

# FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 10 november 2022

---

**880/2022**

## **Jord- och skogsbruksministeriets förordning om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien**

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut  
*ändras* i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021)  
18, 20, 23, 27, 31, 32, 34, 37, 38, 43, 49, 50, 52 och 55 § som följer:

18 §

### *Information från livsmedelskedjan*

En primärproduktionsföretagare ska lämna information från livsmedelskedjan i enlighet med avsnitt III i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning EG nr 853/2004 till slakteri- och renslakteriföretagare om de levande djur som levereras till slakt, de djur som nödslaktats utanför ett slakteri och om de djur som avlivats på den jordbruksanläggning som djuren kommer från.

De uppgifter som avses i avsnitt III punkt 3 i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 ska

1) vad gäller led a, b och h lämnas i överensstämmelse med situationen den dag då informationen från livsmedelskedjan lämnas,

2) vad gäller led c lämnas för en tidsperiod om en månad; uppgifterna ska också lämnas om de karensbelagda läkemedel vars karenstid har varit i kraft eller löpt ut under de senaste 30 dagarna,

3) vad gäller led d, f och g lämnas för en tidsperiod om tre månader eller för djurets eller djurpartiets livstid, om den är kortare än tre månader,

4) vad gäller resultaten av övervakning och kontroll av restsubstanser enligt led e lämnas för en tidsperiod om ett år och vad gäller övriga analysresultat av prover enligt led e för en tidsperiod om tre månader eller för djurpartiets livstid, om den är kortare än tre månader.

När en primärproduktionsföretagare sänder fjäderfä till ett slakteri ska företagaren dessutom lämna följande uppgifter till slakteriet:

1) vad gäller fåglar som omfattas av den salmonellaövervakning som föreskrivits med stöd av 11 § i lagen om djursjukdomar (76/2021), tidpunkten för kommunalveterinärens senaste inspektion och resultatet av inspektionen samt uppgift om tidpunkten för den senaste salmonellaprovtagningen och analysresultatet,

2) mortaliteten under uppfödningstiden hos ett parti som ska levereras till slakt,

3) fåglarnas ankomstdag till primärproduktionsstället, ankomstpartiets storlek och fåglarnas ursprung (kläckeriets namn).

I stället för av en företagare som bedriver renskötsel kan informationen från livsmedelskedjan lämnas av ett renbeteslag enligt 6 § i renskötsellagen.

Om ett småskaligt slakteri är beläget i anslutning till den jordbruksanläggning som djuren kommer från och om den officiella veterinären vid det småskaliga slakteriet det tillå-

ter, behöver information från livsmedelskedjan i fråga om djur som fötts upp på anläggningen inte lämnas till det småskaliga slakteriet, utan den kan bevaras på den jordbruksanläggning som djuren kommer från.

## 20 §

*Anpassningar som gäller frilevande vilt*

En företagare får i enlighet med de anpassningar som Europeiska unionens (EU) lagstiftning medger avhuda en björn före leverans till en vilthanteringsanläggning eller till ett renslakteri under förutsättning att avhudningen kan utföras hygieniskt.

## 23 §

*Krav som gäller temperaturer hos livsmedel inom registrerad livsmedelsverksamhet*

En företagare ska iaktta följande krav på förvaring av livsmedel och deras serverings- och nedkylningstemperatur:

1) lättfördärlig mjölk och grädde ska förvaras i högst 6 °C. Lättfördärliga mjölkbase-  
rade produkter i vilkas framställning ingår åtminstone pastörisering eller motsvarande be-  
handling ska förvaras i högst 8 °C. Övriga lättfördärliga mjölkbase-  
rade produkter ska förvaras i högst 6 °C,

2) färska förpackade fiskeriprodukter, bearbetade vakuum- och skyddsgasförpackade  
fiskeriprodukter, kallrökta och färsksaltade fiskeriprodukter, kokta skal- och blötdjur  
samt upptinade, icke bearbetade fiskeriprodukter ska förvaras i 0–3 °C. Övriga bearbe-  
tade fiskeriprodukter, kalakukko och sushi ska förvaras i högst 6 °C. Kraven i denna  
punkt gäller inte bearbetade fiskeriprodukter som kan förvaras i rumstemperatur och inte  
heller i 9 punkten avsedda kalakukko som kan förvaras i rumstemperatur,

