

Ehdotus maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi laitosten elintarvikehygieniasta

Yleisperustelut

Laitosten elintarvikehygieniasta annettua maa- ja metsätalousministeriön asetusta (1369/2011) on tarpeen muuttaa sian lihantarkastusta koskevien Euroopan unionin lainsäädännön muutosten vuoksi. Lisäksi joitakin asetuksen kansallisia säännöksiä on tarpeen tarkentaa. Lukuisten muutosten vuoksi ehdotetaan voimassa olevan asetuksen kumoamista ja korvaamista ehdotetulla asetuksella.

EU:n lihantarkastuslainsäädäntöä on muutettu komission asetuksilla, joita sovelletaan 1.6.2014 alkaen. Asetuksilla (EY) N:o 218/2014 ja 219/2014 muutetaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetusta (EY) N:o 853/2004, eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetusta (EY) N:o 854/2004 ja toimeenpanoasetusta (EY) N:o 2074/2005 siten, että terveiden sikojen *post mortem* -lihantarkastus olisi pääsääntöisesti silmämääräistä, elintarvikeketjua koskevissa tiedoissa olisi ilmoitettava, ovatko siat peräisin virallisesti tunnustetuista valvotuista pito-olosuhteista ja hätäteurastettujen eläinten lihaa ei enää tarvitsisi merkitä kansallisella terveysmerkillä. Lisäksi asetuksella (EY) N:o 216/2014 muutetaan komission asetusta (EY) N:o 2075/2005 virallisista lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä, jäljempänä *trikiiniasetus*, siten, että ns. virallisesti tunnustetuissa valvotuissa pito-olosuhteissa kasvatettujen sikojen trikiinitutkimuksia voidaan jäsenvaltioiden epidemiologisesta tilanteesta riippuen joko vähentää lihasikojen osalta 10 prosenttiin tai ne voidaan lopettaa kokonaan. EU-lainsäädännön muutokset vaikuttavat muun muassa toimijoiden omavalvontavaatimuksiin. Elintarvikelain (23/2006) muutoksella (503/2014) annettiin Elintarviketurvallisuusvirastolle valtuutus määrätä trikiinitestauksen kattavuudesta ja tiheydestä trikiiniasetuksen määrittämässä puitteissa.

Yksityiskohtaiset perustelut

Pykälät

1 § Soveltamisala

- 3 momenttiin ehdotetaan lisättäväksi viittaus trikiiniasetukseen (EY) N:o 2075/2005.

3 § Määritelmät

- 1 momentin 4 kohtaan lisätään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen koko nimi, koska sitä käytetään tässä ensimmäisen kerran.
- 1 momentin 6 kohdassa olevan alkutuotantoasetuksen virheellinen nimi korjataan.

- 1 momentin uudeksi kohdaksi 8 ehdotetaan lisättäväksi maa- ja metsätalousministeriön asetus lihantarkastuksesta (590/2014), koska tarkastuseläinlääkärin määritelmä on siirretty kyseiseen asetukseen ja siiten se poistettaisiin tästä asetuksesta.
- 2 momentin 2 kohdassa ehdotetaan elintarvikeketjua koskevista tiedoista käytettäväksi lyhennettä ”elintarvikeketjutiedot”. Termi on korvattu jäljempänä asianomaisissa kohdissa eikä sitä tällöin mainita erikseen.
- 2 momentin 3 kohdassa kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (1084/2004) on korvattu ns. elintarviketietoasetuksella (EY) N:o 1169/2011.
- 2 momentin kohta 11 (punainen liha) ehdotetaan poistettavaksi tarpeettomana. Jäljempänä asetuksessa tämä termi on korvattu sanoilla ”kotieläiminä pidettävät sorkka- ja kavioeläimet” yhdenmukaisesti EU-lainsäädännön terminologian kanssa. Jäljempänä olevien kohtien numerointi muuttuu.
- 2 momentin uudeksi kohdaksi 16 ehdotetaan lisättäväksi sivutuotteen määritelmä.
- 2 momentin kohdan 19 määritelmä (tarkastuseläinlääkäri) ehdotetaan poistettavaksi, koska määritelmä on lisätty lihantarkastusasetukseen. Uudeksi kohdaksi 19 ehdotetaan tarhatun riistan määritelmää. Siinä selvennetään, että tässä asetuksessa tarhatulla riistalla ei tarkoiteta poroa, vaikka se EU-lainsäädännön mukaan kuuluukin tarhattuun riistaan.

