilyttää huoneenlämmössä niiden vastaanotto-, valmistus- tai paistopäivänä. Tämän jälkeen niitä ei saa enää myydä, lukuun ottamatta kokonaisia kalakukkoja, jotka säilytetään niiden vastaanotto-, valmistus- tai paistopäivän jälkeen korkeintaan 6 °C:ina.

Elintarvikkeiden tarjolla oloon sovelletaan lisäksi seuraavia vaatimuksia:

- 1) kylmäsäilytystä vaativat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat olla tarjolla vain kerran. Jos ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia, niiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C;
 - 2) kuumana tarjolla olevat helposti pilaantuvat elintarvikkeet saavat olla tarjolla vain kerran.
- Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäädytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäädytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan neljän tunnin kuluessa.

Edellä 1 momentissa säädetystä poiketen:

- 1) helposti pilaantuvia jäädytettyjä elintarvikkeita, joilla on erilaiset lämpötilavaatimukset, saa kuljettaa toiselle toimijalle samassa kuljetuksessa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C;
- 2) helposti pilaantuvia jäädytettyjä elintarvikkeita saa kuljettaa kuluttajalle siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C;
- 3) kumentamalla valmistettuja helposti pilaantuvia leipomotuotteita, kalakukkoja ja muita vastaavia tuotteita saa kuljettaa niiden valmistus- tai paistopäivänä vähittäisliikkeeseen huoneenlämmössä.

Toimija voi kuitenkin poiketa tässä pykälässä säädetyistä lämpötilavaatimuksista, jos toimija osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

Toimijan on ilmoitettava kirjallisesti elintarvikkeen vastaanottavalle toimijalle elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimus, jos elintarvikkeelle on sellainen asetettu eikä vaatimus käy ilmi elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä.

27 §

Kansalliset säännöt vähittäisliikkeen vähäisestä, paikallisesta ja rajoitetusta toiminnasta

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti hyväksytyä elintarvikehuoneistoa ei vaadita silloin, kun eläinperäisiä elintarvikkeita toimitetaan enintään 1 000 kilogrammaa vuodessa ja sen ylittävältä osalta enintään 30 prosenttia vähittäisliikkeen eläinperäisten elintarvikkeiden vuotuisesta toimitusmäärästä maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä toiseen vähittäisliikkeeseen, joka toimittaa eläinperäiset elintarvikkeet suoraan kuluttajalle.

Suurkeittiön jakelupisteet katsotaan samaan vähittäisliikkeeseen kuuluviksi, jos niiden toiminta on huomioitu suurkeittiön omavalvonnassa.

31 §

Rekisteröidyn elintarvikehuoneiston toimintaa koskevat mukautukset kalastustuotteiden osalta

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan:

- 1) kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson 3 c kohdassa;
- 2) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson III luvun D kohdan jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*) ja kilohailia (*Sprattus sprattus*), jotka on pyydetty Itämerestä, eikä niistä valmistettuja tuotteita.

Kalastustuotteita voidaan savustaa perinteisellä menetelmällä rekisteröidyn elintarvikehuoneiston ulkopuolella, jos elintarviketurvallisuus ei vaarannu. Savustustoimintaan ei tällöin sovelleta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II II luvun 1 kohdan vaatimuksia.

32 §

Kansalliset säännöt siipikarjan ja tarhatun kanin lihasta

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa:

- 1) teurastaa siipikarjaa ja tarhattuja kaneja ja leikata niiden lihaa alkuperätilalla, sekä luovuttaa lihan suoraan kuluttajalle;
- 2) teurastaa siipikarjaa ja tarhattuja kaneja ja leikata niiden lihaa alkuperätilalla, sekä toimittaa lihan paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat lihan ja siitä valmistetut tuotteet suoraan kuluttajalle;
- 3) luovuttaa ja toimittaa tämän momentin 1 ja 2 kohdissa tarkoitettua siipikarjan lihaa yhteensä enintään 40 000 kilogrammaa vuodessa ja tarhatun kanin lihaa yhteensä enintään 20 000 kania vastaavan määrän lihaa vuodessa.

Tämän pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 852/2004, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III II jakson IV luvun 5 ja 8 kohtia, V luvun 1 kohdan a ja b alakohtia sekä tämän asetuksen 4 §:n vaatimuksia ja 4 lukua lukuun ottamatta 27 §:ää. Lihan lämpötilavaatimus säilytyksessä ja kuljetuksessa on kuitenkin korkeintaan 6 °C.

