

Förordningen innehåller ändringarna

[449/2013](#), 11.6.2013

[700/2013](#), 26.9.2013

[621/2015](#), 19.5.2015

[188/2016](#), 16.3.2016

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

[47/2020](#), 22.1.2020

Vid de ändrade bestämmelserna finns hyperlänkar till förordningar.

## [1368/2011](#)

### Jord- och skogsbruksministeriets förordning

#### om livsmedelshygienen vid primärproduktion av livsmedel

Utfärdad i Helsingfors den 2011

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av livsmedelslagen (23/2006):

#### 1 §

##### *Tillämpningsområde*

Denna förordning tillämpas på primärproduktion av livsmedel och därmed sammanhängande verksamhet.

Bilaga 3 till förordningen tillämpas på en primärproduktionsföretagare som överlåter primärprodukter direkt till konsumenten eller levererar dem till lokal detaljförsäljning i enlighet med 2 och 3 § i statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (1258/2011), nedan *förordningen om verksamheter med låg risk*.

I denna förordning föreskrivs om

1) byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på primärproduktionsställen,

2) krav på primärprodukter och hanteringen av dem,

3) kvalitetskrav på vatten som används vid primärproduktion,

4) primärproduktionsföretagares egenkontroll och bokföring,

5) uppgifter som ska lämnas om primärprodukter som levereras från ett primärproduktionsställe,

6) transport av primärprodukter från ett primärproduktionsställe,

7) avlivning på primärproduktionsstället.

Denna förordning tillämpas inte på primärproduktion av växter och svamp eller överlåtelse av dessa primärprodukter direkt till konsumenten i enlighet med 22 § 4 mom. i livsmedelslagen (23/2006).

Genom förordningen kompletteras kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, nedan *allmänna förordningen om livsmedelshygien*, och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, nedan *hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung*.

## 2 §

*Begränsningar av tillämpningsområdet*

Primärproduktionen av vilda växter och svampar omfattas inte av kraven på vattenkvalitet och undersökning av vattnet i bilaga 1 till denna förordning.

Jakt på frilevande vilt omfattas inte av kraven på vattenkvalitet och undersökning av vattnet i bilaga 1 till denna förordning eller av kraven på uppgifter om slaktdjur i bilaga 2 till denna förordning.

Fiske och vattenbruk omfattas inte av kraven på vattenkvalitet och undersökning av vattnet i bilaga 1 till denna förordning.  
(47/2020)

## 3 §

*Definitioner*

I denna förordning tillämpas definitionerna i livsmedelslagen och i följande förordningar:

1) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, nedan *allmänna livsmedelsförordningen*,

2) allmänna förordningen om livsmedelshygien,

3) hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

4) jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (795/2014), nedan *anläggningsförordningen*.

Dessutom avses i denna förordning med

1) *primärproduktionsföretagare* en livsmedelsföretagare i enlighet med 6 § 11 punkten i livsmedelslagen som idkar primärproduktion av livsmedel och därmed sammanhängande verksamhet,

2) *vattenbruksanläggning* ett sådant primärproduktionsställe där det produceras odlad fisk, odlade räkor eller könsceller av dessa för livsmedelsbruk eller för fortsatt

uppfödning i andra anläggningar, dock inte en sådan vattenbruksanläggning där ovan nämnda djur enbart produceras för utplantering i naturliga vatten.

(84/2017)

## 4 §

*Egenkontroll*

Bestämmelser om egenkontroll finns i artikel 4 och i bilaga I till den allmänna förordningen om livsmedelshygien, i bilagorna II och III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung samt i 19 § i livsmedelslagen.

