

Päivämäärä

5.9.2006

Dnro

4801/01/2005

Voimaantulo- ja voimassaoloaika

1.10.2006 -toistaiseksi

Valtuutussäännökset

Elintarvikelaki (23/2006)

10, 11, 12, 18 ja 20 §

Vastaavat EY-säädöksetEuroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY)
N:o 852/2004 (32004R0852); EYVL N:o L 226,
25.06.2004, s. 3Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY)
N:o 853/2004 (32004R0853); EYVL N:o L 226,
25.06.2004, s. 22Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY)
N:o 1774/2002 (32002R1774); EYVL N:o L 273/1,
10.10.2002, s.1Neuvoston asetus (EY) N:o 2597/1997 (31997R2597);
EYVL N:o L 351, 23.12.1997, s.50Neuvoston direktiivi 89/384 EY
(31989L0384); EYVL N:o L 181, 28.6.1989, s.50

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 13 päivänä tammikuuta 2006 annetun elintarvikelain (23/2006) nojalla:

1 §***Soveltamisala***

Tässä asetuksessa säädetään:

- 1) eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevien elintarvikehuoneistojen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
- 2) eläimistä saataviin elintarvikkeisiin sekä niiden käsittelyyn ja kuljetukseen liittyvästä kirjanpidosta, niiden mukana olevista asiakirjoista sekä eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevista merkinnöistä;
- 3) elintarvikealan toimijoiden omavalvontasuunnitelmasta ja siihen liittyvästä kirjanpidosta;
- 4) elintarvikkeita käsittelevälle henkilöstölle asetettavista hygieenisistä vaatimuksista; ja
- 5) eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelystä ja käsittely-, säilytys- ja kuljetuslämpötiloista.

Tätä julkaisua on saatavissa maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja terveysosastolta

Käyntiosoite
Mariankatu 23
00170 HELSINKI

Postiosoite
PL 30
00023 VALTIONEUVOSTO

Puhelin
(09) 160 01

Telekopio
(09) 160 53338

Tätä asetusta sovelletaan eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsitteleviin elintarvikehuoneistoihin, jotka on hyväksyttävä elintarvikelain 13 §:n 1 momentin mukaisesti elintarvikehuoneistoiksi. Asetusta sovelletaan myös sellaisiin varastolaitoksiin, joissa eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitellään tai säilytetään yli 48 tuntia sekä tukkuliikkeisiin, joissa eläimistä saatavia elintarvikkeita varastoinnin lisäksi käsitellään ennen toimittamista vähittäismyyntipaikkaan tavalla, joka olennaisesti muuttaa elintarvikkeen luonnetta. Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004, jäljempänä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus, artiklan 1 kohdan 5 b ii perusteella asetusta ei sovelleta keskuskeittiöihin, jotka toimittavat eläimistä saatavia elintarvikkeita ainoastaan toisiin tarjoilupaikkoihin. Asetusta ei myöskään sovelleta hyväksyttäviin elintarvikehuoneistoihin, jotka pelkäävät pakkaavat tai muuten käsittelevät hunajaa ennen vähittäismyyntiä.

Hyväksyttäviin kuljetusajoneuvoihin ja kontteihin sovelletaan 1-13 §:iä ja liitettä 5. Kananmunapakkaamoihin sekä hyväksyttäviin elintarvikehuoneistoihin, jotka pelkäävät pakkaavat tai muuten käsittelevät muita linnunmunia kuin kananmunia ennen vähittäismyyntiä, ei sovelleta liitettä 1.

Lihavalmistelaitosten poron kuivalihan perinteisessä valmistuksessa käytettäviin ulko-kuivatushäkkeihin ei sovelleta liitteen 1 lukua 1 eikä liitteen 2 lukua 1.6.

Lisäksi elintarvikelain 13 §:n 2 momentin kohdissa 11, 12, 13 ja 16 tarkoitettuihin elintarvikehuoneistoihin sovelletaan tämän asetuksen 1-13 §:iä ja liitteitä seuraavasti:

1. elintarvikelain 13 §:n 2 momentin 11, 12 ja 13 kohdissa tarkoitettuihin elintarvikehuoneistoihin sovelletaan liitteen 3 lukua 3 ja liitettä 4; ja
2. elintarvikelain 13 §:n 2 momentin 16 kohdassa tarkoitettuihin elintarvikehuoneistoihin sovelletaan liitettä 4.

Elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti ilmoitettaviin kuljetusajoneuvoihin ja kontteihin sovelletaan tämän asetuksen 1-13 §:iä ja liitettä 5.