4 § Rakenteelliset ja toiminnalliset sekä jäljitettävyyttä, lämpötiloja ja henkilökuntaa koskevat vaatimukset

- Otsikkoa ehdotetaan muutettavaksi vastaamaan paremmin pykälän sisältöä, joten siihen lisättäisiin maininta lämpötiloista ja henkilökunnasta.
- 2 momenttiin ehdotetaan lisättäväksi säännös, että laitoksesta lähteviin kuljetuksiin sovelletaan ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1367/2011, *elintarvikehuoneistoasetus*) vaatimuksia, lukuun ottamatta kuljetuslämpötiloja. Voimassa olevassa laitosasetuksessa ei ole säädetty kuljetuksista ja on tarkoituksenmukaista, että laitoksista lähteviin kuljetuksiin sovellettaisiin samoja vaatimuksia kuin muistakin elintarvikehuoneistoista lähteviin kuljetuksiin. Laitosasetuksen osittain tiukemmat lämpötilavaatimukset säilyisivät ennallaan.
- Uudeksi 3 momentiksi ehdotetaan lisättäväksi viittaus EU-lainsäädännön jäljitettävyyksivaatimuksiin.

6 § Voimaantulo

- Asetus ehdotetaan tulevaksi voimaan 1.10.2014. Liitteen 1 4 luvun 3 f kohta tulisi kuitenkin voimaan vasta 1.4.2015.

Liite 1: Laitosten rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Johdantotekstin viidenteen kappaleeseen ehdotetaan lisättäväksi (4 §:n mukaisesti), että laitoksista lähteviin kuljetuksiin sovellettaisiin elintarvikehuoneistoasetuksen vaatimuksia, lukuun ottamatta kuljetuslämpötiloja, joista säädetään laitosasetuksessa.

Luku 1. Yleiset rakenteelliset vaatimukset

- 1 (a) kohdan toiseen lauseeseen ehdotetaan muutosta, jonka sallii tarvittaessa enemmän joustavuutta toimintojen ajallisen erottamisen osalta.

- 2 kohtaan ehdotetaan lisäystä, jonka mukaan pienissä laitoksissa valvontaviranomainen voisi sallia muunkin kuin vesihuuhelukäymälän (WC) käytön, koska nykyään on myös muunlaisia hygieenisiä käymäläratkaisuja. Tämä on mukautus asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun I kohdasta 3. Mukautus on notifioitu komissiolle ja toisille jäsenvaltioille TRIS-järjestelmän mukaisesti eikä siihen ole ollut huomauttamista. Tämä helpotus ei vaikuttaisi kohdan 4 käymälätilojen käsienpesuultaiden hanoja koskeviin vaatimuksiin.

Luku 4. Kaupalliset asiakirjat

- 2 kohtaa ehdotetaan muutettavaksi siten, että elintarvikkeista saatavia tietoja ei enää yksilöitäisi vaan kohdassa viitattaisiin sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyysoasetukseen (EU) N:o 931/2011 että eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetukseen.
- 3 kohdan alakohtia a, b ja i on selvennetty. Lisäksi b-kohdasta on poistettu pakastettua tai jäädytettyä lihaa koskeva merkintävaatimus, koska siitä säädetään eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevassa hygieniasetuksessa.
- 3 (f) kohtaan on lisätty viittaus elintarviketietoasetukseen.

Liite 2: Eri toimialojen laitosten rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset

Johdannon toista ja kolmatta kappaletta on ajanmukaistettu niiden kohtien osalta, joita sovelletaan riistan käsittelylaitoksiin ja kalakukkoja valmistaviin laitoksiin.

Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitoksille

Johdannon toiseen kappaleeseen on täydellisyyden vuoksi lisätty viittaus eläinten terveyden, puhtauden ja hyvinvoinnin varmistamiseen.