(47/2020)

## 5 §

*Bokföring*

Bestämmelser om primärproduktionsföretagarens plikt att föra bok över primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet finns i del A punkt III i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien. För att garantera att livsmedel ska kunna spåras på det sätt som förutsatts i artikel 18 i allmänna livsmedelsförordningen, artikel 3 i kommissionens genomförandeordning (EU) nr 931/2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung, nedan genomförandeförordningen om spårbarhet av animaliska livsmedel, och 17 § i livsmedelslagen, ska det i bokföringen ingå uppgifter om djur som har tagits emot till primärproduktionsstället och djur som har levererats från primärproduktionsstället för att bli livsmedel samt uppgifter om andra primärprodukter som levererats. En företagare ska också iaktta de branschspecifika bokföringskraven i bilaga 2 till denna förordning.

Bokföringen ska på begäran visas upp för tillsynsmyndigheten.

Primärproduktionsföretagaren ska spara de uppgifter som anges i del A punkt III led 8 och 9 i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien i minst tre år, dock de uppgifter som anges led 8 punkten a och b ska

sparas fem år. Annan bokföring i enlighet med denna förordning ska sparas i minst ett år.

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

## 6 §

### *Lämnande av uppgifter om primärprodukter*

En primärproduktionsföretagare ska till den mottagande livsmedelsföretagaren lämna uppgifter om omständigheter som kan inverka negativt på säkerheten hos primärprodukter som ska levereras eller redan har levererats eller livsmedel som fås av dem.

Företagaren ska dessutom iaktta de branschspecifika krav i fråga om lämnande av uppgifter som finns i bilaga 2 till denna förordning.

Uppgifterna skall lämnas skriftligt eller elektroniskt.

## 7 §

### *Kvalitetskrav på vatten*

Bestämmelser om krav på vatten som används vid primärproduktion finns i artikel 2 i och bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien och i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

En primärproduktionsföretagare ska känna till kvaliteten på det vatten som används på

primärproduktionsstället. De krav som gäller vatten tillämpas också på snö, is och ånga.

Företagaren ska dessutom iaktta de krav på kvaliteten på vatten som används för bevattning, nedkylning och rengöring och på undersökning av vattnet som finns i bilaga 1 till denna förordning.

## 8 §

### *Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på primärproduktion*

Bestämmelser om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på primärproduktionsställen finns i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien och i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Företagaren ska dessutom iaktta de byggnadstekniska och funktionsmässiga kraven i bilaga 2 till denna förordning.

## 9 §

### *Ikraftträdande*

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 2011.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om kraven på primärproduktion för säkerställande av livsmedelssäkerheten (134/2006).

Helsingfors den 20 december 2011

Jord- och skogsbruksminister *Jari Koskinen*

Veterinäröverinspektör *Joanna Kurki*

## INNEHÅLL

### BILAGA 1

#### KRAV PÅ VATTEN SOM ANVÄNDS VID PRIMÄRPRODUKTION FÖR BEVATTNING, NEDKYLNING OCH RENGÖRING..... 5

##### Kapitel 1. Vatten som används för produktion av groddar ..... 5

##### Kapitel 2 Vatten som används för produktion av andra livsmedel ..... 5

##### 2.1. Vatten som används för bevattning..... 5

##### 2.2. Vatten som används för nedkylning och rengöring..... 6

### BILAGA 2

#### BRANSCHSPECIFIKA KRAV FÖR PRIMÄRPRODUKTION..... 7

##### Kapitel 1. Slaktdjur..... 7

##### 1.1 Information från livsmedelskedjan..... 7

##### 1.2 inledande av avlivning på primärproduktionsstället..... 8

##### Kapitel 2. Frilevande vilt..... 8

##### 2.1 Frilevande vilt som sänds till köttbesiktning..... 8

##### 2.2 Frilevande vilt som levereras till en anmäld livsmedelslokal i enlighet med 4 § 4, 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk..... 8

