

Asetus maa- ja metsätalousministeriön asetukseksi laitosten elintarvikehygieniasta annetun asetuksen (795/2014) muuttamiseksi

Yleisperustelut

Laitosten elintarvikehygieniasta annettua maa- ja metsätalousministeriön asetusta (795/2014) on tarpeen muuttaa sekä EU-lainsäädännön muutoksen että kansallisten tarpeiden vuoksi. Asetusehdotuksella puretaan kansallisen lainsäädännön EU-lainsäädäntöä tiukempia vaatimuksia. Asetus sisältää myös useita mukautuksia (helpotuksia) EU-lainsäädännön vaatimuksista.

Asetus on osa hallitusohjelman mukaista normienpurkua ja asetusmuutosten tavoitteena on edistää erityisesti pienyrittäjien toimintaedellytyksiä.

PÄÄASIALLISET MUUTOKSET

PÄÄASIALLISET MUUTOKSET

1. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten pienteurastamossa teurastettavien eläinten enimmäismäärää nostetaan 1 000 eläinyksiköstä vuodessa 5 000 eläinyksikköön.
Asetuksessa olevia rakenteellisia helpotuksia EU-lainsäädännön vaatimuksista voidaan Elintarvikevirasto Eviran tapauskohtaisen arvioinnin perusteella jatkossa soveltaa myös yli 1 000 eläinyksikköä teurastaviin pienteurastamoihin. Lisäksi helpotuksia voidaan soveltaa tarhatun riistan pienteurastamoihin ja poroteurastamoihin.
2. *Post mortem* -lihantarkastuspisteen vaatimuksia on tarkennettu ja niissä on otettu huomioon se, että lihantarkastus voidaan pienteurastamossa suorittaa myös jäädyttämössä. Lisäksi asetuksessa on otettu käyttöön EU-lainsäädännön mahdollistama siipikarjan ja kaniinien ruhojen ja elinten eräkohtainen yhdistäminen lihantarkastuksessa.
3. Riistan käsittelylaitoksiksi hyväksytyissä teurastamoissa ja pienteurastamoissa sekä poroteurastamoissa voidaan hirven ruhot katkaista kahteen osaan, jos huonekorkeus ei riitä kokonaisen hirven käsittelyyn.
4. Toimintojen erottamista ajallisesti (rakenteellisen erottamisen sijaan) helpotetaan.
5. Käsienpesuallaiden hanojen vaatimuksia lievennetään siten, että käsikäyttöisten ja kynnärpääkäyttöisten hanojen käyttö mahdollistetaan nykyistä useammassa tapauksissa.
6. Jäädäytysvaatimusten sanamuodon muutoksella mahdollistetaan siipikarjan lihan osalta markkinalainsäädännön lievempien lämpötilavaatimusten käyttö.
7. Kaupallisten asiakirjojen vaatimuksia lievennetään siten, että lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa asiakirjoissa silloin, kun tieto on pakkausmerkinnöissä.

Helpotusten ilmoittaminen EU:lle

Asetuksen pienteurastamoita ja riistaa koskevat helpotukset EU:n hygienialainsäädännöstä on ilmoitettu komissiolle ja toisille jäsenvaltioille ns. TRIS-järjestelmän mukaisesti numeroilla 2015/601/FIN ja 2016/45/FIN, ja komissio on hyväksynyt asetuksen mukautukset. Ilmoitukset (notifikaatiot) löytyvät hakutoiminnolla linkistä <http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/en/>.

LAINSÄÄDÄNTÖ

Kaikkien elintarvikehuoneistojen yleisistä hygieniavaatimuksista säädetään elintarvikehygieniasta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004 (*yleinen elintarvikehygieniä-asetus*). Teurastamoiden rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista puolestaan säädetään eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniä-asetus*).

Laitosten rakenteellisista ja toiminnallisista kansallisista vaatimuksista säädetään laitosten elintarvikehygieniasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (795/2014, *laitosasetus*). Laitosasetuksessa on useita komission hyväksymiä mukautuksia (helpotuksia) yleisen elintarvikehygieniä-asetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniä-asetuksen vaatimuksista.