Luvun rakennetta on muutettu. Osa voimassa olevasta asetustekstistä on erotettu uusien otsikoiden alle ja useita uusia kansallisia vaatimuksia on lisätty tähän lukuun.

1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset

- Kohdan 1 vaatimukset ovat jo voimassa olevassa laitosasetuksessa.
- Uudeksi kohdaksi 2 ehdotetaan lisättävän, että teurastamossa on oltava tarkastuseläinlääkärin käyttöön lukittava huone. Tämä vastaa nykykäytäntöä ja on tarpeen laitoksissa, joissa tarkastuseläinlääkäri on läsnä koko päivän. Evira voisi kuitenkin poiketa täsät vaatimuksesta pienteurastamoiden ja Lapin aluehallintovirasto proteurastamoiden osalta.

1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset

- Kohta 1 on epidemiologisen tilanteen osalta jo voimassa olevassa asetuksessa. Uutena asiana kohdassa ehdotetaan teurastusjärjestelyjen perusteita laajennettavan. Teurastusjärjestelyissä tulisi ottaa huomioon pitopaikkojen epidemiologisen tilanteen lisäksi muut elintarvikeketjutiedot sekä *ante mortem* –tarkastusten tulokset. Kyse ei siten olisi pelkästään ristisaastumisen välttämisestä kuten voimassa olevassa asetuksessa. Teurastusjärjestelyt voivat olla tarpeen muun muassa sikojen silmämääräisen

lihantarkastuksen ja virallisesti tunnustetuista valvotuista pito-olosuhteista peräisin olevien sikojen trikiinitarkastuksia koskevien helpotusten täysimääräiseksi hyödyntämiseksi.

- Uudeksi kohdaksi 2 ehdotetaan vaatimusta, että jos teurastamotoimija haluaa komission asetuksella säädetyin ehdoin poistaa ruhojen mikrobiologista pintakontaminaatiota muilla aineilla kuin puhtaalla vedellä tai vesihöyryllä, tulee toimijan hakea hyväksymistä tälle toiminnalle. Tällä hetkellä on sallittu ainoastaan maitohapon käyttö naudanruhojen pintakontaminaation poistamiseen (asetus (EU) N:o 101/2013). Ruhojen pintakontaminaation poistoa ei käytetä Suomessa.

1.3. Teurastamohenkilökuntaa koskevat lisävaatimukset

- Kohdan vaatimukset ovat jo voimassa olevassa laitosasetuksessa.

1.4. Yleiset lihantarkastukseen liittyvät rakenteelliset lisävaatimukset

- Otsikko on uusi. Kohta 3 ja osittain kohta 1 ovat jo voimassa olevassa laitosasetuksessa.
- 1 kohtaan ehdotetaan selvennettäväksi, että lihantarkastuspisteen on oltava sellainen, että tarkastus voidaan suorittaa helposti.
- Kohdaksi 2 ehdotetaan lisäystä, jonka mukaan ruhojen tulee lihantarkastuspisteessä riippua vapaasti, jotta ruhojen symmetria voidaan havaita. Tämä helpottaa patologisten muutosten havaitsemista. Evira voi myöntää tästä poikkeuksen siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamoille.

1.5. Eläinten vastaanotto ja lihantarkastusta koskevat toiminnalliset vaatimukset

- Otsikko on uusi. Kohdat 3 ja 4 sekä osittain 5 ovat jo voimassa olevassa asetuksessa.
- Kohdaksi 1 ehdotetaan uutta kohtaa, joka selventää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen teurastamotoimijalle asetettua velvoitetta eläinten puhtauden ja teurastushygienian varmistamisen osalta.
- Kohdaksi 2 ehdotetaan lisäystä, jossa velvoitetaan teurastamotoimijaa erottamaan sairaksi epäillyt ja loukkaantuneet eläimet terveistä ja ilmoittamaan niistä tarkastuseläinlääkärille ennen eläinten elävänä tarkastusta.
- Kohta 5 on jo voimassa olevassa asetuksessa. Siihen ehdotetaan lisättäväksi, että myös tuotantoprosessista poistettavat eläimet tulee tarkastaa elävänä.