34 §

Kansalliset säännöt luonnonvaraisen riistan lihasta

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti:

- 1) metsästäjä, metsästysseura, riistanhoitoyhdistys tai poliisi saa luovuttaa suoraan kuluttajalle pieniä määriä luonnonvaraisen riistan lihaa. Kuitenkin karhun, villisian, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja triikiinin muiden mahdollisten isäntäeläinten liha on ensin tutkittava triikiinin varalta ja lihan luovutus kuluttajalle on sallittua vasta negatiivisen tutkimustuloksen varmistuttua. Näytteenotosta säädetään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2015/1375 liitteessä III. Tutkimus on tehtävä elintarvikelain 35 §:n 2 momentin mukaisesti;
- 2) metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat lihan ja siitä valmistetut tuotteet suoraan kuluttajalle, enintään 1 000 luonnonvaraista jänistä tai kania, 3 000 luonnonvaraista lintua, 10 luonnonvaraista hirveä, 50 luonnonvaraista metsäkaurista ja 30 luonnonvaraista valkohäntäpeuraa tai muuta hirvieläintä vastaavan määrän lihaa vuodessa.

Tämän pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 852/2004, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IV jakson II luvun 1, 5 ja 6 kohtia ja III luvun 4 kohtaa sekä tämän asetuksen 4 §:n vaatimuksia ja 4 lukua lukuun ottamatta 27 §:ää.

Rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa järjestettävässä metsästäjien yksityistilaisuudessa voidaan käsitellä tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa ja tarjoilla tarkastamattomasta luonnonvaraisen riistan lihasta valmistettuja tuotteita.

37 §

Elintarvikkeiden lämpötiloja koskevat vaatimukset hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa

Toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksia, joita sovelletaan myös kuljetukseen:

- 1) 0–3 °C: kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä sellaiset tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet, joiden lämpötilavaatimuksista ei ole säädetty Euroopan unionin lainsäädännössä;
- 2) korkeintaan 6 °C: helposti pilaantuvat maidot ja kermat, muut kuin 3 kohdassa mainitut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, elävät simpukat, sushi, kalakukot ja muut kuin 1 kohdassa mainitut jalostetut kalastustuotteet;
- 3) korkeintaan 8 °C: sellaiset helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely;
- 4) -18 °C tai kylmempi: pakastetut ja jäädytetyt elintarvikkeet, jollei asiasta ole toisin säädetty.

Edellä 1 momentissa säädetystä poiketen kuumentamalla valmistettuja kalakukkoja ja muita vastaavia tuotteita saa kuljettaa niiden valmistus- tai paistopäivänä vähittäisliikkeeseen huoneenlämmössä.

Toimija voi kuitenkin poiketa tässä pykälässä säädetystä lämpötilavaatimuksista, jos toimija osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

Toimijan on ilmoitettava kirjallisesti elintarvikkeen vastaanottavalle toimijalle elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimus, jos elintarvikkeelle on sellainen asetettu eikä vaatimus käy ilmi elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä.

38 §

Hyväksytyt elintarvikehuoneiston rakenteita ja toimintaa koskevat yleiset vaatimukset

Hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa eri hygieniatasojen toiminnot on erotettava rakenteellisesti tai ajallisesti. Elintarvikkeen valmistustilat on erotettava rakenteellisesti vähittäiskaupasta.

Sellaisissa tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita sekä tiloissa, joissa kädet pestään ennen tuotantotiloihin menoa, on oltava käsienpesupaikoissa automaattihanat tai jalkakäyttöiset hanat. Tämän momentin vaatimus ei koske munapakkaamoita.

Hyväksytyt elintarvikehuoneiston valvojan käyttöön on valvontaviranomaisen pyynnöstä järjestettävä vähintään työpöytä ja lukittava kaappi. Lisäksi toimijan on luovutettava valvontaviranomaisen käyttöön laitteet ja välineet, joita valvontaviranomainen tarvitsee voidakseen tehdä tarkastuksia tai valvontaa hyväksytyt elintarvikehuoneiston tiloissa.

Toimijan on luovutettava asianmukaiset suojavaatteet ja -pähineet sekä työjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja valvontaviranomaisen käyttöön sekä vastattava niiden puhtaana- ja kunnossapidosta.

Toimijan on ilmoitettava kirjallisesti elintarvikkeen vastaanottavalle toimijalle mahdollisesta elintarvikkeen käsittelyyn tai sen markkinoille saattamiseen liittyvästä erityisehdosta.

43 §

Kala-alan hyväksytyt elintarvikehuoneiston toimintaa koskevat mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan kala-alan hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa:

- 1) kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson 3 c kohdassa;
- 2) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson III luvun D kohdan jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*) ja kilohailia (*Sprattus sprattus*), jotka on pyydetty Itämerestä, eikä niistä valmistettuja tuotteita. Kyseisiä tuotteita ei saa toimittaa Euroopan unionin muiden jäsenvaltioiden markkinoille.