TAVOITTEET

Asetusmuutoksen tarkoituksena on parantaa laitosten toimintaedellytyksiä ja vähentää toimijoiden hallinnollista taakkaa sekä parantaa lihantarkastuksen edellytyksiä pienteurastamoissa.

VAIKUTUKSET

Pienteurastamot

Sorkka- ja kavioläinten pienteurastamon enimmäisteurastusmäärän korottaminen nykyisestä 1 000 eläinyksiköstä vuodessa 5 000 eläinyksikköön mahdollistaa nykyisten pienteurastamoiden toiminnan kehittämisen. Alle 1 000 eläinyksikköä teurastavien pienteurastamoiden rakenteelliset helpotukset jäävät voimaan, mutta toimintaansa laajentavien pienteurastamoiden osalta Evira arvioi tapauskohtaisesti rakenteellisten muutosten tarpeen sekä mahdollisuuden jatkaa pienteurastamoille annettujen helpotusten hyödyntämistä. Rakenteelliset muutokset edellyttävät Eviran hyväksymistä. Asetusmuutoksen jälkeen myös muutama nykyinen alle 5 000 eläinyksikköä vuodessa teurastava pieni teurastamo voi hakea pienteurastamoksi.

Laitosasetuksen muutos ei vaikuta suoraan pienteurastamoiden lihantarkastuskustannuksiin. Maksuista säädetään Eviran maksullisista suoritteista annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (1161/2014), jota on tarkoitus muuttaa. Laitosasetuksen muutos ei myöskään suoraan vaikuta tarkastuseläinlääkärin läsnäolovaatimukseen pienteurastamoissa ja teurastamoissa, vaan Evira arvioi lihantarkastuksen suorittamiskäytännöt lihantarkastuksesta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (590/2014) mukaisesti.

Muulla kuin teurastuslinjassa sijaitsevan lihantarkastuspaikan vaatimusten tarkentuminen saattaa aiheuttaa kustannuksia joillekin pienteurastamoille. Toisaalta siipikarjan ja jäniseläinten eräkohtaisen lihantarkastuksen mahdollistaminen helpottaa näiden eläinlajien teurastusta ja käsittelyä pienteurastamoissa.

Pienteurastamon toiminnan laajentaminen edellyttää mahdollisesti ympäristönsuojelulain (527/2014) mukaista ympäristölupaa. Ympäristönsuojelulain mukaisesta lupavelvollisuudesta aiheutuu toimijoille ja viranomaisille hallinnollista työtä.

Toimintojen ajallinen erottaminen

Laitosasetuksen sanamuodon on katsottu rajoittavan liiaksi mahdollisuutta hyväksyä toimintojen ajallinen erottaminen rakenteellisen erottamisen sijaan. Asetusmuutoksella laitoksen hyväksyvä viranomainen voi käyttää asiantuntemustaan ja hyväksyä ajallisen erottamisen entistä useammassa tapauksessa edellyttäen, että se ei vaaranna elintarviketurvallisuutta. Tämä parantaa erityisesti pienten laitosten toimintaedellytyksiä.

Käsienpesuallaiden hanat

Käsivarsikäyttöisten ja käsikäyttöisten hanojen salliminen tietyissä tiloissa parantaa erityisesti pienten laitosten toimintaedellytyksiä. Hyvillä hygieniakäytännöillä voidaan estää ristisaastuminen ja elintarviketurvallisuuden vaarantuminen myös käytettäessä käsivarsitoimisia hanoja suojaamattomien elintarvikkeiden käsittelytiloissa.

Siipikarjanlihan pakastaminen

Laitosasetuksen sanamuoto on tiukentanut siipikarjan jäädytyslämpötilaa koskevaa vaatimusta, sillä siinä ei ole otettu huomioon markkinajärjestelyasetuksen (EU) N:o 1308/2013 lämpötilasäännöksiä. Laitosasetuksen sanamuodon muutoksella lievennetään siipikarjan lihan jäädyttämistä koskevaa vaatimusta.