1.6. Teurastuksesta ilmoittaminen

- Kohtien järjestystä on muutettu. Kohtaan 1 ehdotetaan selvennystä, jossa korostetaan teurastuksen suunnitelmallisuutta lihantarkastuksen helpottamiseksi.

1.7. Elintarvikeketjutiedot

Lukuun on lisätty uudet kohdat 1-3.

- 1 kohdassa kiellettäisiin teurastamotoimijaa ottamasta vastaan eläimiä silloin kun elintarvikeketjutietojen mukaan eläintä ei saisi teurastaa elintarvikkeeksi. Tällainen tieto olisi muun muassa eläimen teurastaminen varoajan aikana ilman eläinsuojelullista syytä.
- 2 kohdaksi ehdotetaan lisättäväksi velvoite teurastamotoimijan arvioida elintarvikeketjutiedot ja toimittaa arvioinnin tulokset tarkastuseläinlääkärille ennen eläinten elävänä tarkastusta. Tämä korostaa teurastamotoimijan elintarvikeketjutietoja

koskevaa vastuuta. Jos teurastamotoimija saa osan tiedoista omien järjestelmiensä kautta, on sen asetettava nämä tiedot tarkastuseläinlääkäriin saataville.

- 3 kohdassa velvoitettaisiin teurastamotoimijaa ryhtymään toimenpiteisiin silloin kun elintarvikeketjutiedoissa havaitaan puutteita tai ne eivät esimerkiksi kuvasta eläinten terveydentilaa.

1.8. Alkutuotannon toimijalle toimitettavat tiedot

Luku on uusi. Kohtaan ehdotetaan lisättäväksi vaatimus siitä, että silloin kuin teurastamotoimija on elintarvikelain 43 a §:n mukainen asianosainen, jolle tarkastuseläinlääkäri toimittaa lihantarkastustiedot, on toimijan toimitettava lihantarkastuspäätöksen tiedot alkutuotannon toimijalle. Tämä vastaa nykyistä käytäntöä.

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

Termi punainen liha on korvattu EU-lainsäädännön mukaisella termillä. Jäljempänä ei kyseistä terminologian muutosta mainita erikseen.

2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

- Kohtaa 3 on selvennetty siten, että sairaaksi epäillyt eläimet on pystyttävä erottamaan terveistä. Sairauden tunnistaminen on eläinlääkäriin tehtävä eikä sairaita eläimiä saa tuoda teurastamoon.
- 4 kohtaa ehdotetaan muutettavaksi siten, että *ante mortem* –tarkastuksessa hyväksytyt eläimet voitaisiin tunnistaa esimerkiksi kirjausten perusteella, eikä pelkästään voimassa olevan asetuksen vaatimilla karsinoissa olevilla välineillä.
- 8 kohtaan ehdotetaan lisättäväksi vaatimus, että pienteurastamossa tulee olla mahdollisuus tarkempaan lihantarkastukseen sekä hylättyjen osien poistamiseen, vaikka sivuraidetta ei edellytetäkään.
- Uusi 11 kohta: EU-lainsäädäntö sallii biisoneiden tainnutuksen ja verenlaskun suorittamisen eläinten pitopaikassa. Tällöin olisi noudatettava luvun 4.1. vaatimuksia.

2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

- 1 kohtaan ehdotetaan tehtävän nautaeläinten ja sikojen salmonellavalvonnasta annetusta maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta (1030/2013) johtuvat muutokset.
- Uudessa 3 kohdassa säädettäisiin, että teurastamotoimijan on otettava virallisesti tunnustetuista valvotuista pito-olosuhteista peräisin olevien sikojen trikiininäytteet Eviran määräämällä tavalla. Elintarvikelain muutoksella on Eviralle annettu valtuus määrätä kyseisestä asiasta.
- Uudessa 4 kohdassa säädettäisiin, että niiden biisonien osalta, joiden tainnutus ja verenlasku on aloitettu jo pitopaikassa, on noudatettava luvun 4.2. vaatimuksia.

