

## EPÄVIRALLINEN PÄIVITETTY ASETUS [795/2014](#), 4.2.2020

Asetus sisältää muutokset

[620/2015](#), 19.5.2015

[1424/2015](#), 4.12.2015

[444/2016](#), 14.6.2016

[1210/2016](#), 16.12.2016

[7/2018](#), 4.1.2018

[38/2020](#), 15.1.2020

[Oikaisu](#), 3.2.2020

Muutetuissa kohdissa on hyperlinkit asetuksiin.

### [795/2014](#)

## Maa- ja metsätalousministeriön asetus

### laitosten elintarvikehygieniasta

Annettu Helsingissä 3 päivänä lokakuuta 2014

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

#### 1 §

##### *Soveltamisala*

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

Tässä asetuksessa säädetään:

1) laitosten rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;

2) eläimistä saatavia elintarvikkeita ja niiden käsittelyä koskevista lämpötilavaatimuksista sekä merkinnöistä ja asiakirjoista;

3) laitoksen henkilökunnalle asetettavista hygieniavaatimuksista;

4) elintarvikealan toimijoiden omavalvonnasta ja siihen liittyvästä kirjanpidosta.

Asetuksella täydennetään elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuuksiviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002, jäljempänä *yleinen elintarvikeasetus*, elintarvikehy-

gieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä *yleinen elintarvikehygieniasetus*, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus*, sekä virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2015/1375, jäljempänä *trikiiniasetus*, vaatimuksia. Lisäksi asetuksella säädetään mukautuksista yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen vaatimuksista. ([444/2016](#))

#### 2 §

##### *Soveltamisalan rajoitukset*

Poron kuivalihan perinteiseen valmistukseen poronhoitolain (848/1990) 2 §:n mukaisella poronhoitoalueella sijaitsevilla liha-

valmistelaitoksissa ei sovelleta liitteen 1 vaatimuksia. (444/2016)

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

### 3 §

#### *Määritelmät*

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain ja seuraavien asetusten määritelmiä:

- 1) yleinen elintarvikeasetus;
  - 2) yleinen elintarvikehygieniasetus;
  - 3) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus;
  - 4) lihantuotantoa koskevan virallisen valvonnan suorittamista sekä elävien simpukoiden tuotanto- ja uudelleensijoitusalueita koskevista erityissäännöistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 mukaisesti annettu komission delegoitu asetus (EU) 2019/624, jäljempänä komission delegoitu asetus (EU) 2019/624;
  - 5) ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan suorittamista koskevista yhdenmukaisista käytännön järjestelyistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 mukaisesti ja komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005 muuttamisesta virallisen valvonnan osalta annettu komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627, jäljempänä komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627;
  - 6) elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1368/2011), jäljempänä alkutuotantoasetus;
  - 7) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1367/2011), jäljempänä elintarvikehuoneistoasetus.
  - 8) lihantarkastuksesta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (2/2020).
- Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan:
- 1) asiakirjalla elintarviketta koskevaa kaupallista asiakirjaa kuten kuljetusasiakirjaa sekä muuta asiakirjaa, kuten omavalvonnassa syntynyttä asiakirjaa tai tallennetta. Asiakirja voi olla myös sähköisessä muodossa;
  - 2) elintarvikeketjutiedoilla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liit-

teen II III jaksossa sekä alkutuotantoasetuksessa määriteltyjä elintarvikeketjua koskevia tietoja;

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

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

5) hevoseläimen tunnistusasiakirjalla neuvoston direktiivien 90/426/ETY ja 90/427/ETY täytäntöönpanosta hevoseläinten tunnistusmenetelmien osalta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 504/2008 sekä hevoseläinten tunnistamisesta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (222/2017) tarkoitettua asiakirjaa;

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

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

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

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

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

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

12) pitopaikalla eläintunnistusjärjestelmästä annetun lain (238/2010) 5 §:n 9 kohdan mukaista pitopaikkaa, jossa pidetään teurastettavaksi toimitettavia eläimiä, ei kuitenkaan elintarvikelain 6 §:n 22 ja 23 kohtien mukaisia teurastamoita;

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

14) riistan käsittelylaitoksella eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen I 1.18 kohdan mukaista laitosta, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa;

15) sivutuotteella muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveys säännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaisia sivutuotteita;

16) suojaamattomalla elintarvikkeella elintarviketta, jota ei ole kääritty tai pakattu;

17) sushilla japanilaistyyppistä elintarviketta, jossa raakaa kalastustuotetta yhdistetään kypsennettyyn riisiin ja mahdollisesti muihinkin elintarvikkeisiin.