Kaupalliset asiakirjat

Laitosasetuksen mukaan lihan, jauhelihan ja raakalihavalmisteiden alkuperämaa tulee ilmoittaa kaupallisessa asiakirjassa silloinkin kun alkuperämaa on ilmoitettu pakkausmerkinnöissä. Tämä tiukentaa elintarviketietoasetuksen (EU) N:o 1169/2011 vaatimuksia. Asiakirjavaatimuksen poistaminen laitosasetuksesta vähentää toimijoiden hallinnollista taakkaa.

Riistan käsittelylaitos

Hirvenruhojen katkaisun salliminen ennen lihantarkastusta helpottaa sellaisten teurastamoiden ja pienteurastamoiden hyväksymistä riistan käsittelylaitoksiksi, joiden huonekorkeus ei riitä katkaisemattomien hirvenruhojen käsittelyyn. Samoin nykyistä useammassa poroteurastamoissa voitaisiin tarkastuttaa hirviä. Muutos helpottanee tarkastetun hirvenlihan saamista lihanjalostuslaitosten raaka-aineeksi. Muutoksen ei arvioida heikentävän elintarviketurvallisuutta, koska hirvissä on harvoin muutoksia, jotka edellyttävät ruhon symmetrian tarkastelua.

VALMISTELU

Asetusehdotusta on valmisteltu yhteistyössä Eviran kanssa. Ehdotus on ollut lausunnolla kahdessa erässä (marraskuussa 2015 ja maaliskuussa 2016), ja asetuksessa on otettu huomioon lausunnonantajien kommentit.

VOIMAANTULO

Asetusmuutos tulee voimaan 1 heinäkuuta 2016. 3 §:n 2 momentin 12 kohdassa mainitut lopetusasetuksen (EY) N:o 1099/2009 mukaiset eläinyksiköiden muuntokertoimet tulevat kuitenkin voimaan 1.1.2017.

Yksityiskohtaiset perustelut

Pykälät

1 § *Soveltamisala*

- 3 momenttia muutetaan virallisia trikiinitutkimuksia koskevista erityissäännöistä annetun komission asetuksen (EY) N:o 2075/2005 (*trikiiniasetus*) yhtenäistämisestä johtuneen numeroinnin muuttumisen vuoksi. Trikiiniasetuksen uusi numero on (EU) 2015/1375. Momenttiin on myös lisätty lause, jossa todetaan, että asetuksella säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen vaatimuksiin liittyvistä mukautuksista.

2 §

- 1 momenttiin on selvyuden vuoksi lisätty viittaus poronhoitolakiin (848/1990).

3 § *Määritelmät*

- 1 momentin 12 kohdassa pienteurastamon määritelmää on muutettu siten, että sorkka- ja kavioläinten pienteurastamossa saa teurastaa 1 000 eläinyksikön sijasta 5 000 eläinyksikköä vuodessa. Lisäksi luovutaan nykyisestä pienteurastamoiden viikkoteurastusrajasta. Eläinlajien yksikkökertoimet yhdenmukaistetaan eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1099/2009 (*lopetusasetus*) 17 artiklan muutokertoimien kanssa. Lopetusasetuksen mukaan täysikasvuiset nauta- ja hevoseläimet ovat 1,0 eläinyksikköä (ey), muut naudat 0,50 ey, siat joiden elopaino on yli 100 kg 0,20 ey, muut siat 0,15 ey, lampaat ja vuohet 0,10 ey sekä alle 15 kg painavat karitsat, kilit ja porsaasat 0,05 ey. Erot laitosasetuksen ja lopetusasetuksen muutokertoimien välillä ovat pienet, joten käytännön vaikutus jää vähäiseksi. Siipikarjan pienteurastamon rajaa ei muuteta tässä yhteydessä.

