

MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖN ASETUS ILMOITETTUJEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN ELINTARVIKEHYGIENIASTA

Johdanto

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta korvaksi eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (28/2009, *elintarvikehuoneistoasetus*).

Ehdotus sisältää vähittäismyynnin sekä muiden elintarvikehuoneistojen kuin elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisten laitosten elintarvikehygieniasta koskevia sääntöjä, jotka täydentävät EU:n hygienialainsäädäntöä. Lisäksi asetuksella annetaan EU-lainsäädännön mahdollistamia ja edellyttämiä kansallisia sääntöjä.

Asetusehdotuksessa on otettu huomioon elintarvikelain muutos perusteluineen (352/2011) sekä 8.12.2011 annettu valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (*vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus*).

Lainsäädäntö

Elintarvikkeiden vähittäismyyntiä koskevista hygieniavaatimuksista säädetään elintarvikehygieniasta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004 (*yleinen elintarvikehygieni-asetus*). Eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygienialle on vähittäismyyntiin ulottuvia vaatimuksia myös eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieni-asetus*).

Komissio on julkaissut edellä mainittuihin EU-asetuksiin liittyviä ohjekirjoja, jotka ovat saatavissa osoitteesta http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

Kansallisesti vähittäismyyntiä harjoittavien sekä maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta annettavan asetuksen (*laitosasetus*) ulkopuolelle jäävien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta koskevista vaatimuksista säädetään elintarvikehuoneistoasetuksessa.

Syyskuussa 2011 voimaan tulleen elintarvikelain muutoksessa sen 13 §:ää on muutettu. Sen kumotun 2 momentin sisältö, jossa määriteltiin ns. pienet toiminnot, siirrettiin vähäriskisistä toiminnoista 8.12.2011 annettuun valtioneuvoston asetukseen. Pieniä toimintoja koskevista hygieniasäännöistä tullaan säätämään kolmessa asetuksessa: alkutuotannon osalta alkutuotantoasetuksessa, lihentarkastuksen osalta lihentarkastusasetuksessa ja muiden toimintojen osalta elintarvikehuoneistoasetuksessa.

Asetuksen valmistelu

Ehdotusta on valmisteltu yhteistyössä Elintarviketurvallisuusviraston kanssa. Ehdotus oli lausuntokierroksella sidosryhmillä kesä-elokuussa 2011 ja sitä on useaan otteeseen esitelty sidosryhmille pidetyissä tilaisuuksissa. Lausuntoja saapui 35 kpl, joissa elintarvikevalvonnan edustajat usein ilmaisivat olevansa huolissaan nykyasetuksen vaatimusten poistoista ja monet toimijat olivat huolissaan ehdotetuista lämpötilavaatimusten tiukennuksista. Lausunnonantajien esittämät lausunnot edellä mainituista seikoista sekä asetuksen rakenteesta ja yksityiskohdista on otettu huomioon mahdollisuuksien mukaan.

Asetusehdotus on Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 98/34/EY mukaisesti ilmoitettu 22.6.2011 EU:n komissiolle ja jäsenvaltioille, tunnuksella 2011/302/FIN. Komissio on yksityiskohtaisessa lausunnossaan 21.9.2011 esittänyt joitakin pienehköjä asioita korjattaviksi. Komissiolle on lähetetty vastaus 19.11.2011, jossa todetaan, että asetusehdotusta on muutettu komission lausunnon mukaiseksi. Komissio on 24.11.2011 ilmoittanut hyväksyvänsä Suomen vastauksessaan esittämän asetusehdotuksen.

Ehdotuksen vaikutukset

Asetusehdotus ei aiheuta suuria muutoksia viranomaisten osalta nykytilanteeseen. Ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa tulee noudattaa yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eräiltä osin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen hygieniasääntöjä. Ehdotetun elintarvikehuoneistoasetuksen yksi tavoite on tuoda tämä seikka nykyistä selkeämmin esiin ja ohjata toimijaa tutustumaan EU-lainsäädännön asianomaisiin kohtiin. Elintarvikevalvonnan kansalliseksi yhdenmukaistamiseksi on tarpeen edelleen täydentää EU-sääntöjä kansallisilla säännöillä, jotka koskevat ainoastaan Suomessa tapahtuvaa toimintaa.

Vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:ssä luetelluissa tapauksissa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely katsotaan sellaiseksi elintarvikelain 13 §:n 3 momentin mukaiseksi elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäiseksi toiminnaksi, joka ei edellytä elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi, vaan josta tehdään elintarvikelain 13 §:n 1 momentin mukainen ilmoitus, ja johon sovelletaan elintarvikehuoneistoasetuksen liitteessä 1 lueteltuja kansallisia järjestelyjä. Soveltamisalan rajausta tarkoittaa, että kyseisiin "laitosmaisiiin" toimintoihin ei sovelleta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetusta vaan yleistä elintarvikehygieniasetusta sekä tätä asetusta siten kuin asetuksen liitteessä 1 säädetään. Nämä säännökset edistävät lähinnä alkutuotannon toimijoiden mahdollisuuksia saattaa tuotteitaan markkinoille samalla kun varmistetaan hygienialainsäädännön tavoitteiden saavuttaminen.

Asetusehdotuksesta on poistettu monet aikaisemmat päällekkäisyydet yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen kanssa. Jatkossa kansalliset vaatimukset on nähtävä tarkennuksena EU:n hygieniapakettiin. Ehdotuksessa on myös pyritty ottamaan huomioon EU-lainsäädännön edellyttämä riskiperusteisuus: turhan yksityiskohtaista kansallista sääntelyä on vähennetty, jotta vaatimuksista voidaan tarvittaessa ja perustellusti elintarvikevalvonnassa joustaa. Elintarviketurvallisuusvirasto tulee ohjeistamaan asetuksen soveltamista tarvittavilta osin. Lisäksi toimialan laatimat hyvän käytännön ohjeet tukevat säädöksiä ja viranomaisohjeita.

Keskeinen sisältö

Ehdotus sisältää elintarvikehygieniasta koskevia sääntöjä, jotka täydentävät yleisen elintarvikehygieniasetuksen vaatimuksia elintarvikelain 13 §:n 1 momentin mukaan ilmoitetuille elintarvikehuoneistoille. Ehdotuksessa säädetään:

- elintarvikehuoneistojen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
- helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista;
- elintarvikemyynnin olosuhdevaatimuksista;
- henkilökohtaisesta hygieniasta sekä eläinten pääsystä elintarvikehuoneistoon;
- irtotavarana kuljetettavien elintarvikkeiden merikuljetuksista.

Ehdotuksessa säädetään myös siitä, mitä EU- ja kansallisen lainsäädännön vaatimuksia sovelletaan toimijaan, joka harjoittaa elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä tuottamiensa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 1 ja 4-6 kohtien sekä 5 §:n mukaisesti.

Pääasialliset muutokset suhteessa nykyiseen elintarvikehuoneistoasetukseen (28/2009):

1§ Soveltamisala

Uutta on, että asetuksessa säädetään (ehdotuksen liite 1) hygieniavaatimuksista toimijoille, jotka harjoittavat elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäistä tuottamiensa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n ja 5 §:n mukaisesti. Helpotus edellä mainituille toimijoille on, että toiminta ei edellytä unionilainsäädännön mukaista laitoshyväksyntää (ei hyväksymishakemusta, eikä toimintaan sovelleta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetusta). Edellä mainitun asetuksen 4 §:n 1 ja 4-6 kohtien mukaisiin toimintoihin ei myöskään sovelleta muita elintarvikehuoneistoasetuksen vaatimuksia kuin sen liitteen 1 kohdassa 1 lueteltuja.

2§ Määritelmät

Viittaamalla laitoksen asetuksen 3 §:n määritelmiin on määritelmälistaus lyhentynyt, minkä lisäksi tiettyjä tarpeellisia määritelmiä (esimerkiksi *sushi, käsittely*) ei ole tarvinnut kirjata asetukseen. *Vähittäismyynnin toimituksen* määritelmä on poistettu tarpeettomana.

3 § Rakenteelliset vaatimukset

Viimeisestä momentista on liian pakottavana poistettu vaatimus käymälän 'kahdesta ovesta', joskin tämä uudisrakentamisessa tavoitteena onkin. Vanhoissa rakennuksissa, jossa se ei ilman mittavaa rakentamista muuten onnistu, voisi käymälä avautua suoraan elintarvikehuoneiston tarjoilu- ja myyntitiloihin, kunhan järjestelystä ei muodostu terveysvaaraa. Vastaava jousto koskee tietenkin myös inva-käymälää, joihin turhien esteiden rakentaminen ei ole suotavaa.