[\(38/2020\)](#)

#### 4 §

*Rakenteelliset ja toiminnalliset sekä jäljitettävyyttä, lämpötiloja ja henkilökuntaa koskevat vaatimukset*

Laitoksen rakenteille ja toiminnalle sekä henkilökunnalle asetettavista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygienia-asetuksen 4 artiklassa ja liitteessä II sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III.

Laitoksen yleisten rakenteellisten ja toiminnallisten lisävaatimusten sekä elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn lämpötilavaatimusten, henkilökunnan hygienian sekä elintarvikkeiden mukana olevien asiakirjojen osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia. Elintarvikkeiden kuljetuslämpötilojen osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia. Muista kuljetuksista koskevista vaatimuksista säädetään elintarvikehuoneistoasetuksessa.

Jäljitettävyyttä koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklassa sekä komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 931/2011 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyttävaatimuksista, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyttäasetus*.

Eri toimialojen laitosten lisävaatimusten osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 vaatimuksia.

5. momentti kumottu asetuksella ([38/2020](#))

#### 4 a § ([Oikaisu](#))

*Pienteurastamon enimmäisteurastusmäärän nostaminen* (pykälä lisätty asetuksella [\(38/2020\)](#))

Jos pienteurastamossa on tarkoituksenmukaista hyödyntää komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 7 artiklan tai komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan mukaisia poikkeuksia, mutta sen vuosittainen teurastusmäärä tulisi ylittämään edellä mainituissa asetuksissa säädetty enimmäisteurastusmäärät, pienteurastamon tulee hakea Ruokavirastolta lupaa teurastusmäärän nostamiseen.

#### 5 §

#### *Omavalvonta*

Laitoksen omavalvonnasta säädetään yleisen elintarvikehygienia-asetuksen 4 ja 5 artiklassa, eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteissä II ja III sekä elintarvikelain 19 §:ssä. Omavalvontaan on sisällytettävä muun muassa elintarvikkeiden

mikrobiologisista vaatimuksista annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 edellyttämät tutkimukset.

Edellä mainitun lisäksi munapakkaamoiden tulee varmistaa, että sinne toimitetut munat tulevat pitopaikasta, jossa noudatetaan salmonellavalvontaohjelmaa.

Omavalvonnan kirjausten tulee sisältää tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Tallenteiden on oltava valvontaviranomaisen saatavilla asianomaisessa laitoksessa.

Toimijan on säilytettävä omavalvonnan tallenteita vähintään kaksi vuotta, ja vähintään

vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen.

[\(38/2020\)](#)

6 §

*Voimaantulo*

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä marraskuuta 2014. Sen liitteen 14 luvun 3 f kohta tulee kuitenkin voimaan 1 päivänä huhtikuuta 2015.