3) levande musslor ska förvaras i högst 6 °C,

4) malet kött och malen lever ska förvaras i högst 4 °C,

5) pastöriserade bär-, frukt- och grönsaksjuicer ska förvaras i högst 8°C. Kravet i denna  
punkt gäller inte pastöriserade bär-, frukt- och grönsaksjuicer som kan förvaras i rumstem-  
peratur,

6) andra lättfördärliga livsmedel, inbegripet groddar, grönsaker i bitar och insekter,  
ska förvaras i högst 6 °C,

7) lättfördärliga livsmedel som kräver kylförvaring får serveras endast en gång. Med  
avvikelse från kraven i 1–6 punkten i detta moment får temperaturen hos lättfördärliga  
livsmedel som kräver kylförvaring vara högst 12 °C under servering, om de serveras under  
högst fyra timmar,

8) temperaturen hos lättfördärliga livsmedel som saluförs eller serveras heta ska vara  
minst 60 °C och de får serveras endast en gång,

9) med avvikelse från kraven i 2 och 6 punkten i detta moment får lättfördärliga bage-  
riprodukter, kalakukko och andra motsvarande produkter som framställts genom upphett-  
ning och som transporterats till detaljhandelsföretag vid rumstemperatur förvaras i rums-  
temperatur vid detaljhandelsföretaget under den dag de tagits emot. Därefter får de inte  
längre säljas, med undantag av hel kalakukko som förvarats i högst 6 °C efter den dag de  
tagits emot. Dessutom får djupfryst kalakukko som tinats och upphettats vid detaljhan-  
delsföretaget förvaras i rumstemperatur under den dag de upphettats, varefter de inte läng-  
re får säljas,

10) nedkylningen av livsmedel som är avsedda att förvaras kallt ska inledas omedelbart  
efter framställningen och ska inom högst fyra timmar kylas ned till den temperatur som  
kraven på förvaringstemperatur för livsmedlet anger.

En företagare ska iaktta följande krav på temperaturer vid transport av livsmedel:

1) vid transport av livsmedel från en företagare till en annan företagare tillämpas de krav på temperaturer vid förvaring av livsmedel som avses i 1 mom. i denna paragraf, om inte något annat föreskrivs i 2 eller 3 punkten i detta moment,

2) vid transport av lättfördärliga nedkylda livsmedel som har olika temperaturkrav i samma transportmedel från en företagare till en annan företagare, får livsmedlens temperatur vara högst 6 °C,

3) vid transport av lättfördärliga bageriprodukter, kalakukko och andra motsvarande produkter som framställts genom upphettning från en företagare till ett detaljhandelsföretag gäller att de får transporteras vid rumstemperatur,

4) vid transport av lättfördärliga nedkylda livsmedel från en företagare till en konsument får livsmedlens temperatur vara högst 6 °C,

5) vid transport av upphettade och icke nedkylda lättfördärliga livsmedel från en företagare till en konsument ska livsmedlens temperatur vara minst 60 °C.

En företagare som kan visa att livsmedels säkerheten inte äventyras får dock göra avvikelser från de temperaturkrav som anges i 1 och 2 mom. i denna paragraf.

Företagaren ska skriftligen informera den mottagande företagaren om kravet på ett livsmedels förvaringstemperatur, om ett sådant fastställts för livsmedlet och kravet inte framgår av förpackningspåskrifterna.

#### 27 §

##### *Nationella bestämmelser om detaljhandelsföretags verksamhet som är marginell, av lokal karaktär och begränsad*

Det krävs inte att livsmedelslokaler ska godkännas i enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen när animaliska livsmedel levereras inom landskapets område eller ett motsvarande område till ett annat detaljhandelsföretag som levererar livsmedlen direkt till konsumenter i en mängd som uppgår till högst 1 000 kg per år och den mängd som överstiger detta utgör högst 30 procent av den mängd animaliska livsmedel som detaljhandelsföretaget årligen levererar.

Distributionsställen för storkök anses höra till samma detaljhandelsföretag, om deras verksamhet beaktas i storkökets egenkontroll.