##### Kapitel 3. Fiske och vattenbruk..... 9

##### Kapitel 4. Mjolkproduktion..... 9

##### 4.1 Mjolkproduktionsenhet..... 9

##### 4.2 Mjolkning..... 9

##### 4.3 Transport, leverans och annan hantering av mjölk..... 10

##### 4.4 Ytterligare krav som gäller automatisk mjolkning..... 10

##### Kapitel 5. Äggproduktion..... 11

### BILAGA 3

#### KRAV VID ÖVERLÅTELSE ELLER LEVERANS AV PRIMÄRPRODUKTER I ENLIGHET MED 2 OCH 3 § I FÖRORDNINGEN OM VERKSAMHETER MED LÅG RISK..... 12

##### Kapitel 1. Primärprodukter av växter och svampar samt honung..... 12

##### Kapitel 2. Fiskeriprodukter som primärprodukter..... 12

##### Kapitel 3. Frilevande vilt..... 13

##### Kapitel 4. Mjolk..... 13

##### Kapitel 5. Ägg..... 14

##### 5.1 Ägg som överläts direkt till konsumenten..... 14

##### 5.2 Ägg som levereras till detaljförsäljning..... 14

*Bilaga 1***KRAV PÅ VATTEN SOM ANVÄNDS VID PRIMÄRPRODUKTION FÖR BEVATTNING, NEDKYLNING OCH RENGÖRING**

Kraven i denna bilaga kompletterar kraven i allmänna förordningen om livsmedelshygien.

Primärproduktionsföretagaren svarar för att undersökningarna av vatten enligt denna bilaga har gjorts. Om det finns skäl att misstänka att det i vattnet finns faktorer som kan riskera säkerheten hos primärprodukterna och livsmedel som fås av dem, ska vattnet också undersökas i fråga om dessa faktorer. Undersökningarna ska göras innan vattnet tas i bruk och därefter regelbundet vart tredje år. Om vattnet levereras av en hushållsvattenlevererande anläggning som avses i 16 § hälsoskyddslagen (763/1994), behöver undersökningarna enligt kap. 2 inte göras.

Primärproduktionsföretagaren ska vidta åtgärder för att förbättra vattenkvaliteten om vattnet inte uppfyller kvalitetskraven i denna bilaga och avvikelser från gränsvärdet kan riskera säkerheten hos de livsmedel som företagaren producerar.

Det senaste undersökningsintyget ska förvaras så att det på begäran kan visas upp för eller i efterhand levereras till tillsynsmyndigheten.

Undersökningar i enlighet med denna bilaga ska göras i ett laboratorium som är i enlighet med 39 § 2 mom. i livsmedelslagen.

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

**Kapitel 1. Vatten som används för produktion av groddar** (kapitlet har ändrats genom förordning [449/2013](#))

1. Vid produktion av groddar får användas endast vatten som har genomgått åtminstone de undersökningar som avses i bilaga II till social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001).
2. Undersökningarna ska göras på ett prov som är representativt för det vatten som används för tvätt av frön, blötläggning eller bevattning av groddar samt rengöring och sköljning av produkter, ytor, anordningar och redskap.
3. Vid bedömningen av undersökningsresultaten ska de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iakttas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 2 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001).

**Kapitel 2. Vatten som används för produktion av andra livsmedel****2.1. Vatten som används för bevattning** (kapitlet har ändrats genom förordning [449/2013](#))

1. För direkt bevattning av sådana delar av växter och svampar som är avsedda som livsmedel och som äts som sådana får endast användas vatten som har analyserats åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt färg och lukt. När naturliga ytvatten används ska även förekomsten av cyanobakterier bedömas.

2. Undersökningarna ska göras på ett prov som är representativt för det vatten som används för bevattningen.
3. Vattnet ska uppfylla följande kvalitetskrav:
  - 1) förekomst av *Escherichia coli* -bakterier, högst 300 cfu/100 ml,
  - 2) förekomst av intestinala enterokocker, högst 200 cfu/100 ml,
  - 3) det får i vattnet inte konstateras sådan avvikande färg, lukt eller massförekomst av cyanobakterier som kan inverka negativt på livsmedelshygienen.