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

Helsingissä 3 päivänä lokakuuta 2014

Maa- ja metsätalousministeri *Petteri Orpo*

Eläinlääkintöylitarkastaja Anna-Maija Grönlund

## SISÄLLYSLUETTELO

### LIITE 1

#### LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET ..... 7

**Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset**..... 7

**Luku 2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset**..... 8

**Luku 3. Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset**..... 9

**Luku 4. Kaupalliset asiakirjat**..... 9

**Luku 5. Henkilökunnan yleiset hygieniavaatimukset**..... 10

### LIITE 2

#### ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET LISÄVAATIMUKSET..... 11

**Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitokselle**..... 11

1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset..... 11

1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset..... 11

1.3. Teurastamohenkilökuntaa koskevat lisävaatimukset..... 12

1.4. Yleiset lihantarkastukseen liittyvät rakenteelliset lisävaatimukset..... 12

1.5. Eläinten vastaanottoa ja lihantarkastusta koskevat toiminnalliset lisävaatimukset..... 13

1.6. Teurastuksesta ilmoittaminen..... 13

1.7. Elintarvikeketjutiedot..... 13

1.8. Alkutuotannon toimijalle toimitettavat tiedot..... 14

**Luku 2. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamo**..... 14

2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset..... 14

2.1.1. Sorkka- ja kavioläinten pienteurastamon rakenteelliset helpotukset..... 15

2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset..... 16

2.2.1. Sorkka- ja kavioläinten pienteurastamon toiminnalliset helpotukset (kumottu asetuksella [38/2020](#)) ..... 16

**Luku 3. Siipikarjateurastamo** ..... 16

3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset..... 16

3.1.1. Siipikarjan pienteurastamon rakenteelliset helpotukset ..... 17

3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset..... 17

**Luku 4. Muun tarhatun riistan teurastamo kuin poroteurastamo**..... 17

4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset ja helpotukset ..... 18

4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset..... 18

**Luku 5. Poroteurastamo**..... 18

Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset sekä helpotukset ..... 19

**Luku 6. Riistan käsittelylaitos**..... 19

6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset..... 19

6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset ja helpotukset..... 19

**Luku 7. Leikkaamo**..... 20

Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset..... 20

**Luku 8. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistava laitos**..... 20

8.1. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen rakenteelliset lisävaatimukset..... 20

8.2. Jauhelihan valmistusta koskevat lisävaatimukset..... 21

**Luku 9. Kalastustuotteita käsittelevä laitos** ..... 21

9.1. Rakenteelliset lisävaatimukset..... 21

9.2. Toiminnalliset lisävaatimukset.....	21
9.3. Kalastustuotteiden dioksiini- ja PCB-yhdisteiden pitoisuuksiin liittyvät erityis- vaatimukset (kumottu asetuksella <a href="#">1424/2015</a> ) .....	21
<b>Luku 10. Kalakukkoja valmistava laitos</b> .....	21
Toiminnalliset lisävaatimukset.....	21
<b>Luku 11. Maitoalan laitos</b> .....	22
Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset.....	22

### **LIITE 3**

**LAITOSTEN OMAVALVONTA** (kumottu asetuksella [38/2020](#))

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset**

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

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

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

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

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

## Luku 2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset

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



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

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

### Luku 3. Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset

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

### Luku 4. Kaupalliset asiakirjat

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

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

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

Laitoksen henkilökuntaa koskevia vaatimuksia sovelletaan kaikkiin elintarvikkeiden käsittelytiloissa liikkuviin henkilöihin.

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

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

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

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

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen 10 lukua. ([38/2020](#))

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

Tässä luvussa teurastamolla tarkoitetaan myös pienteurastamo ja poroteurastamo.

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

**1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset**

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

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

([444/2016](#))

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

**1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset**

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

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

### 1.3. Teurastamohenkilökuntaa koskevat lisävaatimukset

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

### 1.4. Yleiset lihantarkastukseen liittyvät rakenteelliset lisävaatimukset

1. *Post mortem* -tarkastuksen suorittamista varten tulee teurastuslinjalla olla riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa lihantarkastus pystytään suorittamaan vaikeuksitta ja jossa on riittävä valaistus sekä mahdollisuus käsien pesuun ja työvälineiden desinfiointiin.

Jos *post mortem* -tarkastus suoritetaan muualla kuin teurastuslinjassa sellaisten eläinten osalta, jotka on tapettu alkuperätilalla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III I jakson VI luvun, III jakson, IV jakson II ja III luvun tai komissioon delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaisesti taikka joille tehdään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan mukainen viivästetty *post mortem* -tarkastus, on lihantarkastus pystyttävä suorittamaan vaikeuksitta myös tässä tilassa.