#### 31 §

##### *Anpassningar som gäller verksamheten i registrerade livsmedelslokaler i fråga om fiskeriprodukter*

I enlighet med de anpassningar som EU-lagstiftningen medger

1) får rent vatten användas vid hantering av fiskeriprodukter för sådana åtgärder som anges i avsnitt VIII punkt 3 c i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004,

2) gäller kravet på infrysning i avsnitt VIII kapitel III punkt D i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 inte strömming (*Clupea harengus membras*) och vassbuk (*Sprattus sprattus*) som fångats i Östersjön eller av dem framställda produkter.

Fiskeriprodukter får rökas med traditionella metoder utanför en livsmedelslokal, om livsmedels säkerheten inte äventyras. På rökningens verksamhet tillämpas då inte kraven i kapitel II punkt 1 i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004.

## 32 §

*Nationella bestämmelser om fjäderfäkött och kött av hägnade kaniner*

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen får en primärproduktionsföretagare

1) slakta fjäderfän och hägnade kaniner och stycka deras kött på den jordbruksanläggning som djuren kommer från och överlåta köttet direkt till konsumenter,

2) slakta fjäderfän och hägnade kaniner och stycka deras kött på den jordbruksanläggning som djuren kommer från och leverera köttet direkt till lokala detaljhandelsföretag som levererar köttet och av det framställda produkter direkt till konsumenter,

3) överlåta och leverera i 1 och 2 punkten i detta moment avsett kött av fjäderfä till en mängd av högst 40 000 kg per år och kött av hägnade kaniner till en mängd motsvarande högst 20 000 kaniner per år.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf tillämpas Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, avsnitt II kapitel IV punkterna 5 och 8 och kapitel V punkt 1 led a och b i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004, med undantag för kravet på köttets temperatur, samt kraven i 4 § i denna förordning och 4 kap. i denna förordning, med undantag för 27 §.

## 34 §

*Nationella bestämmelser om kött av frilevande vilt*

I enlighet med de nationella bestämmelser som avses i 22 § 1 mom. 1 punkten i livsmedelslagen

1) får en jägare, en jaktförening, en jaktvårdsförening eller polisen slutföra slaktningen av frilevande vilt och stycka dess kött samt överlåta små mängder sådant kött direkt till konsumenter; i fråga om kött av björn, vildsvin, lo, grävling, bäver, sumpbäver och andra möjliga värdjur för trikiner ska det undersökas om köttet innehåller trikiner, och köttet får överlåtas till konsumenter först när ett negativt undersökningsresultat har fastställts; bestämmelser om provtagningen finns i bilaga III till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/1375; undersökningen ska göras i enlighet med 35 § 2 mom. i livsmedelslagen,

2) får en jägare eller en jaktförening slutföra slaktningen av frilevande harar, kaniner, fåglar och hjorddjur och stycka deras kött samt leverera sådant kött till lokala detaljhandelsföretag som levererar köttet och av det framställda produkter direkt till konsumenter motsvarande högst följande årliga mängder vilt: 1 000 harar eller kaniner, 3 000 fåglar, 10 älgar, 50 rådjur och 30 vitsvanshjortar eller andra än ovan i denna punkt nämnda hjorddjur.

På verksamheter som avses i 1 mom. i denna paragraf tillämpas Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, avsnitt IV kapitel II punkterna 1, 5 och 6 och kapitel III punkt 4 i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004, med undantag för kraven på köttets temperatur, samt kraven i 4 § i denna förordning och 4 kap. i denna förordning, med undantag för 27 §.

Vid privata tillställningar som ordnas av jägare i en registrerad livsmedelslokal får icke kontrollerat kött av frilevande vilt hanteras och produkter som framställts av icke kontrollerat kött av frilevande vilt serveras.

## 37 §

*Krav som gäller temperaturer hos livsmedel i godkända livsmedelslokaler*

En företagare ska iaktta följande krav på temperaturer vid förvaring av livsmedel:

1) lättfördärlig mjölk och grädde ska förvaras i högst 6 °C. Lättfördärliga mjölkbase-rade produkter i vilkas framställning ingår åtminstone pastörisering eller motsvarande be-

handling ska förvaras i högst 8 °C. Övriga lättfördärliga mjölkbaserade produkter ska förvaras i högst 6 °C,

2) andra än färska vakuum- och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter (bortsett från upptinade, icke bearbetade fiskeriprodukter) samt kallrökta och färsksaltade fiskeriprodukter ska förvaras i 0–3 °C. Övriga bearbetade fiskeriprodukter, kalakukko och sushi ska förvaras i högst 6 °C. Kraven i denna punkt gäller inte bearbetade fiskeriprodukter som kan förvaras i rumstemperatur,

3) levande musslor ska förvaras i högst 6 °C.