**2.2. Vatten som används för nedkylning och rengöring** (kapitlet har ändrats genom förordning [84/2017](#))

1. För följande ändamål får användas endast sådant vatten som har analyserats åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt färg och lukt:
  - a) rengöring och direkt nedkylning med vatten av sådana delar av växter och svampar som är avsedda att användas som livsmedel,
  - b) rengöring och sköljning av ytor, anordningar och redskap som kommer i kontakt med mjölk och honung,
  - c) rengöring av ägg som ska levereras för att användas som råvara i äggprodukter
2. Undersökningarna ska göras på ett prov som är representativt för det vatten som används för nedkylning och rengöring.
3. Vid bedömningen av undersökningsresultaten ska de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iakttas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 3 punkten i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2011).

#### 4. Bilaga 2

### BRANSCHSPECIFIKA KRAV FÖR PRIMÄRPRODUKTION

Kraven i denna bilaga kompletterar kraven i allmänna förordningen om livsmedelshygien och hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

#### Kapitel 1. Slaktdjur

##### 1.1 Information från livsmedelskedjan (kapitlet har ändrats genom förordning [84/2017](#))

Bestämmelser om information från livsmedelskedjan till ett slakteri, ett litet slakteri och ett renslakteri (slakteri) finns i avsnitt III punkt 3 i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1. En primärproduktionsföretagare kan lämna informationen från livsmedelskedjan till slakteriet som en del av djurens hälsovårdssystem eller något annat system.
2. I informationen från livsmedelskedjan ska ingå uppgifter om ett eventuellt mikrochip som injicerats i djuret.
3. Informationen enligt avsnitt III punkt 3 led c-g i bilaga II till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung ska före leveransen till slakteriet anges för följande tidsperioder:
  - a) uppgifter i enlighet med led c om den medicinska behandling som djuren fått under 30 dagar. Uppgifter ska också lämnas om de karenobelagda läkemedlen vars karenstid har varit i kraft eller gått ut under de senaste 30 dagarna. Uppgifter om medicinsk behandling av hästar ska dock lämnas om alla karenobelagda läkemedel som hästarna fått under sex månader.
  - b) uppgifter i enlighet med led d om förekomsten av djursjukdomar under tre månader eller under partiets livstid om den är kortare än tre månader,
  - c) analysresultat i enlighet med led e av prover under tre månader eller under partiets livstid om den är kortare än tre månader; resultaten i enlighet med led e från övervakningen av främmande ämnen ska täcka en tidsperiod på ett år,
  - d) rapporter i enlighet med led f om besiktningar före och efter slakt av djur under en tidsperiod på ett år,
  - e) produktionsuppgifter i enlighet med led g under tre månader eller under partiets livstid om den är kortare än tre månader
4. Uppgifter om andra eventuella faktorer som kan inverka negativt på livsmedelssäkerheten ska täcka en tidsperiod på ett år.
5. När en primärproduktionsföretagare sänder fjäderfä till ett slakteri, ska han eller hon dessutom lämna följande uppgifter till slakteriet:
  - a) i fråga om fåglar som omfattas av programmet för kontroll av salmonella tidpunkten för det senaste kontrollbesöket av kommunalveterinären och kontrollresultaten samt uppgifter om tidpunkten för och resultaten av den senaste salmonellaundersökningen,
  - b) dödligheten under uppfödningstiden i det parti som sänds,

- c) datum när fåglarna har anlänt till primärproduktionsstället, storleken på det parti som har anlänt och fåglarnas ursprung (kläckeriets namn).