[\(38/2020\)](#)

2. Ruhot tulee esittää lihantarkastukseen vapaasti riippuvina, jotta ruhon symmetria voidaan arvioida. Vaatimuksesta voidaan poiketa siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamossa, jos Elintarviketurvallisuusvirasto on hyväksynyt poikkeavan järjestelyn.
3. Jos lihantarkastusta ei suoriteta välittömästi teurastuksen jälkeen, tulee laitoksessa olla tilat kaikkien lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien säilyttämiseen erillään ja siten että niiden yhteenkuuluvuus voidaan taata.

Edellä mainitusta poiketen siipikarjan ja tarhattujen kanien osalta on mahdollista myös ruhojen ja muiden lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien erakohtainen yhdistäminen.

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

### 1.5. Eläinten vastaanottoa ja lihantarkastusta koskevat toiminnalliset lisävaatimukset

1. Teurastamotoimija ei saa tuoda teurastamoon eläimiä, jotka ovat niin likaisia, että teurastushygienia vaarantuu. Jos eläinten likaisuus havaitaan vasta teurastamossa, tulee teurastamotoimijan puhdistaa eläin tai ryhtyä muihin toimenpiteisiin teurastushygienian varmistamiseksi.
2. Teurastamotoimijan on erotettava sairaaksi epäillyt sekä loukkaantuneet eläimet muista eläimistä ja ilmoitettava niistä tarkastuseläinlääkärille ennen *ante mortem* -tarkastuksen suorittamista.
3. Ruhon, elinten ja muiden lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien yhteenkuuluvuus on voitava varmistaa siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu loppuun.
4. Ruhoja ja elimiä ei saa leikata tai käsitellä muulla tavalla ennen lihantarkastuksen loppuunsaattamista, jollei Euroopan unionin lainsäädännöstä muuta johdu.
5. Jos teurastamotoimija haluaa tuotannosta johtuvasta syystä sulkea eläimiä tai niiden osia tuotantoprosessista, toimijan on sovittava menettelystä tarkastuseläinlääkärin kanssa. Eläimille on kuitenkin aina tehtävä *ante mortem* -tarkastus. Toimijan on pidettävä kirjaa poistoista ja ilmoitettava niistä tarkastuseläinlääkärille.

### 1.6. Teurastuksesta ilmoittaminen

1. Teurastuksen tulee olla suunniteltua ja ennakoitua siten, että lihantarkastuksen järjestäminen on mahdollista. Teurastus tulee ajoittaa siten, että lihantarkastus voidaan suorittaa virka-aikana, jollei valvontaviranomaisen kanssa ole muuta sovittu.
2. Lihantarkastuksen järjestämiseksi pienteurastamotoimijan on ilmoitettava lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle vähintään kaksi arkipäivää aikaisemmin ennalta sovitulla tavalla, milloin eläimiä aiotaan teurastaa. Poroteurastamotoimijan on tehtävä vastaava ilmoitus vähintään vuorokautta ennen teurastusta. Kuitenkin niiden porojen, joihin sovelletaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 kohdan b alakohtaa, lihantarkastustarpeesta tulee ilmoittaa riittävän ajoissa. Riistan käsittelylaitoksen toimijan tulee ilmoittaa lihantarkastustarpeesta riittävän ajoissa. ([38/2020](#))