Liite 1: Laitosten rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Luku 1. Yleiset rakenteelliset vaatimukset

- 1 (a) kohdan ensimmäistä kappaletta muutetaan siten, että se sallii laitoksen hyväksyväälle viranomaiselle nykyistä enemmän tapauskohtaista harkintavaltaa toimintojen rakenteellisen ja ajallisen erottamisen osalta. Asetuksessa on korostettu, että toimintojen ajallinen erottaminen ei saa vaarantaa elintarviketurvallisuutta.
- 4 kohdassa lievennetään käsienpesuallaiden hanoja koskevia vaatimuksia siten, että käsivarsikäyttöisten hanojen käyttö on mahdollista myös suojaamattomien elintarvikkeiden käsittelytiloissa. Käsivarsikäyttöiset hanat saattavat tietyissä tiloissa (viileät, kosteat) olla toimintavarmempia kuin automaattihanat. Hygieenisillä toimintatavoilla voidaan estää ristiinsaastuminen hanojen välityksellä. Lisäksi 4 kohdassa mahdollistetaan käsikäyttöiset hanat henkilökunnan käymälätiloissa. Edellytyksenä on, että laitoksessa on ei-käsiikäyttöiset hanat sulkuihin tai muissa tiloissa, joiden kautta henkilökunta kulkee tuotantotiloihin ja joissa henkilökunta pesee kätensä ennen tuotantotiloihin saapumista.

Luku 3 Yleiset lämpötiloja koskevat erityisvaatimukset

- 3 kohtaa muutetaan siten, että siinä ei enää viitata eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetukseen. Tämä on tarpeen siksi, että siipikarjanlihan jäädyttämisestä ja pakastamisesta säädetään myös markkinajärjestelyasetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteen VII osassa V. Kyseisen asetuksen mukaan jäädytettyä siipikarjanlihaa voidaan säilyttää -12°C:ssa tai kylmemmässä, vaikka pakastettua siipikarjanlihaa koskeekin -18 °C:n säilytysvaatimus. Muutoksella poistetaan laitosasetuksen markkinajärjestelyasetuksen vaatimusta tiukentava sanamuoto.

Luku 4. Kaupalliset asiakirjat

- 3 (f) kohtaa muutetaan siten, että elintarvikkeen alkuperämaata ei tarvitse mainita kaupallisissa asiakirjoissa silloin, kun tieto alkuperämaasta löytyy pakkausmerkinnöistä. Tämä muutos on elintarviketietoasetuksen mukainen ja se vähentää toimijoiden hallinnollista taakkaa.

Liite 2: Eri toimialojen laitosten rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset

Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitoksille

1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset

- 1 kohdan ensimmäistä kappaletta muutetaan siten, että ajallisen erottamisen vaatimusten osalta viitataan liitteen 1 luvun 1 kohtaan 1(a) sen sijaan, että toistettaisiin vaatimukset. Siten ajallisesta erottamisesta säädetään vain yhdessä asetuksen kohdassa.

1.4. Yleiset lihantarkastukseen liittyvät rakenteelliset lisävaatimukset

- 1 kohdan ensimmäisen lauseen sana ”helposti” korvataan sanalla ”vaikeuksitta”. Pienteurastamoissa *post mortem* -lihantarkastus suoritetaan usein muualla kuin teurastuslinjalla, yleensä jäädyttämössä. Myös tällöin lihantarkastus tulisi voida suorittaa vaikeuksitta. Tämä edellyttää muun muassa riittävää valaistusta sekä riittävää tilaa, jotta tarkastettava ruho voidaan nähdä joka puolelta ja lihantarkastus sekä osapoistot voidaan tehdä sekä mahdolliset näytteet ottaa helposti. Kädet tulee voida pestä ja työvälineet desinfioida riittävän lähellä lihantarkastuspaikkaa. Toimijan tulee tarvittaessa avustaa lihantarkastukseen liittyvissä toimenpiteissä. Toimijan avustusvelvoitteesta säädetään EU:n valvonta-asetuksessa (EY) N:o 882/2004.
- 3 kohdassa säädetään ruhojen ja elinten yhteenkuuluvuuden varmistamisesta silloin, kun lihantarkastusta ei suoriteta välittömästi teurastuksen jälkeen. Kohtaan on lisätty, että siipikarjan ja tarhattujen kaniin ruhojen ja elinten yhdistäminen tiettyyn erään riittäisi. Jos jossain ruhossa tai elimessä todetaan kokohylkäykseen johtavia syitä, hylätään sitä vastaava erä ruhoja tai elimiä kokonaisuudessaan.