Luku 3. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo

3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset

- Kohtaan c ehdotetaan tehtäväksi kanojen ja kalkkunoiden salmonellavalvonnasta annetusta maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta (1037/2013) johtuvat muutokset.

Luku 4. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo

4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

- 3 kohtaa ehdotetaan muutettavaksi siten, että pitopaikassa tapetun eläimen vastaanottamiseen ei tarvittaisi erillistä tilaa, jos eläimen teurastus aloitetaan välittömästi. Tämä on mukautus asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson I luvun IV kohdan 19 vaatimuksista ja mukautus on notifioitu komissiolle ja toisille jäsenvaltioille.

4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

- Kohdan 1 toiseen kappaleeseen ehdotetaan lisättäväksi, että toimijan on toimitettava tilalla teurastetun tarhatun riistan mukana olevat asiakirjat tarkastuseläinlääkärille.
- Kohtaan 2 on lisätty suolten lisäksi mahat niiksi osiksi, joiden on seurattava pitopaikassa teurastettujen eläinten ruhoja teurastamoon.

Luku 5 Poroteurastamo

Rakenteelliset lisävaatimukset

- Kohtaan 2 on lisätty helpotus, että talvella poroja ei tarvitse juottaa niiden odottaessa teurastusta, jos niiden saatavilla on riittävästi puhdasta lunta.
- Omaksi kohdaksi 3 on erotettu muiden eläinlajien teurastusta koskeva vaatimus.

Luku 6. Riistan käsittelylaitos

6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

- 1 kohtaa ehdotetaan muutettavaksi siten, että riistan käsittelylaitoksessa ei tarvitsisi olla erillistä tilaa nylkemättömän ja kynimättömän riistan vastaanottoa varten, jos riista teurastetaan välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen. Tämä koskisi myös riistan käsittelylaitokseksi hyväksytyjä teurastamoita ja pienteurastamoita. Tämä on mukautus asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson I luvun IV kohdan 19 vaatimuksista. Mukautus on notifioitu komissiolle ja toisille jäsenvaltioille.

6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

- Kohtaan 1 on suolten lisäksi mahat lisätty niiden osien luetteloon, joita ei tarvitse toimittaa riistan käsittelylaitokseen. Kohtaa ehdotetaan myös lisättäväksi, että toimijan on tarkastettava mahdollinen koulutetun henkilön ilmoitus ja välitettävä se tarkastuseläinlääkärille.
- Uudeksi kohdaksi 2 on lisätty toimijalle vaatimus tarkastaa toisista jäsenvaltioista tuotavaa nylkemätöntä riistaa koskevat todistukset ja toimittaa ne tarkastuseläinlääkärille.

Asetuksesta ehdotetaan poistettavaksi voimassaolevan asetuksen luku 7, jossa on määritelty luonnonvaraisen riistan erityiset merkintävaatimukset, koska riistaa koskeva siirtymäaika päättyi 31.8.2013.

Luku 9. Kalastustuotteita käsittelevä laitos

9.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

- 2 kohtaan ehdotetaan lisättäväksi kilohaili. Kilohaili ehdotetaan lisättäväksi silakan rinnalle elinkeinon toiveesta, koska kilohailista on tarve valmistaa vastaavia tuotteita kuin

silakastakin. Helpotus on tarkoitus erikseen notifioida komissiolle ja muille jäsenvaltioille syksyn 2014 aikana

Luku 11. Maitoalan laitos

- Johdantoon ehdotetaan lisättäväksi viittaus raakamaitoa koskevaan maa- ja metsätalousministeriön asetukseen (699/2013).

Liite 3: Laitoksen omavalvonta

Johdannosta ehdotetaan poistettavan tarpeettomana maininta siitä, mitä vaatimuksia sovelletaan riistan käsittelylaitoksiin ja kalakukkoja valmistaviin laitoksiin.

Luku 1 Omavalvonta

- Otsikkoa on lyhennetty ja johdanto on poistettu tarpeettomana, koska omavalvonta on määritelty jo 3 §:ssä.