4 § Toiminnalliset vaatimukset

Lisätty uusi 3 momentti, joka sallii, että elintarvikehuoneistossa, jossa käsitellään ainoastaan kalastustuotteita, kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toiminnoihin, joista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII kohdassa 3 c, jollei siitä aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Puhdalla vedellä tarkoitetaan tässä yhteydessä puhdasta meri- tai järvivettä, jota usein on saatavilla kalastajien alkutuotantopaikan yhteydessä olevissa elintarvikehuoneistoissa. EU-asetuksen mukaan puhdasta merivettä voidaan käyttää kalastustuotteiden käsittelyyn ja pesuun, kalastustuotteiden jäädyttämiseen ja äyriäis- ja nilviäistuotteiden keittämisen jälkeen tapahtuvaan nopeaan viilentämiseen tarkoitetun jään tuottamiseen.

Lisätty uusi 4 momentti, jossa todetaan, että elintarvikehuoneistossa käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua, lukuun ottamatta vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 3 ja 4 §:ssä tarkoitettua lihaa tai metsästäjien järjestämässä yksityistilaisuuksissa käsiteltävää lihaa. Viime mainittu peijaisia mahdollistava teksti on otettu elintarvikelain muutetusta 11 §:stä. Momentti

on tarpeen, jotta yksityisten henkilöiden omistamien lihojen jalostukseen perustuva rahtitoiminta, sekä luonnonvaraisen riistan ja luonnonvaraisen riistan lihan ja siitä saatavien tuotteiden vähittäismyynti, voi tapahtua ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Rahtitoiminta on kuitenkin sallittua ainoastaan sitä varten perustetuissa elintarvikehuoneistoissa, joissa käsitellään vain kuluttajan omistamia elintarvikkeita, jotka palautetaan hänen yksityistaloudessaan käytettäväksi.

5 § Omavalvonta

Ensimmäiseen momenttiin on lisätty lause, joka korostaa omavalvonnan olevan laaja kokonaisuus, joka koostuu tukijärjestelmästä sekä vain tarvittaessa HACCP-ohjelmasta. Asetuksen piirissä olevissa vähittäismyyntiä harjoittavissa elintarvikehuoneistoissa omavalvonta tulisi olla nykyistä enemmän tukijärjestelmään perustuva, sillä teollisuuden tarpeisiin kehitettyjen HACCP-suunnitelmien onnistunut käyttöönotto vaatii toimijoilta suuria panostuksia, jotka eivät ole mielekkäitä, jos toiminnan tuotepalettei on laaja ja tuotantovolyymi pieni.

Pykälän kirjanpitoa koskeva neljättä momenttia on hiukan avattu, jotta kodeissa tapahtuvaa elintarvikealan toimintaa olisi nykyistä helpompaa valvoa. Kotirauhan piirissä olevien ammattikeittiöiden valvonta perustuisi ajatukseen, että toimija toisi omavalvonnan kirjanpidon valvontaviranomaisen luokse tarkastettavaksi, koska valvoja ei pääse elintarvikehuoneistoon tarkastusta tekemään.

6 § Kuljetuslämpötilat

Pykälään on siirretty uusi 3 momentti voimassa olevan asetuksen 19 §:stä, joka muutoin kumotaan. Vaatimukset koskevat kaikkia asetuksen soveltamisalaan kuuluvia elintarvikekuljetuksia eikä ainoastaan vähittäiskaupan toimituksia, kuten aikaisemmin. Jatkossakaan pykälän 3 momentin mukaista tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei vaadita, kun elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle (esimerkiksi myymälöiden tai verkkokauppojen kotiinkuljetuspalvelu) tai kun alkutuotannon tuotteet kuljetetaan pois alkutuotantopaikalta ja toiminnan jäädessä alkutuotannon määritelmän ulkopuolelle¹. Käytännössä viime mainittu helpotus koskee ainoastaan maidon keräilyä, sillä muut tähän kategoriaan kuuluvat tuotteet (munat ja hunaja) eivät ole helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joihin asetuksen 3 luvun lämpötilavaatimukset rajoittuvat.

7 § Säilytys- ja myyntilämpötilat

Ensimmäisessä momentissa todetaan, että tuoreet kalastustuotteet sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädetyssä lämpötilassa eli sulavan jään lämpötilassa. Komission kannan mukaan sulavan jään lämpötila ei ole 0—3 °C, kuten Suomi on aikaisemmin vaatimuksen tulkinnut. Myös sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä sulavan jään lämpötilassa, mutta EU-vaatimuksen ulkopuolelle jäävät kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet voidaan jatkossakin säilyttää 0—3 °C:ssa.

Toiseen momenttiin on jauhelihan rinnalle nostettu jauhettu maksa, ja molempien säilytyslämpötila saa olla enintään 4 °C. Viidennessä momentissa todetaan kalakukkojen osalta, että helpotukset lämpötilavaatimuksista koskevat ainoastaan kokonaisia kalakukkoja, sillä puolitettuna kalakukko pilaantuu huomattavasti nopeammin kuin kokonaisena.