## **1.2 Inledande av avlivning på primärproduktionsstället (kapitlet har ändrats genom förordning [47/2020](#))**

- 1.a) Bison och hägnade klövdjur samt hägnade strutsfåglar får med tillstånd av en officiell veterinär börja slaktas på primärproduktionsstället i enlighet med avsnitt III punkt 3 och 4 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
- b) Dessutom får sådana enstaka renar som mellan den 1 maj och den 30 september vistas på odlingsmark eller gårdar inom det renskötselområde som avses i 2 § i renskötsellagen (848/1990) och inte kan fångas in eller återbördas till sina naturliga betesmarker avlivas med skjutvapen på primärproduktionsstället med stöd av det särskilda undantag som anges i artikel 12.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 om särskilda bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll av produktion av kött och för produktions- och återutläggningsområden för levande musslor i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625.
2. Fjäderfä får med tillstånd av en officiell veterinär börja slaktas på primärproduktionsstället i enlighet med avsnitt II kapitel VI i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

## **Kapitel 2. Frilevande vilt**

### **2.1 Frilevande vilt som sänds till köttbesiktning**

1. Frilevande småvilt får lika väl som frilevande storvilt tas ur på fångstplatsen och tarmarna får lämnas på fångstplatsen.
2. Björn och säl får avhudas före leverans till livsmedelslokalen där köttet besiktas för att påskynda nedkylningen av kroppen, förutsatt att avhudningen kan utföras hygieniskt. Annat frilevande vilt får inte avhudas eller plockas före leverans till livsmedelslokalen där det besiktas.
3. Frilevande vilt ska transporteras på ett hygieniskt sätt.
4. Bokföringen över fångat och fällt frilevande vilt ska innehålla uppgifter om djurart och mängd samt tidpunkt och plats för fångsten.
5. När frilevande vilt levereras till köttbesiktning ska följande uppgifter om det lämnas till mottagaren: djurart och mängd, tidpunkt och plats för fångsten, leveransdatum, jägarens eller jaktföreningens och mottagarens namn och kontaktuppgifter samt eventuella uppgifter om djurets misstänkta sjukdomar, observerade förändringar i tarmsystemet och andra faktorer som inverkar livsmedelssäkerheten.

### **2.2 Frilevande vilt som levereras till en anmäld livsmedelslokal i enlighet med 4 § 4, 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk (rubriken har ändrats genom förordning [700/2013](#))**

1. Hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas ej verksamheten som drivs i enlighet med kapitel 2.2.

2. Frilevande vilt får tas ur på fångstplatsen. Frilevande storvilt ska tas ur snarast möjligt.
3. Björn och säl får avhudas före leverans till en anmäld livsmedelslokal i enlighet med 4 § 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk för att påskynda nedkylningen av kroppen, förutsatt att avhudningen kan utföras hygieniskt. Annat frilevande vilt får inte avhudas eller plockas före leverans till en anmäld livsmedelslokal enligt 4 § 4, 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk. ([700/2013](#))
4. Nedkylningen av frilevande vilt ska påbörjas inom en rimlig tid efter fångsten, men aktiv nedkylning är inte nödvändig, om klimatförhållandena så tillåter.
5. Frilevande vilt ska transporteras på ett hygieniskt sätt.
6. Frusna ripor och fjällripor som snarats ska förvaras och transporteras frusna.
7. Bokföringen över fångat och fällt frilevande vilt ska innehålla uppgifter om djurart och mängd samt tidpunkt och plats för fångsten.

### **Kapitel 3. Fiske och vattenbruk** (kapitlet har ändrats genom förordning [84/2017](#))

1. Utöver de uppgifter som förutsätts i artikel 3 i genomförandeförordningen om spårbarhet av animaliska livsmedel ska följande uppgifter om fiskeriprodukterna lämnas till den mottagande livsmedelsföretagaren: fångst- eller upptagningsdatum för fisk samt uppgifter om eventuella begränsningar för utsläppande på marknaden när det gäller de undantagna fiskeriprodukterna enligt artikel 7.4 och 7.5 i kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel.

### **Kapitel 4. Mjolkproduktion** (kapitlet har ändrats genom förordning [84/2017](#))

#### **4.1 Mjolkproduktionsenhet**

På mjolkproduktionsenheten ska finnas utrymmen för

- a) rengöring av anordningar och utrustning som används för mjolkning samt kylning, förvaring och annan hantering av mjölk
- b) tvätt av händer och skodon för personal och besökare samt förvaring av skyddskläder.

