

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 16 päivänä kesäkuuta 2016

444/2016

Maa ja metsätalousministeriön asetus

laitosten elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti

muutetaan 1 §:n 3 momentti, 2 §:n 1 momentti, 3 §:n 2 momentin 12 kohta, liitteen 1 1. luvun 1 a ja 4 kohta, 3. luvun 3 kohta, 4. luvun 3 f kohta, liitteen 2 1.1. luvun 1 kohta, 1.4. luvun 1 ja 3 kohta, 2.1. luku, 4.1. luvun otsikko sekä 1 ja 2 kohta, 5.1. luvun otsikko ja 1 kohta, 6.2. luvun otsikko, sellaisina kuin niistä ovat liitteen 25.1. luvun otsikko ja 1 kohta asetuksessa 620/2015, sekä

lisätään liitteeseen 2 uusi 2.1.1. luku ja 6.2. lukuun uusi 5 kohta, seuraavasti:

1 §

Soveltamisala

Asetuksella täydennetään elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002, jäljempänä *yleinen elintarvikeasetus*, elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä *yleinen elintarvikehygienia-asetus*, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*, sekä virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2015/1375, jäljempänä *trikiiniasetus*, vaatimuksia. Lisäksi asetuksella säädetään mukautuksista yleisen elintarvikehygienia-asetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen vaatimuksista.

2 §

Soveltamisalan rajoitukset

Poron kuivalihan perinteiseen valmistukseen poronhoitolain (848/1990) 2 §:n mukaisella poronhoitoalueella sijaitsevilla lihavalmistelaitoksissa ei sovelleta liitteen 1 vaatimuksia.

Ilmoitettu Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 98/34/EY mukaisesti

Määritelmät

— — — — —
Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan
— — — — —

12) *pienteurastamolla* laitosta, jossa teurastetaan

a) korkeintaan 5 000 eläinyksikköä kotieläiminä pidettäviä sorkka- ja kavioeläimiä vuodessa, jolloin eri eläinlajien muuntokertoimien osalta noudatetaan eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1099/2009, jäljempänä *lopetusasetus*, 17 artiklan 6 kohdan muuntokertoimia.

b) korkeintaan 150 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua vuodessa;

c) korkeintaan 150 000 tarhattua kania vuodessa. Muun tarhatun riistan pienteurastamoiden enimmäismääriin sovelletaan samanpainoisten tai lähinnä samaa lajia olevien eläinten teurastukselle asetettuja enimmäismääriä;
— — — — —

— — — — —
Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä heinäkuuta 2016.

Asetuksen 3 §:n 2 momentin 12 kohdan a alakohdassa mainittuja lopetusasetuksen 17 artiklan 6 kohdan muuntokertoimia sovelletaan pienteurastamoiden teurastusmääriä laskettaessa 1 päivästä tammikuuta 2017 lähtien.

Helsingissä 14 päivänä kesäkuuta 2016

Maatalous- ja ympäristöministeri Kimmo Tiilikainen

Eläinlääkintöylitarkastaja Anna-Majja Grönlund

LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET

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.

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 kuljetusreitien vaikutus toiminnan hygieniaan. Toimintojen ajallinen erottaminen ei saa vaarantaa elintarviketurvallisuutta.

4. Käsienpesuallaiden hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä tiloissa, joissa käsitellään suojaamatonta elintarviketta eivätkä tällaisiin tiloihin johtavissa sulku- tai muissa tiloissa, joissa kädet pestään välittömästi ennen tuotantotiloihin menemistä. Hanat voivat olla käsikäyttöisiä 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.

Luku 3. Yleiset lämpötiloja koskevat erityisvaatimukset

3. Jos pakastettujen tai jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilasta ei ole erikseen säädetty, ne on varastoitava sellaisessa lämpötilassa, että elintarvikkeen lämpötila on -18 °C tai kylmempi.

Luku 4. Kaupalliset asiakirjat

3. Asiakirjassa on lisäksi oltava seuraavat tiedot:

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;

ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET LISÄVAATIMUKSET

Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitoksille

1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset

1. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioeläinten, siipikarjan tai tarhatun riistan pienteurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen hyväksymisen yhteydessä voidaan hyväksyä lihan leikkaaminen ilman erillistä leikkaamoä 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 hyväksytettävä 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 leikkaamoä koskevat vaatimukset. Säädetyt lihan lämpötilat eivät saa ylittyä leikkaamisen aikana.

1.4. Yleiset lihantarkastukseen liittyvät rakenteelliset lisävaatimukset

1. *Post mortem* -lihantarkastuksen 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 lihantarkastus joudutaan suorittamaan muualla kuin teurastuslinjassa, esimerkiksi jäädyttämössä, on lihantarkastus pystyttävä suorittamaan vaikeuksitta myös tässä tilassa.

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 eräkohtainen yhdistäminen.

Luku 2. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioeläinten teurastamo ja pienteurastamo

2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Laitoksessa ei tarvitse olla tiloja eläintenkuljetusajoneuvojen pesemiselle, 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 käsienpesuallas.

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 kaviueläinten pienteurastamon rakenteelliset helpotukset

Alle 1000 eläinyksikköä vuodessa teurastavat pienteurastamot voivat hyödyntää tässä kohdassa olevia helpotuksia edellyttäen, että elintarviketurvallisuus ja eläinten hyvinvointi eivät vaarannu. Myös yli 1000 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 merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä. Jäähdyttämön on oltava lukittava.

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

Luku 4. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo

4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset ja helpotukset

1. Tarhattujen sorkka- ja karioeläinten ja tarhattujen sileälastaisten 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.

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.

Luku 5. Poroteurastamo

5.1. Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset sekä helpotukset

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. Poroteurastamot voivat myös hyödyntää luvun 2.1.1. rakenteellisia helpotuksia. Poron teurastuksessa likaisen ja puhtaan alueen raja on vuodanvedon ja suolistuksen välissä. Pitopaikka on rinnastettavissa alkutuotantopaikkaan.

Poroteurastamoihin, joissa teurastetaan myös luonnonvaraista riistaa, sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 luvun 6.2. vaatimuksia ja helpotuksia.

Luku 6. Riistan käsittelylaitos

6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset ja helpotukset

5. Riistan käsittelylaitoksiksi hyväksytyissä teurastamoissa hirven ruho voidaan nylkemisen ja elinten irrotuksen jälkeen ennen lihantarkastuksen suorittamista katkaista poikittaissuunnassa kahteen osaan edellyttäen, että se voidaan tehdä hygieenisesti. Tällaisia ruhoja ei saa halkaista ennen lihantarkastusta. Ruhon puoliskot on voitava yhdistää toisiinsa lihantarkastuksessa.