¹ Alkutuotanto on määritelty yleisessä elintarvikeasetuksessa, ja siihen liittyvät toiminnot yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteessä I (mukaan lukien kuljetus luonnonvaraisen riistan, kalan ja kasvien osalta alkutuotantopaikalta eteenpäin). Koska maitoa, munia ja hunajaa ei liitteessä I mainita, voidaan päätellä, että niiden kuljetusta alkutuotantopaikalta tulisi koskemaan elintarvikehuoneistoasetus tallentavine lämpömittareineen.

11 § Poikkeamat lämpötiloista

Pykälän tekstiä on tarkennettu elintarvikevalvonnassa esiintyneiden ongelmatilanteiden vuoksi. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa vastedes lyhytaikaisesti poiketa luvun 3 vaatimuksista enintään 3 °C. Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä. Konditoriatuotteiden, mukaan lukien voileivät ja voileipäkakut, kuljetuksissa lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi kuitenkin olla 1 momentissa mainittua suurempi, koska näiden kuljettamisessa ei lämpötilapoikkeamilla ole elintarviketurvallisuudelle mainittavaa merkitystä kuljetusten lyhyen (alle 2 tuntia) keston vuoksi.

12 § Eräiden elintarvikkeiden luovuttaminen asiakkaille

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on lähtökohtaisesti myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin 7 §:n 5 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita sekä toimijan valvonnassa muita helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pakkaamattomina myydä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa. 'Toimijan valvonnassa' tarkoittaa tässä yhteydessä, että esimerkiksi myymälän salaattiannosten koostamispaikka tai pakasteäyriäislaari voi perustua asiakkaan itsepalveluun, kunhan ottaminen tapahtuu hygieenisesti ja henkilökunnan välittömässä ja jatkuvassa valvonnassa.

13 § Liha- ja kalastustuotteiden sekä elävien simpukoiden myynti

Pykälään on päätetty jättää nykyinen vaatimus koskien tuoreen kalan pyynti- tai nostopäivän ilmoittamista selvästi ja kirjallisesti kuluttajille myynnin yhteydessä. Vaatimusta oltiin pitkään poistamassa, koska sen katsottiin olevan ristiriidassa EU:n pakkausmerkintävaatimusten kanssa, mutta nyt näyttää siltä, että vastaavanlainen vaatimus on tulossa lähiaikoina EU-lainsäädäntöön. Koska kalan pyynti- ja nostopäivän ilmoittaminen on ollut pitkään kansallisena vaatimuksena, ja sitä pitävät tärkeänä niin kauppa kuin kuluttajat, ei sen poistamiselle korkeintaan muutamaksi vuodeksi ole perusteita.

Asetusehdotus sisältää uuden 2 momentin, jossa on säilytetty voimassa olevassa asetuksessa oleva vapautus tiettyjä kalastustuotteita koskeva jäädyttämisvaatimuksesta silakan osalta. Sen sijaan viljeltyjen kalojen osalta vastaava helpotus on tarpeettomana poistettu. Jäädyttämisvaatimuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöjen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Kyseisen kohdan tuoreen muutoksen mukaan viljeltyjä kaloja voidaan vapauttaa jäädyttämisvaatimuksesta ilman, että asiasta tarvitsee enää säätää kansallisesti. Kansallinen vapautus silakalle on edelleen tarpeen, jotta voidaan valmistaa silakasta tehtyjä puolisisäilykkeitä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa.

14 § Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen

Jauhelihan ja jauhetun maksan kohdalla on vaihdettu termi 'pakastettuna varastoitu' termiin 'pakastettuna ollut' sen korostamiseksi, että lihan tai maksan pakastamista ei tule tehdä varastointimielessä, vaan siihen on lähinnä laatuun ja valmistusteknologiaan perustuvia syitä.

15 § Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely

Pykälän kolmatta momenttia on tarkennettu, jotta se olisi paremmin yhteensopiva kaupan ruoanvalmistuskäytäntöjen kanssa. Uutta on se, että elintarvikkeiden käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee tarvittaessa olla erillinen vesipiste elintarvikkeiden pesua varten. Elintarvikehuoneistossa tulee lisäksi olla erillinen paikka astioiden ja välineiden pesua varten, jonka ei kuitenkaan tarvitse olla ruoanvalmistuspaikan välittömässä läheisyydessä.