#### **4.2 Mjolkning**

1. Man ska säkerställa att mjolkmaskinen fungerar och är i gott skick genom att efter behov och regelbundet underhålla och testa den. Intyg över underhåll och tester ska på begäran kunna visas upp för eller i efterhand levereras till tillsynsmyndigheten.
2. Silfilter i mjolkningsutrustningen ska bytas ut innan mjolkningen inleds och vid behov under mjolkningen.
3. Djur som uppvisar symptom på juverinflammation eller andra sjukdomar i juvret eller någon sjukdom som kan överföras till människan via mjölken eller vilkas mjölk kan innehålla rester av medicinering ska mjolkas sist eller med en särskild mjolkningsmaskin eller för hand eller med utrustning som rengörs omedelbart efter mjolkningen av dessa djur.

### 4.3 Transport, leverans och annan hantering av mjölk

1. Förhållandena för kylning och förvaring av mjölk får inte försämra mjölkens livsmedels-säkerhet.
2. I de rum som är avsedda antingen för kylning eller för förvaring av mjölk får inte drivas verksamhet som försämrar mjölkens livsmedelssäkerhet.
3. Anordningar och utrustning för hantering av mjölk som är i beröring med mjölk ska efter rengöring och eventuell desinficering sköljas med vatten som uppfyller kraven i bilaga 1 till denna förordning. Efter tvättningen och desinficeringen ska man se till att sköljvattnet rinner ut från anordningarna och behållarna.
4. Mjölk får inte frysa till på ett primärproduktionsställe. Om råmjölk fryses på ett primärproduktionsställe, ska det göras så snart som möjligt efter mjölkningen och kylningen av mjölken. Fryst råmjölk ska fram till överlåtelse förvaras och transporteras i en temperatur av -12°C eller kallare.
5. När mjölk förs över i en transportbehållare för transport till en anläggning får temperaturen hos den mjölk som överförs vara högst 6°C. I enskilda fall får man dock till transportbehållaren överföra mjölk vars temperatur är högst 10°C, förutsatt att temperaturen hos den mjölk som är i transportbehållaren inte på grund av detta överstiger 6°C. Mjölkens temperatur får under transport inte överstiga 6°C.
6. Iakttagandet av de temperaturer som lagstiftningen kräver vid förvaring och överföring av mjölk ska kunna bevisas till exempel med hjälp av en bokföring eller upptagningar.
7. Utöver vad som anges i förordningen om verksamheter med låg risk får obehandlad mjölk endast levereras från en mjölkproduktionsenhet till
  - a) en livsmedelslokal som har godkänts enligt 13 § 2 mom. i livsmedelslagen,
  - b) en anmäld livsmedelslokal på samma mjölkproduktionsenhet där producenten överlåter obehandlad mjölk som producerats på enheten direkt till konsumenten i enlighet med jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013, nedan förordningen om obehandlad mjölk)
  - c) ett detaljförsäljningsställe på samma mjölkproduktionsenhet där producenten använder obehandlad mjölk för att tillverka mjölkprodukter, med undantag för icke-värmebehandlad mjölk och icke-värmebehandlad grädde, och andra livsmedel,
  - d) ett annat detaljförsäljningsställe där obehandlad mjölk används för tillverkning av sådana mjölkprodukter och andra livsmedel till vars tillverkning hör pastörisering eller en liknande värmebehandling eller annan behandling.
8. När en primärproduktionsföretagare levererar obehandlad mjölk till en livsmedelslokal enligt punkterna b, c eller d tillämpas kraven i kapitel 11 punkt 1 i bilaga 2 till anläggningsförordningen på testningen av rester av mikrobieläksmedel.