49 §

Teurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen rakenteita koskevat yleiset mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan:

- 1) teurastamossa ja poroteurastamossa ei tarvitse olla erillistä tilaa alkuperätilalla tapettujen eläinten vastaanottoa varten, jos teurastusta jatketaan välittömästi kyseisten eläinten elintarvikehuoneistoon tuonnin jälkeen. Poroteurastamossa ei myöskään tarvitse olla erillistä tilaa tämän asetuksen 19 §:n mukaisesti ampumalla lopetettujen porojen vastaanottoa varten, jos teurastusta jatketaan välittömästi kyseisten eläinten elintarvikehuoneistoon tuonnin jälkeen;
- 2) riistan käsittelylaitoksessa ja poroteurastamossa ei tarvitse olla erillistä tilaa nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten, jos teurastusta jatketaan välittömästi riistan elintarvikehuoneistoon tuonnin jälkeen;
- 3) korkeintaan 5 000 eläinyksikköä sorkka- ja kavioläimiä tai 300 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua tai jäniseläintä vuodessa teurastava pienteurastamo, poroteurastamo ja vastaavan kokoinen riistan käsittelylaitos voidaan hyväksyä leikkaamoksi ilman erillistä huonetta lihan leikkaamiseen, jos se täyttää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY)

N:o 853/2004 liitteen III I jakson III luvussa ja II jakson III luvussa leikkaamolle asetetut vaatimukset. Eläinyksikköjen laskemisessa käytetään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 7 artiklan 2 kohdassa ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan 3 kohdassa määriteltyjä muuntokertoimia.

50 §

Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläimien teurastamon rakenteita koskevat lisävaatimukset

Post mortem -tarkastuspisteen 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 normaalilinjalle tai ohjata ne erilliseen lukittavaan jäädyttämöön säilytettäväksi siihen saakka, kunnes lihantarkastus on saatettu loppuun.

Jäljempänä tämän asetuksen 52 §:n 2 momentissa tarkoitettussa pienteurastamossa ei tarvitse olla sivuraidetta, mutta ruhojen ja elinten tarkempaan tarkastukseen sekä hylättyjen osien poistamiseen ruhoista on oltava soveltuva paikka.

Teurastamossa on oltava tila elintarvikevalvonnasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (315/2021) 6 §:n mukaisen raadonnavauksen tekemiseen.

52 §

Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläimien teurastamon rakenteita koskevat mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan pienteurastamossa:

- 1) ei tarvitse olla navettaa, jos teurastettavia eläimiä ei säilytetä yön yli ennen niiden teurastusta. Eläimillä on kuitenkin oltava asianmukaiset odotustilat. Odotustilojen on täytettävä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson II luvun 1 kohdan c alakohdan eläinten hyvinvointia ja elävänä tarkastusta koskevat vaatimukset sekä eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1099/2009 liitteen II 1 ja 2 kohtien säilytystiloja koskevat vaatimukset. Sairaiksi epäillyt eläimet on pystyttävä erottamaan muista eläimistä;
- 2) tainnutus ja verenlasku voidaan tehdä teurastustilassa, jos niitä varten on selvästi erotettu paikka;
- 3) ei tarvitse olla erillistä lukittavaa tilaa jälkitarkastukseen otetun lihan säilytykseen. Jäädyttämössä on kuitenkin oltava jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä.

Alle 1 000 eläinyksikköä vuodessa teurastavat pienteurastamot voivat hyödyntää tämän pykälän 1 momentissa olevia mukautuksia. Lisäksi Ruokavirasto voi tapauskohtaisen arvioinnin perusteella hyväksyä tämän pykälän 1 momentissa olevat mukautukset myös pienteurastamoille, jotka teurastavat 1 000–5 000 eläinyksikköä vuodessa.

Eläinyksikköjen laskemisessa käytetään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 7 artiklan 2 kohdassa ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan 3 kohdassa määriteltyjä muuntokertoimia.

55 §

Siipikarjateurastamon rakenteita koskeva mukautus

EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan alle 150 000 lintua vuodessa teurastavissa pienteurastamoissa ei tarvitse olla erillistä lukittavaa tilaa jälkitarkastukseen otetun lihan säilytykseen. Jäädyttämössä on kuitenkin oltava jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä

varten erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä.

Lisäksi Ruokavirasto voi tapauskohtaisen arvioinnin perusteella hyväksyä tämän pykälän 1 momentin mukaisen mukautuksen myös pienteurastamoille, jotka teurastavat 150 000–300 000 lintua vuodessa.

Tämä asetus tulee voimaan ... päivänä ...kuuta 2022.

Helsingissä xx.xx.2022

Maa- ja metsätalousministeri Antti Kurvinen

Elintarviketurvallisuusjohtaja Sebastian Hielm