2 §

Suhde muihin säädöksiin

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden alkutuotannosta ja alkutuotantopaikalla tapahtuvasta elintarvikkeiden käsittelystä, varastoinnista ja kuljetuksesta, silloin kun tuotteiden luonnetta ei ole merkittävästi muutettu, sekä alkutuotannon tuotteiden, raakamaitoa lukuun ottamatta, kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta (alkutuotantoon liittyvät toiminnot) säädetään alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (134/2006), jäljempänä alkutuotantoasetus.

TSE-riskiaineksesta ja sen käsittelystä säädetään TSE-riskiaineksen erottamisesta teurastamossa, teurastuspaikassa ja leikkaamossa annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (3/EEO/2002).

Zoonosien seurantaan ja valvontaan liittyvistä omavalvontasuunnitelman vaatimuksista säädetään salmonellavalvonnasta teurastamossa ja leikkaamossa annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (20/EEO/2001), siipikarjanlihahygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön päätöksen muuttamisesta annetussa maa- ja metsä-

talousministeriön asetuksessa (3/EEO/2004) ja nautojen EHEC-tutkimuksista teuras-tamossa ja pitopaikassa annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (24/EEO/2005).

Elintarvikkeille asetettavista mikrobiologisista kriteereistä säädetään elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2073/2005, jäljempänä mikrobikriteeriasetus.

Eläintautien vastustamisesta ja ehkäisemisestä säädetään eläintautilaissa (55/1980).

Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevälle henkilöstölle asetettavista hygieeni-sistä vaatimuksista säädetään elintarvikehuoneistossa työskentelevältä vaadittavasta elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja osaamisen testaamisesta annetussa sosiaali- ja terveysministeriön asetuksessa (115/2001).

Siitä, missä tehtävässä toimivalta työntekijältä vaaditaan tartuntatautilain (583/1986) 20 §:n mukainen selvitys ja mitä yleisvaarallista tartuntatautia selvitys koskee, säädetään tartuntatautilaissa ja tartuntatautiasetuksessa (786/1986).

Naudanlihan merkitsemisestä säädetään nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjes-telmän käyttöönottamisesta sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 820/97 kumoamisesta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1760/2000, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden merkinnän osalta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 1825/2000 sekä naudanlihan merkitsemisestä annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (1203/2001).

Kalastustuotteiden pakkauksiin ja asiakirjoihin tehtävistä merkinnöistä säädetään kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä annetussa neuvoston asetuksessa (EY) N:o 104/2000 ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alalla kuluttajille annettavien tietojen osalta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2065/2001.

Kanamunia ja niiden käsittelyä koskevista vaatimuksista sekä kanamunien ja niiden pakkausten merkitsemisestä säädetään myös tietyistä munien kaupan pitämisen vaatimuksista annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 1907/90 ja sen soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2295/2003.

3 § Määritelmät

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

- 1) *elintarvikealan toimijalla* luonnollista henkilöä tai oikeushenkilöä siten kuin se on määritelty elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002, jäljempänä yleinen elintarvikeasetus, 3 artiklan 3 kohdassa;