### 1.7. Elintarvikeketjutiedot

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

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

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

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

### **1.8. Alkutuotannon toimijalle toimitettavat tiedot (luku muutettu asetuksella [38/2020](#))**

1. Teurastamotoimijan on ilmoitettava alkutuotannon toimijalle seuraavat tiedot lihantarkastuksesta:
  - *ante mortem* -tarkastuksessa hylättyjen eläinten määrä ja hylkäyssyyt;
  - hyväksytyjen ruhojen määrä;
  - hylättyjen ruhojen ja hylätyn lihan määrä sekä hylkäyssyyt;
  - lihalle määrätty erityiset käsittelyvaatimukset, jos ne johtuvat alkutuotannon olosuhteista.
 Teurastamotoimijan on myös tiedotettava alkutuotannon toimijaa lihantarkastukseen liittyvän oikaisuvaatimuksen tekemisestä.
2. Silloin kun teurastamotoimija on elintarvikelain 43 §:n mukainen asianosainen, jolle kirjallinen lihantarkastuspäätös annetaan, teurastamotoimijan on toimitettava pyytämänsä lihantarkastuspäätöksen tiedot alkutuotannon toimijalle.
3. 1 ja 2 kohdissa mainitut tiedot voidaan toimittaa kirjallisesti tai sähköisesti, esimerkiksi käyttäen teurastamon omia tietojärjestelmiä.

### **Luku 2. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläimien teurastamo (otsikko muutettu asetuksella [38/2020](#))**

Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläimien teurastamoja ja pienteurastamoja koskevista rakenteellisista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvussa II ja toiminnallisista vaatimuksista luvussa IV.

Laitoksella tarkoitetaan tässä luvussa sekä teurastamoja että pienteurastamoja.

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

1. Laitoksessa ei tarvitse olla tiloja eläintenkuljetusajoneuvojen pesemiseksi, jos laitoksen hyväksymisen yhteydessä on hyväksytty kuljetusautojen peseminen muualla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvun II mukaisesti.
2. Laitoksen edustan, josta eläimet puretaan tai tuodaan sisään, on oltava viemäroity ja valaistu sekä päällystetty siten, että eläimet eivät likaannu purkamisen tai teurastamoon tuomisen aikana.
3. Laitoksen navetan karsinoiden on oltava numeroituja. Karsinoissa on oltava välineet tai laitoksessa on oltava järjestelmä, joiden avulla tarkastuseläinlääkäri voi osoittaa tai selvittää eläinten elävänä tarkastuksessa hyväksytyt eläimet.
4. Kulkureitillä navetasta teurastustilaan on oltava työjalkineiden pesutila ja -laitteet sekä käsiensuuallas.

5. Laitoksessa on oltava kattoradat tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti.
6. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Nyljettävien eläinten teurastuksessa puhtaan ja likaisen alueen raja on vuodanvedon ja suolistuksen aloittamisen välissä. Sian teurastuksessa raja on viimeisen karvojenpoistotoimenpiteen ja suolistuksen aloittamisen välissä.
7. Lihantarkastuksen jälkeen on teurastamossa oltava normaalilinjalta eroava sivuraide, jossa voidaan tehdä tarkempi tarkastus ja tarvittaessa hylkääminen sekä hylättyjen osien poistaminen ja punnitseminen. Ruho ja elimet on voitava palauttaa sivuraiteelta normaalilinjalle tai ohjata ne erilliseen lukittavaan jäähdyttämöön säilytettäväksi siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu.
8. Teurastamossa on oltava erilliset riittävän suuret kylmätilat ruhojen ja elinten jäähdyttämiseen ja niiden säilyttämiseen.
9. Laitoksessa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavauksen suorittamiseen.
10. Jos laitos ottaa vastaa biisoneita, joiden teurastus on aloitettu jo pitopaikassa, on noudatettava tämän asetuksen luvun 4.1. kohdan 3 vaatimuksia.

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

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

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

5. Pienteurastamossa ei tarvitse olla erillistä elinjäähdyttämöä, jos elimet jäähtyvät ruohajäähdyttämössä enintään 3 °C:n sisälämpötilaan.