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

2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

- Luvusta 2.1. on poistettu pienteurastamon rakenteelliset helpotukset ja ne on siirretty uuteen lukuun 2.1.1.

2.1.1. Sorkka- ja kaviueläinten pienteurastamon rakenteelliset helpotukset

- Pienteurastamoiden helpotukset on siirretty luvusta 2.1. uuteen lukuun 2.1.1. Helpotusten sisältöä ei ole muutettu. Osa helpotuksista on EU-komission hyväksymiä mukautuksia eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteistä.

Nykyiset pienteurastamoiden helpotukset säilyisivät ennallaan enintään 1 000 eläinyksikköä vuodessa teurastavien pienteurastamoiden osalta. Myös tämän rajan ylittävät pienteurastamot voivat hyödyntää helpotuksia Eviran tapauskohtaisen arvioinnin perusteella. Helpotuksia voisi olla mahdollista hyödyntää esimerkiksi silloin, kun teurastusmäärää nostetaan lisäämällä teurastuspäiviä ilman, että päivässä teurastettavien eläinten määrä kasvaa merkittävästi. Evira ottaa arvioinnissa huomioon muun muassa lisääntyneen teurastusmäärän vaikutuksen tilojen (navetta/odotustilat, teurastustila) ja jäädytyskapasiteetin riittävyyteen sekä lihantarkastuksen suorittamiseen (onko mahdollista jatkaa lihantarkastuksen suorittamista jäädyttämössä).

Komission huomautuksen johdosta pienteurastamon navettaa koskevaan helpotukseen on lisätty, että silloinkin kun varsinaista navettaa ei vaadita, tulee odotustilojen täyttää lopetusasetuksen vaatimukset.

Luku 4. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo

4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset ja helpotukset

- Otsikkoa on muutettu lisäämällä siihen sana ”helpotukset”, jotta se vastaisi paremmin luvun sisältöä.
- 1 kohtaa on tarpeen muuttaa luvun 2.1. muutosten ja uuden luvun 2.1.1. vuoksi viittausten ajantasaistamiseksi.
- 2 kohtaa on tarpeen muuttaa uuden luvun 3.1.1. vuoksi viittausten ajantasaistamiseksi.

Luku 5 Poroteurastamo

Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset sekä helpotukset

- Otsikkoa on muutettu lisäämällä siihen sana ”helpotukset”, jotta se vastaisi paremmin luvun sisältöä.
- 1 kohtaa on tarpeen muuttaa luvun 2.1. muutosten ja uuden luvun 2.1.1. vuoksi viittausten ajantasaistamiseksi.

Luku 6. Riistan käsittelylaitos

6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

- Lukuun on lisätty uusi 5 kohta, jonka mukaan hirven ruhon voisi katkaista nylkemisen ja elinten irrotuksen jälkeen ennen lihantarkastusta riistan käsittelylaitokseksi hyväksytyssä teurastamossa ja pienteurastamossa sekä poroteurastamossa. Pelkästään luonnonvaraista riistaa käsittelevässä riistan käsittelylaitoksessa tätä poikkeusta ei siten voida käyttää.
Katkaistujen puoliskojen on oltava yhdistettävissä toisiinsa lihantarkastuksen yhteydessä. Hirven ruhon katkaisukohtaa ei ole määritelty asetuksessa. Katkaistavia ruhoja ei saisi halkaista ennen lihantarkastusta, mutta eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen perusteella lihantarkastuksen suorittava eläinlääkäri voi vaatia ruhon halkaisua lihantarkastuksen yhteydessä.