

# SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 10 päivänä marraskuuta 2022

880/2022

## 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 kunnaneläinlääkärin viimeisimmän tarkastuksen ajankohta ja tarkastustulos sekä tieto viimeisimmän salmonellanäytteenoton 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 porotautoutta harjoittavan toimijan puolesta.

Pienteurastamon sijaitessa alkuperätilan yhteydessä ja pienteurastamossa toimivan virkaeläinlääkärin 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 säilytys-, tarjolla olon ja jäähdytyslämpötilavaatimuksia:

1) helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

2) tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot ja sushi on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Tämän kohdan vaatimukset eivät koske huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita eivätkä tämän momentin 9 kohdassa mainittuja huoneenlämmössä säilytettäviä kalakukkoja;

3) elävät simpukat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

4) jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä korkeintaan 4 °C:ssa;

5) pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut on säilytettävä korkeintaan 8°C:ssa. Tämän kohdan vaatimus ei koske huoneenlämmössä säilyviä pastöroitua marja-, hedelmä- ja vihannesmehuja;

6) muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloittelut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

7) kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Tämän momentin 1–6 kohtien vaatimuksista poiketen kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia;

8) kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran;

9) tämän momentin 2 ja 6 kohtien vaatimuksista poiketen kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, kalakukot ja muut vastaavat tuotteet, jotka on kuljetettu vähittäisliikkeeseen huoneenlämmössä, saa säilyttää vähittäisliikkeessä huoneenlämmössä vastaanottopäivän ajan. Tämän jälkeen niitä ei saa enää myydä, lukuun ottamatta kokonaisia kalakukkoja, jotka säilytetään vastaanottopäivän jälkeen korkeintaan 6 °C:ssa. Lisäksi vähittäisliikkeessä pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän ajan, minkä jälkeen niitä ei saa enää myydä;

10) kylmässä säilytettäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa.

Toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden kuljetuslämpötilavaatimuksia:

1) kuljetettaessa toimijalta toimijalle elintarvikkeita sovelletaan tämän pykälän 1 momentissa säädettyjä elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia, jollei tämän momentin 2–3 kohdissa toisin säädetä;

2) kuljetettaessa toimijalta toimijalle samassa kuljetuksessa helposti pilaantuvia jäähdytettyjä elintarvikkeita, joilla on erilaiset lämpötilavaatimukset, elintarvikkeen lämpötilan on oltava korkeintaan 6 °C;

3) kuljettaessa toimijalta vähittäisliikkeeseen kuumentamalla valmistettuja helposti pilaantuvia leipomotuotteita, kalakukkoja ja muita vastaavia tuotteita, ne saa kuljettaa huoneenlämmössä;

4) kuljettaessa toimijalta kuluttajalle helposti pilaantuvia jäähdytettyjä elintarvikkeita, elintarvikkeen lämpötilan on oltava korkeintaan 6 °C;

5) kuljettaessa toimijalta kuluttajalle kuumennettuja jäähdyttämättömiä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, elintarvikkeen lämpötilan on oltava vähintään 60 °C.

Toimija voi kuitenkin poiketa tämän pykälän 1 ja 2 momentissa säädetyistä lämpötilavaatimuksista, jos toimija voi 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 hyväksyttyä 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 elintarvikehuoneiston ulkopuolella perinteisellä menetelmällä, 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 ja V luvun 1 kohdan a ja b alakohtia lukuun ottamatta lihan lämpötilavaatimusta, sekä tämän asetuksen 4 §:n vaatimuksia ja 4 lukua lukuun ottamatta 27 §:ää.

## 34 §

*Kansalliset säännöt luonnonvaraisen riistan lihasta*

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

1) metsästäjä, metsästysseura, riistanhoitoyhdistys tai poliisi saa teurastaa loppuun luonnonvaraista riistaa ja leikata sen lihaa, sekä luovuttaa suoraan kuluttajalle pieniä määriä kyseistä 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 teurastaa loppuun luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja, lintuja ja hirvieläimiä ja leikata niiden lihaa, sekä toimittaa kyseistä lihaa paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat lihan ja siitä valmistetut tuotteet suoraan kuluttajalle, seuraavat vuotuiset riistaeläimiä vastaavat enimmäismäärät: 1 000 jänistä tai kania, 3 000 lintua, 10 hirveä, 50 metsäkaurista ja 30 valkohäntäpeuraa tai muuta kuin edellä tässä kohdassa mainittua hirvieläintä.

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 lukuun ottamatta lihan lämpötilavaatimuksia, 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 säilytyslämpötilavaatimuksia:

1) helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

2) muut kuin tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet, sulatettuja jalostamattomia kalastustuotteita lukuun ottamatta, sekä kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot ja sushi on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Tämän kohdan vaatimukset eivät koske huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita;

3) elävät simpukat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa.

Toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden kuljetuslämpötilavaatimuksia:

1) kuljettaessa toimijalta toimijalle elintarvikkeita sovelletaan tämän pykälän 1 momentissa säädettyjä elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia, jollei tämän momentin 2 kohdassa toisin säädetä;

2) kuljettaessa toimijalta vähittäisliikkeeseen kalakukkoja ja muita vastaavia tuotteita, ne saa kuljettaa huoneenlämmössä.

Toimija voi kuitenkin poiketa tämän pykälän 1 ja 2 momentin lämpötilavaatimuksista, jos toimija voi 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 §

#### *Hyväksytyin elintarvikehuoneiston rakenteita ja toimintaa koskevat yleiset vaatimukset*

Hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa eri hygieniatasojen toiminnot on erotettava rakenteellisesti tai ajallisesti. Elintarvikkeiden valmistustilat on erotettava rakenteellisesti myynti- ja tarjoilutiloista. Pienimuotoisessa toiminnassa elintarvikkeiden valmistustilat voidaan kuitenkin erottaa myynti- ja tarjoilutiloista ajallisesti.

Tilojen, joissa käsitellään suojaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, sekä tilojen, joissa kädet pestään ennen tällaisiin tuotantotiloihin menoa, käsienpesupaikkojen hanojen on oltava automaattisia tai jalkakäyttöisiä. Tämän momentin vaatimus ei koske munapakkaamoita.

Hyväksytyin 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 hyväksytyin elintarvikehuoneiston tiloissa.

Toimijan on luovutettava asianmukaiset suojavaatteet ja -päähineet 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 erityisohjelmasta.

### 43 §

#### *Kala-alan hyväksytyin 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 kavioeläimiä 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 kavioeläinten teurastamon rakenteita koskevat lisävaatimukset*

*Post mortem* -tarkastuspisteen jälkeen on teurastamossa oltava normaalilinjalta eroava sivuraide, jossa voidaan tehdä tarkempi tarkastus ja tarvittaessa hylkääminen sekä hylätyjen 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 hylätyjen 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 kavioeläinten 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 merkittynä 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. Jäähdyttämössä 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 15 päivänä marraskuuta 2022.

Helsingissä 8.11.2022

Maa- ja metsätalousministeri Antti Kurvinen

Elintarviketurvallisuusjohtaja Sebastian Hielm