16 § Henkilökohtainen hygienia

Toisen momentin tekstin korjaus on tehty sen tarkentamiseksi, että minkä tahansa pakkaamattoman elintarvikkeen eikä vaan helposti pilaantuvan (esimerkiksi leipomotuotteen) käsittelyssä piilee saastumisen vaara, jollei sitä suorittava työntekijä pukeudu sellaiseen suojavaatetukseen, jolla hygieniaa uhkaavat tekijät torjutaan.

17 § Eläinten pääsy elintarvikehuoneistoon

Pykälän uusi muotoilu sallisi elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin lemmikit, jo nykyään elintarvikehuoneiston asiakastiloihin sallittujen avustajakoirien lisäksi. Erotuksena avustajakoiriin saisi lemmikkejä kuitenkin tuoda vain ravintoloiden tai kahviloiden tarjoilutiloihin ja silloinkin vain toimijan suostumuksella. Myymälöiden mahdollisiin tarjoilutiloihin lemmikit eivät jatkosakaan pääsisi, sillä ne eivät pääsisi tällaisiin kulkematta myymälän läpi.

Toimija voi ilmoittaa, mitä lemmikkieläinlajeja hänen tarjoilutiloihin sallitaan, vaihtoehdot eivät siis ole "kaikki tai ei mitään". Voidaan ennustaa, että Suomeen tulee muodostumaan tavanomaisten tarjoilupaikkojen lisäksi sellaisia "koirakahviloita", joihin lemmikit ovat tervetulleita, mitä on pitkään toivottu monissa kansalaisaloitteissa. Mahdollisten yliherkkyyso Ongelmien välttämiseksi lemmikkien sallimisesta tarjoilutilassa tulisi ilmoittaa jo elintarvikehuoneiston ulkoovella. Lemmikit ovat vastaavalla tavalla sallittuja elintarvikehuoneistoissa muissa EU-maissa, mukaan lukien Ruotsi.

LIITE 1

VAATIMUKSET ELÄIMISTÄ SAATAVIA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE, JOITA EI TARVITSE HYVÄKSYÄ LAITOKSEKSI

Tähän liitteeseen, joka on aivan uusi, viitataan jo asetuksen 1 §:n 3 momentissa. Siinä todetaan, että vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n mukaisen toimintaan sovelletaan yleistä elintarvikehygienia-asetusta (Elintarviketurvallisuusvirasto ohjeistane missä laajuudessa) sekä tätä asetusta siten kuin liitteessä 1 säädetään. Liitteen 1 johdannossa todetaan, että eräistä elintarvikehygieenisiltä riskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n 1 ja 4-6 kohtien mukaiseen toimintaan ei ollenkaan sovelleta elintarvikehuoneistoasetuksen pykälää, vaan ainoastaan liitteen 1 kohdassa 1 mainittuja vaatimuksia.

Liitteen lisävaatimukset koskevat siis ainoastaan edellä mainituissa kohdissa olevia toimintoja, joten vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 4 §:n kohtiin 2 ja 3 [jo aikaisemmin notifioidut poropoiikkeukset] sekä kohtaan 7 [puolustusvoimien sekä rajavartiolaitoksen pelastautumisharjoitukset] sovelletaan 1 § 3 momentin mukaisesti ainoastaan yleistä elintarvikehygienia-asetusta ja elintarvikelakia, eikä elintarvikehuoneistoasetusta ja sen liitteitä.

Alkutuotantopaikalla on ollut mahdollista valmistaa pieniä määriä maitotuotteita oman tilan maidosta tilalla myytäväksi ilman laitoshyväksyntää ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Pieneksi määriteltiin elintarvikelain nyt kumotussa 13 § 2 momentissa sellainen määrä tuotetta, joka saadaan 2500 kg:sta maitoa/v (vastaa suurin piirtein 250 kg juustoa). Valmistusta koskevista hygieniavaatimuksista säädettiin laitosaletuksen (37/EEO/2006) liitteessä 4. Uusittu laitosaletus koskee vain laitoksia. Tarvittavat säännökset elintarvikelain 13 §:n 3 momentin mukaiselle pienimuotoiselle maitotuotteiden valmistukselle annettaisiin nyt elintarvikehuoneistoasetuksen liitteen 1 kohdassa 2, joita sovellettaisiin elintarvikehuoneistoasetuksen vaatimusten lisäksi. Vaatimuksia asetettaessa on otettu huomioon se, että kyseisiä maitotuotteita saa jatkossa toimittaa myös tilan ulkopuolelle vähittäismyyntipaikkaan siellä eteenpäin myytäväksi, kilomääräiset rajoitukset on poistettu, ja kyseiset maitotuotteet ovat usein lämpökäsittämättömiä, ns. raakamaitotuotteita.