1.3. Tukijärjestelmä

- Johdantoa ja siten tukijärjestelmän roolia on selvennetty. Tässä korostetaan myös, että tukijärjestelmän ohjelmien kuvauksia laadittaessa otetaan huomioon toiminnan luonne ja laajuus. Kaikkien ohjelmien kuvausten ei tarvitsisi pienissä yrityksissä olla kirjallisia.
- 2 (f) kohtaa on tarkennettu lisäyksellä, että vesihuollolliset laitteet kuuluvat kunnossapidon piiriin.
- 3 (a) kohtaan on lisätty viittaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyasetukseen (EY) N:o 931/2011.
- 3 (i) kohdan sanamuotoa on selvennetty. Poikkeustilanteiden sijasta ehdotetaan käytettäväksi sanaa erityistilanteet, mikä sisältäisi muun muassa takaisinvetosuunnitelmat.

Luku 2. Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmien erityisvaatimukset

2.1. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kaviueläinten teurastamo ja pienteurastamo

- 1 kohtaan on lisätty velvoite kuvata omavalvonnassa, miten todennetaan elintarvikeketjutietojen oikeellisuutta ja millaisiin toimenpiteisiin ryhdytään silloin kun tietojen on todettu olevan puutteellisia tai jos ne eivät vastaa eläinten terveydentilaa.
- 2 kohdan viimeistä lausetta on selvennetty lantaisten eläinten teurastuksen osalta.
- 3 kohdan lainsäädäntöviittausta on tarkennettu. Koska silmämääräinen lihantarkastus on 1.6.2014 jälkeen pääsääntö terveiden sikojen osalta, koskee kyseinen toimeenpanoasetuksen kohta jatkossa ainoastaan nuoria nautoja, lampaita ja vuohia.
- Uudessa 4 kohdassa vaadittaisiin toimijoita laatimaan kuvaus siitä, miten toimija järjestää epidemiologiselta tilanteeltaan (esim. salmonella) poikkeavista pitopaikoista peräisin olevien eläinten teurastuksen.
- Uudessa 5 kohdassa asetettaisiin toimijalle velvoite varmistaa, että sioista otetaan lainsäädännön edellyttämät triikiininäytteet ja todentaa toimijoiden ilmoitukset, joiden mukaan siat ovat peräisin virallisesti tunnustetuista valvotuista pito-olosuhteista. Lisäys on tarpeen sikojen triikiinitutkimuksia koskevien helpotusten vuoksi.
- Kohtaa 7 on selvennetty siten, että kyse on nimenomaan ruhojen ja elinten puhtuden aistinvaraisesta seurannasta.

- Uudessa 8 kohdassa velvoitettaisiin toimijaa seuraamaan omavalvonnassaan pintakontaminaation vähentämistä silloin kun toimija käyttää asetuksen (EY) N:o 853/2004 3 artiklan mukaisesti hyväksytyjä aineita. Tällä hetkellä ainoastaan maitohappo on hyväksytty naudanruhojen pintakontaminaation vähentämiseen komission asetuksella (EU) N:o 101/2013.
- 8 kohdan lämpötilavaatimusta on tarkennettu. Desinfiointiin käytettävän veden lämpötila voi olla 82°C tai sen yli. Vastaava muutos on tehty jäljempänä luvun 2.2. kohtaan 5 ja luvun 2.6. kohtaan 1.

2.2. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo

- Kohtiin 1, 3, 5 ja 6 on tehty vastaavat muutokset kuin luvussa 2.1. kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten osalta.
- Kohta 2 on siirretty loogisempaan paikkaan kohdaksi 4.

2.3. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo

2.4. Poroteurastamo

2.5. Riistan käsittelylaitos

- Luvuissa olevien viittausten numerointia on päivitetty.

2.6. Leikkaamo

- Kohdan 1 sanamuotoa on selvennetty.
- Kohdassa 3 trikiiniasetuksen täydellinen nimi on korvattu asetuksen lyhenteellä, koska asetusta on ensimmäisen kerran mainittu jo 1 §:ssä.

2.10. Maitoalan laitos

- 1 kohtaan on lisätty viittaus raakamaitoa koskevaan maa- ja metsätalousministeriön asetukseen (699/2013).