En företagare ska iaktta följande krav på temperaturer vid transport av livsmedel:

1) vid transport av livsmedel från en företagare till en annan företagare tillämpas de krav på temperaturer vid förvaring av livsmedel som avses i 1 mom. i denna paragraf, om inte något annat föreskrivs i 2 punkten i detta moment,

2) vid transport av kalakukko och andra motsvarande produkter från en företagare till ett detaljhandelsföretag gäller att de får transporteras vid rumstemperatur.

En företagare som kan visa att livsmedelssäkerheten inte äventyras, får dock göra avvikelser från de temperaturkrav som anges i 1 och 2 mom. i denna paragraf.

Företagaren ska skriftligen informera den mottagande företagaren om kravet på ett livsmedels förvaringstemperatur, om ett sådant fastställts för livsmedlet och kravet inte framgår av förpackningspåskrifterna.

### 38 §

#### *Allmänna krav som gäller konstruktioner och verksamhet i godkända livsmedelslokaler*

I en godkänd livsmedelslokal ska funktioner med olika hygiennivåer avskiljas konstruktionsmässigt eller tidsmässigt. De utrymmen där livsmedel framställs ska avskiljas konstruktionsmässigt från försäljnings- och serveringsutrymmena. I småskalig verksamhet kan de utrymmen där livsmedel framställs dock avskiljas från försäljnings- och serveringsutrymmena tidsmässigt.

I utrymmen där oskyddade, lättfördärliga livsmedel hanteras och i utrymmen där händerna tvättas före inträdandet i sådana produktionsutrymmen ska kranarna vid platserna för handtvätt vara beröringsfria eller fotmanövrerade. Kravet i detta moment gäller inte äggpackerier.

Övervakare av en godkänd livsmedelslokal ska, då tillsynsmyndigheterna så begär, ha tillgång till åtminstone ett arbetsbord och ett låsbart skåp. Dessutom ska företagaren ge tillsynsmyndigheterna tillgång till de anordningar och redskap som de behöver för att kunna inspektera eller övervaka utrymmena i den godkända livsmedelslokalen.

En företagare ska ställa ändamålsenliga skyddskläder och huvudbonader samt arbetskodon till förfogande för den personal som arbetar i utrymmen där livsmedel produceras och för tillsynsmyndigheterna samt ansvara för rengöring och skötsel av dem.

Företagaren ska skriftligen informera den mottagande företagaren om eventuella särskilda villkor som gäller i samband med hantering eller utsläppande på marknaden av det levererade livsmedlet.

### 43 §

#### *Anpassningar som gäller verksamheten i godkända livsmedelslokaler inom fiskeribranschen*

I godkända livsmedelslokaler inom fiskeribranschen, i enlighet med de anpassningar EU-lagstiftningen medger,

1) får rent vatten användas vid hantering av fiskeriprodukter för sådana åtgärder som anges i avsnitt VIII punkt 3 c i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004,

2) gäller kravet på infrysning i avsnitt VIII kapitel III punkt D i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 inte strömming (*Clupea harengus membras*) och vassbuk (*Sprattus sprattus*) som fångats i Östersjön eller av dem framställda produkter. Dessa produkter får inte levereras till marknaden i andra medlemsstater i Europeiska unionen.

## 49 §

*Allmänna anpassningar som gäller konstruktioner i slakterier, renslakterier och vilthanteringsanläggningar*

I enlighet med de anpassningar som EU-lagstiftningen medger

1) behöver slakterier och renslakterier inte ha ett separat utrymme för mottagning av djur som avlivats på den jordbruksanläggning som djuren kommer från, om slakten av djuren fortsätter omedelbart efter att djuren i fråga tagits in till livsmedelslokalen; renslakterier behöver inte heller ha ett separat utrymme för mottagning av renar som avlivats med skjutvapen i enlighet med 19 § i denna förordning, om slakten av djuren fortsätter omedelbart efter att djuren i fråga tagits in till livsmedelslokalen,