### 4.4 Ytterligare krav som gäller automatisk mjölkning

1. En anläggning för automatisk mjölkning ska ha ett system som

- a) kan programmeras att självständigt upptäcka och separera mjölk som uppvisar förändringar från sådan mjölk som är avsedd att användas som livsmedel (separeringssystem),
  - b) på förhand kan ta emot uppgifter som matas in om djur vars mjölk separeras från övrig mjölk, t.ex. på grund av medicinsk behandling eller kalvning.
2. Om obehandlad mjölk som har mjölkats med en automatisk mjölkningsanläggning levereras vidare till en livsmedelslokal som anmälts enligt kapitel 4.3 punkt 7 b eller godkänts enligt punkt 7 a så att den obehandlade mjölken levereras vidare till detaljförsäljning som obehandlad,
- a) ska man följa upp rengöringsanläggningen för att försäkra sig om att rengöringen av spenar är tillräcklig och föra bok över uppföljningen och
  - b) förse mjölkningsanläggningen med ett system som sparar in information om de tekniska fel som sker vid rengöringen av mjölkningsanläggningen och anordningarna för avkylning och förvaring av mjölk.
3. Silfilter ska bytas ut vid behov.

## **Kapitel 5. Äggproduktion**

Primärproduktionsföretagaren ska föra bok över tidpunkterna för och resultaten av undersökningar i enlighet med programmet för kontroll av salmonella samt tidpunkterna för kontrollbesök som gjorts av kommunalveterinären och resultaten av dessa kontroller. När resultaten av undersökningarna eller kontrollerna är klara ska primärproduktionsföretagaren sända dessa uppgifter till det äggpackeri som tar emot ägg från primärproduktionsstället.

**KRAV VID ÖVERLÅTELSE ELLER LEVERANS AV PRIMÄRPRODUKTER I ENLIGHET MED 2 OCH 3 § I FÖRORDNINGEN OM VERKSAMHETER MED LÅG RISK**

I denna bilaga föreskrivs om de krav som tillämpas på primärproduktion samt överlåtelse och leverans av primärprodukter när producenten överlåter primärprodukter direkt till konsumenten eller levererar dem till lokal detaljförsäljning i enlighet med 2 och 3 § i förordningen om verksamheter med låg risk.

Utöver kraven i bilaga I till allmänna förordningen om livsmedelshygien tillämpas de krav som anges nedan på verksamheten.

1. De lokaler, den utrustning och de redskap som används vid hantering och överlåtelse av primärprodukter ska placeras och skötas så att kontaminering av primärprodukterna förhindras. Det ska finnas tillgång till tillräckligt dricksvatten eller rent vatten för att upprätthålla hygien.
2. Primärprodukterna ska förvaras i en med tanke på livsmedelssäkerheten lämplig temperatur och skyddas från kontaminering. Vid hantering, överlåtelse och leverans av primärprodukter ska man gå till väga så att kontaminering av primärprodukterna förhindras.

**Kapitel 1. Primärprodukter av växter och svampar samt honung** (kapitlet ändrats genom förordning [47/2020](#))

När primärprodukter av växter och svampar samt honung överläts direkt till konsumenten i enlighet med 2 § 1 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk eller levereras till lokal detaljhandel i enlighet med 3 § 1 punkten i samma förordning, tillämpas på primärproduktion, överlåtelse och leverans de krav i denna förordning som gäller primärproduktion av växter, svampar och honung, med undantag för kraven i bilaga 1 på vattenkvalitet och undersökning av vattnet.

På produktion av groddar i enlighet med förordningen om verksamheter med låg risk tillämpas dock alla de krav på primärproduktion av växter som anges i denna förordning.

**Kapitel 2. Fiskeriprodukter som primärprodukter** (kapitlet ändrats genom förordning [47/2020](#))

När fiskeriprodukter överläts direkt till konsumenter i enlighet med 2 § 2 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas på primärproduktion och överlåtelse de krav som gäller primärproduktion i avsnitt VIII i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung samt kraven på fiske och vattenbruk i denna förordning.