## **2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset**

1. Eläimet on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos ne ovat peräisin pitopaikasta, jota koskee todetun tai epäillyn salmonellatartunnan takia tehty päätös taudin leviämisen estämiseksi. Vaatimus ei kuitenkaan koske eläimiä, jotka ovat peräisin pitopaikan osasta, jolle aluehallintovirasto on myöntänyt poikkeusluvan kiellosta viedä eläimiä pois pitopaikasta.
2. Jos havaitaan, että rekisterikyselyssä on tehty virhe tai eläinten merkinnät eivät ole lain-säädännön mukaisia, on toimijan sen estämättä, mitä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II III jaksossa säädetään, annettava kirjallinen selvitys asiasta tarkastuseläinlääkärille. Eläimet on pidettävä tarvittaessa erillään odottamassa tarkastuseläinlääkärin tarkastusta. ([38/2020](#))
3. Teurastamotoimijan on huolehdittava siitä, että triikiinin varalta otetaan näytteet triikiini-asetuksen mukaisesti sekä Elintarviketurvallisuusviraston määräämällä tavalla ja tiheydellä.
4. Jos laitos ottaa vastaa biisoneita, joiden teurastus on aloitettu jo pitopaikassa, on noudatettava tämän asetuksen luvun 4.2. kohtien 1 ja 2 vaatimuksia.

### **2.2.1. Sorkka- ja kavioläinten pienteurastamon toiminnalliset helpotukset** (luku kumottu asetuksella [38/2020](#))

## **Luku 3. Siipikarjateurastamo** (otsikko muutettu asetuksella [38/2020](#))

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

Laitoksella tarkoitetaan tässä luvussa sekä teurastamoja että pienteurastamoja.

### **3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset**

1. Laitoksen edustan, josta eläimet puretaan tai tuodaan sisään, on oltava viemäröity ja valaistu sekä päällystetty.
2. Siipikarjateurastamossa on oltava tilat ja laitteet tyhjien eläinten kuljetuslaatikoiden pesua ja desinfioimista varten sekä tila puhtaiden kuljetuslaatikoiden säilyttämistä varten. Vastaavat tilat ja laitteet on oltava myös siipikarjan pienteurastamossa, jos linnut tuodaan teurastamoon laatikoissa.
3. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Likaisen ja puhtaan osan raja on kynimisen jälkeen.
4. Laitoksessa on oltava mahdollisuus tarkemman tarkastuksen tekemiseen ja tarvittaessa hylättyjen osien poistamiseen.



5. Siipikarjan lihan jäähdyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävän suuret kylmätilat.
6. Kumottu asetuksella ([1210/2016](#)).
7. Laitoksessa on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa tarkastuseläinlääkäri voi tehdä komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 25 artiklan 1 kohdassa vaaditut tarkastukset. ([38/2020](#))
8. Laitoksessa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavauksen suorittamiseen.

### **3.1.1. Siipikarjan pienteurastamon rakenteelliset helpotukset** (luku lisätty asetuksella [1210/2016](#))

Enintään 150 000 lintua vuodessa teurastavilta pienteurastamoilta ei edellytetä erillistä lukittavaa tilaa jälkitarkastukseen otetun lihan säilytykseen. Pienteurastamon jäähdyttämössä on kuitenkin oltava jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä. Jäähdyttämön on oltava lukittava.

Myös yli 150 000 lintua vuodessa teurastavat pienteurastamot voivat hyödyntää tämän kohdan helpotusta Elintarviketurvallisuusviraston tapauskohtaisen arvioinnin perusteella.

### **3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset**

Lintuerä on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos

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

## **Luku 4. Muun tarhatun riistan teurastamo kuin poroteurastamo** (otsikko muutettu asetuksella [38/2020](#))

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

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

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

1. Tarhattujen sorkka- ja kavioläinten ja tarhattujen sileälästäisten lintujen teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 2.1. asetettuja rakenteellisia vaatimuksia. Pienteurastamot voivat myös hyödyntää luvun 2.1.1. rakenteellisia helpotuksia kyseisessä luvussa kuvatulla tavalla. ([444/2016](#))

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

#### 4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

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

Tällaisten eläinten mukana on oltava virallisten todistusten malleista tietyille eläimille ja tavaroille sekä asetuksen (EY) N:o 2074/2005 ja täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2016/759 muuttamisesta näiden todistusmallien osalta annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/628 liitteen IV todistukset sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa edellytetyt asiakirjat. Toimijan on tarkastettava asiakirjat ja toimitettava ne tarkastuseläinlääkärille. ([38/2020](#))