2) behöver vilthanteringsanläggningar och renslakterier inte ha ett separat utrymme för mottagning av oflådda och oplockade djur av frilevande vilt, om slakten av viltet fortsätter omedelbart efter att djuren tagits in till livsmedelslokalen,

3) får småskaliga slakterier och renslakterier som slaktar högst 5 000 djurenheter av klöv- och hovdjur eller högst 300 000 fåglar som fjäderfä eller hardjur per år och vilthanteringsanläggningar i motsvarande storlek godkännas som styckningsanläggningar även om de inte har separata rum för styckning av kött, om de uppfyller de krav som ställs på styckningsanläggningar i avsnitt I kapitel III och avsnitt II kapitel III i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004. Vid beräkningen av djurenheter används de omräkningstal som anges i artikel 7.2 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 och i artikel 13.3 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627.

## 50 §

*Tilläggskrav som gäller konstruktioner i slakterier för tama klöv- och hovdjur*

Efter det ställe där besiktning efter slakt utförs ska det i slakteriet från normallinjen utgå ett sidospår, vid vilket en noggrannare besiktning kan utföras och där delar kan kasseras och dessa vid behov kan avlägsnas och vägas. Det ska vara möjligt att återföra slaktkroppar och organ från sidospåret till normallinjen eller att styra över dem till ett låsbart kylrum för förvaring till dess att köttbesiktningen har slutförts.

Småskaliga slakterier som avses i 52 § 2 mom. i denna förordning behöver inte ha ett sidospår, men det ska finnas en lämplig plats för noggrannare besiktning av slaktkroppar och organ samt för avlägsnande av delar som kasserats från slaktkroppen.

I slakteriet ska det finnas utrymme för att utföra obduktion av djur enligt 6 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelstillsyn (315/2021).

## 52 §

*Anpassningar som gäller konstruktioner i slakterier för tama klöv- och hovdjur*

I enlighet med de anpassningar EU-lagstiftningen medger gäller att småskaliga slakterier

1) inte behöver ha djurstall, om de djur som ska slaktas inte hålls där över natten innan de slaktas; det ska dock finnas ändamålsenliga utrymmen för djuren där de kan hållas i väntan på slakt; väntutrymmena ska uppfylla de krav gällande djurens välbefinnande och besiktning av levande djur som avses i avsnitt I kapitel II punkt 1 c i bilaga III till Euro-

paparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 samt kraven i punkterna 1 och 2 i bilaga II till rådets förordning (EG) nr 1099/2009 om skydd av djur vid tidpunkten för avlivning; djur som misstänks vara sjuka ska kunna avskiljas från andra djur,

2) får låta utföra bedövning och avblodning i slaktutrymmet, om det finns en tydligt avskild plats för detta,

3) inte behöver ha ett separat låsbart utrymme för förvaring av beslagtaget kött; för beslagtagna slaktkroppar och organ ska det dock finnas ett separat område i kylrummet där de kan hållas märkta och åtskilt från andra slaktkroppar och organ.

Småskaliga slakterier som slaktar under 1 000 djurenheter per år kan utnyttja de anpassningar som anges i 1 mom. i denna paragraf. Dessutom kan Livsmedelsverket utifrån en bedömning från fall till fall godkänna anpassningar enligt 1 mom. i denna paragraf också för småskaliga slakterier som slaktar högst 1 000–5 000 djurenheter per år. Vid beräkningen av djurenheter används de omräkningstal som anges i artikel 7.2 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 och i artikel 13.3 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627.

## 55 §

### *Anpassningar som gäller konstruktioner i fjäderfäslakterier*

I enlighet med de anpassningar som EU-lagstiftningen medger behöver småskaliga slakterier som slaktar färre än 150 000 fåglar per år inte ha ett separat låsbart utrymme för förvaring av beslagtaget kött. För beslagtagna slaktkroppar och organ ska det dock finnas ett separat område i kylrummet där de kan hållas märkta och åtskilt från andra slaktkroppar och organ.

Dessutom kan Livsmedelsverket utifrån en bedömning från fall till fall godkänna anpassningar enligt 1 mom. i denna paragraf också för småskaliga slakterier som slaktar 150 000–300 000 fåglar per år.

Denna förordning träder i kraft den 15 november 2022.

Helsingfors den 8 november 2022

Jord- och skogsbruksminister Antti Kurvinen

Livsmedelssäkerhetsdirektör Sebastian Hielm