### **Kapitel 3. Frilevande vilt** (kapitlet har ändrats genom förordning [188/2016](#))

När frilevande harar, kaniner, fåglar eller hjorddjur överläts direkt till konsumenten i enlighet med 2 § 3 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk eller frilevande harar, kaniner, fåglar eller hjorddjur levereras till lokal detaljförsäljning i enlighet med 3 § 2 punkten i samma förordning, tillämpas på primärproduktion, överlåtelse och leverans kraven i de paragrafer i denna förordning som gäller jakt på frilevande vilt, kraven i kapitel 2.2 i bilaga 2 till denna förordning och dessutom följande krav:

När frilevande harar, kaniner, fåglar eller hjorddjur levereras till detaljförsäljning, måste följande uppgifter om dem lämnas till mottagaren: djurart och mängd, tidpunkt och plats för fångsten, leveransdatum, jägarens eller jaktföreningens och mottagarens namn och kontaktuppgifter.

### **Kapitel 4. Mjölk** (kapitlet har ändrats genom förordning [84/2017](#))

När råmjölk eller annan obehandlad mjölk överläts direkt till konsumenten i enlighet med 2 § 4 och 5 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk eller fryst råmjölk levereras till lokal detaljförsäljning i enlighet med 3 § 3 punkten i samma förordning, tillämpas på primärproduktion, överlåtelse och leverans de krav som gäller primärproduktion i avsnitt IX i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, de krav i denna förordning som gäller mjölkproduktion, och dessutom följande krav:

1. Obehandlad mjölk får inte hanteras utöver nedkyllning och överföring till konsumentens kärl. Råmjölk får dock även förpackas och frysas.
2. Förpackad råmjölk ska märkas i enlighet med avsnitt IX kapitel IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
3. Kunderna ska ha tillträde till en eventuell försäljningslokal utan att passera djurhållningslokaler eller mjölkhanteringslokaler. Mjölkhanteringslokalerna får inte användas som försäljningslokal.
4. De krav på undersökningsfrekvens för obehandlad mjölk som föreskrivs i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas inte på ett sådant primärproduktionsställe som inte levererar mjölk till en anläggning. Företagaren måste då göra upp en plan för provtagning för att det somatiska celltalet, det totala antalet bakterier och rester av mikrobläkemedel i obehandlad mjölk ska bli regelbundet undersökt.
5. Vid överlåtelse av obehandlad mjölk ska företagaren ge konsumenten information i enlighet med 4 § i förordningen om obehandlad mjölk. Detta krav gäller inte råmjölk.
6. Obehandlad mjölk ska uppfylla de krav i punkt B i bilaga 3 till förordningen om obehandlad mjölk som gäller det somatiska celltalet och antalet bakterier. Detta krav gäller inte råmjölk.
7. Vid överlåtelse av obehandlad mjölk ska man gå till väga i enlighet med 15 a § ([rättelse](#)) i förordningen om obehandlad mjölk, när man misstänker att obehandlad mjölk är en smittkälla till smittsamma sjukdomar som påträffats hos människor.

**Kapitel 5. Ägg** (kapitlet ändrats genom förordning [47/2020](#))**5.1 Ägg som överläts direkt till konsumenten**

När ägg levereras till detaljförsäljning i enlighet med 2 § 6 och 7 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas på primärproduktion och överlåtelse de krav som gäller primärproduktion i avsnitt X i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, de krav i denna förordning som gäller äggproduktion och dessutom följande krav:

Äggen får inte vara spruckna, och de får inte tvättas.

**5.2 Ägg som levereras till detaljförsäljning**

När ägg levereras till detaljförsäljning i enlighet med 3 § 4 och 5 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas på primärproduktion och leverans de krav som gäller primärproduktion i avsnitt X i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, de krav i denna förordning som gäller äggproduktion och dessutom följande krav:

Äggen får inte vara spruckna, och de får inte tvättas.