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

#### Luku 5. Poroteurastamo

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

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

1. Poroteurastamoihin sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 2.1. luvun 5–8 kohtia sekä 4.1. luvun 3 kohtaa ja 4.2. luvun 1 ja 2 kohtia. Jos hyödynnetään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaista erityispoikkeusta, sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 4.1. luvun 3 kohtaa ja 4.2. luvun 1 ja 2 kohtia, mutta *ante mortem* -todistusta ei vaadita. Poroteurastamot voivat myös hyödyntää 2.1.1. luvun rakenteellisia helpotuksia. Poron teurastuksessa likaisen ja puhtaan alueen raja on vuodanvedon ja suolistuksen välissä. Poroteurastamoihin, joissa teurastetaan myös luonnonvaraista riistaa, sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 6.2. luvun vaatimuksia ja helpotuksia. ([38/2020](#))

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

## **Luku 6. Riistan käsittelylaitos**

Riistan käsittelylaitokseen sovelletaan yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitettä II.

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

### **6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset**

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

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

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

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

1. Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa luonnonvaraista riistaa, joka on suolistettu jo pyyntipaikalla. Mahojen ja suolten ei tarvitse olla eläimen mukana. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IV luvun II kohdan 4 mukaisesti myöskään elinten ei tarvitse seurata ruhoa riistan käsittelylaitokseen, jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IV luvun 1 mukainen koulutettu henkilö on tarkastanut elimet pyyntipaikalla eikä ole todennut niissä muutoksia ja ruhojen mukana on koulutetun henkilön antama ilmoitus. Toimijan on tarkastettava kyseinen ilmoitus tai muu mahdollinen tieto ja toimitettava se tarkastuseläinlääkärille.

2. Jos riistan käsittelylaitokseen otetaan vastaan toisesta jäsenvaltiosta nylkemätöntä luonnonvaraista riistaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvun II kohdan 8 mukaisesti, on toimijan tarkastettava riistan mukana olevat asiakirjat ja toimitettava ne tarkastuseläinlääkärille.
3. Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa nyljetyinä ainoastaan karhuja.  
  
Riistan käsittelylaitokseen tarkastettavaksi tarkoitettu luonnonvarainen riista ei saa olla jäätynyttä.  
([38/2020](#))
4. Luonnonvarainen riista on nyljettävä tai kynittävä mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuonnin jälkeen. Jos riistaa ei ole suolistettu jo pyyntipaikalla, se on suolistettava ja elimet irrotettava mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuonnin jälkeen.
5. Kumottu asetuksella ([38/2020](#))

## **Luku 7. Leikkaamo**

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

### **Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset**

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

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

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

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

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

## 8.2. Jauhelihan valmistusta koskevat lisävaatimukset

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

## Luku 9. Kalastustuotteita käsittelevä laitos

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

### 9.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

Seuraavat toiminnot on erotettava rakenteellisesti tai ajallisesti:

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

Valvontaviranomaisen luvalla perkaaminen ja fileointi voidaan suorittaa yhtenä vaiheena.

### 9.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

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

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

## Luku 10. Kalakukkoja valmistava laitos

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

### Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 luvun 9.1. kohtaa a ja luvun 9.2. kohtaa 3.

2. Laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on viivytystä perattava tai käytettävä tuotteiden valmistukseen.
3. Kalakukot on valmistuksen jälkeen jäähdytettävä säilytyslämpötilaan, joka on enintään 6 °C, ja säilytettävä tässä lämpötilassa. Tästä vaatimuksesta voidaan poiketa silloin, kun kalakukot toimitetaan vähittäismyyntiin viivytystä valmistuksen jälkeen.

### **Luku 11. Maitoalan laitos**

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

Maidolla ja raakamaidolla tarkoitetaan tässä luvussa myös ternimaitoa.

#### **Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset**

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

Edellisestä poiketen raakamaitoa vastaanottava pieni laitos voi soveltaa seuraavia helpotuksia:

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

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

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

*Liite 3*

**LAITOKSEN OMAVALVONTA** (kumottu asetuksella [38/2020](#))