- 2) *vähittäismyynnillä* vähittäiskauppaa siten kuin se on määritelty yleisen elintarvikeasetuksen 3 artiklan 7 kohdassa;
- 3) *ennen vähittäismyyntiä* tapahtuvilla toiminnoilla kaikkia eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely-, säilytys- ja kuljetusvaiheita alkutuotannon jälkeen ennen vähittäismyyntiä. Ennen vähittäismyyntiä tapahtuviin toimintoihin kuuluu myös kuljetus silloin, kun siihen ei sovelleta alkutuotantoasetusta, sekä yli 48 tuntia kestävä varastointi varastolaitoksessa;
- 4) *eläimistä saatavalla elintarvikkeella* eläinperäistä tuotetta siten kuin se on määritelty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen I kohdassa 8.1, ei kuitenkaan mainitun asetuksen 1 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua elintarviketta, joka sisältää sekä kasviperäisiä että jalostettuja eläimistä saatavia tuotteita;
- 5) *laitoksella* eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsitteleviä elintarvikelain 13 §:n 1 momentin mukaisesti hyväksyttäviä elintarvikehuoneistoja;
- 6) *pienteurastamolla* elintarvikelain 6 §:n 21 kohdan mukaista teurastamoa;
- 7) *pienleikkaamolla* leikkaamoa, jonka tuotanto ei ylitä 5000 kiloa luutonta lihaa viikossa;
- 8) *erällä* tunnistettavaa tuoteryhmää tai -joukkoa, joka saadaan tietystä prosessista käytännöllisesti katsoen samanlaisissa oloissa ja tuotetaan tietyssä paikassa määrätyn tuotantoajan kuluessa.
Kalastustuotteiden kyseessä ollessa erällä tarkoitetaan tietyn pituisena ajanjaksona pyydettyjä tai nostettuja, samanlaisista olosuhteista peräisin olevia ja samantyyppisiin lajeihin kuuluvia kalastustuotteita. Naudanlihan kyseessä ollessa erällä tarkoitetaan komission asetuksen (EY) N:o 1825/2000 4 artiklan mukaista erää;
- 9) *terveysmerkillä* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 5 artiklan ja ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 854/2004, jäljempänä eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus, liitteen I jakson I luvun III mukaista merkintää;
- 10) *tunnistusmerkillä* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 5 artiklan ja liitteen II jakson I mukaista merkintää;
- 11) *alkutuotantopaikalla* alkutuotantopaikkaa siten kuin se on määritelty elintarvikelain 6 §:n 25 kohdassa;
- 12) *luonnonvaraisella riistalla* luonnonvaraista riistaa siten kuin se on määritelty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen I kohdan 1 alakohdassa 1.5. sekä hyljettä;
- 13) *luonnonvaraisella suurriistalla* luonnonvaraista suurriistaa siten kuin se on määritelty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen I kohdan 1 alakohdassa 1.8. sekä hyljettä; ja
- 14) *luonnonvaraisella pienriistalla* luonnonvaraista pienriistaa siten kuin se on määritelty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen I kohdan 1 alakohdassa 1.7.;
- 15) *tarhatulla riistalla* tarhattua riistaa siten kuin se on määritelty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen I kohdan 1 alakohdassa 1.6. Tarhattuja sileälästäisiä lintuja ovat esimerkiksi strutsit, emut ja nandut;
- 16) *jäniseläimillä* jäniseläimiä siten kuin ne on määritelty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen I kohdan 1 alakohdassa 1.4.;
- 17) *punaisen lihan teurastamolla tai pienteurastamolla* teurastamoa, jossa teurastetaan nautaeläimiä, sikoja, hevosia, lampaita tai vuohia;
- 18) *muulla elintarvikehuoneistolla* elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti ilmoitusvelvollista elintarvikehuoneistoa;
- 19) *perkaamisella* kalan sisälmysten poistoa. Lisäksi perkaamiseen voi liittyä kalan suomustusta, pään tai kidusten poistoa, nylkemistä tai evien poistoa;

- 20) *riistan käsittelylaitoksella* riistan käsittelylaitosta siten kuin se on määritelty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen I kohdan 1 alakohdassa 1.18.;
- 21) *tarkastuseläinlääkärillä* lihantarkastusasetuksen (38/EEO/2006) 4 §:n kohdan 8 mukaista eläinlääkärinä; ja
- 22) *täyssäilykkeellä* ilmatiiviisti käärittyä valmistetta, joka on steriloitu siten, että se säilyy huoneenlämmössä.

4 §

Rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Elintarvikehuoneistolle ja elintarvikkeen käsittelylle asetettavista rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäljempänä yleinen elintarvikehygienia-asetus, artiklassa 4 ja liitteessä II sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III.

Lisäksi laitoksen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista sekä henkilökunnan hygieniasta säädetään tämän asetuksen liitteessä 1. Eri toimialojen laitoksia koskevista lisävaatimuksista säädetään tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 1. Muun elintarvikehuoneiston rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään liitteessä 4.

Pienteurastamon on ilmoitettava tarkastuseläinlääkärille vähintään 2 vuorokautta aikaisemmin, milloin eläimiä aiotaan teurastaa. Poroteurastamon on ilmoitettava tarkastuseläinlääkärille vähintään 1 vuorokautta aikaisemmin, milloin eläimiä aiotaan teurastaa.

Laitoksen on haettava valvontaviranomaisen hyväksyntä pesupaikalle, joka ei ole osa laitosta.

5 §

Elintarvikkeiden käsittelylle asetettavat vaatimukset

Kotimaan tai kotimaan ja Ruotsin myyntiin rajoitetut eläimistä saatavat elintarvikkeet on pidettävä erillään muista elintarvikkeista.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelystä laitoksissa säädetään tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 2 ja muussa elintarvikehuoneistossa liitteessä 4. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksesta säädetään liitteessä 5.

6 §

Oma- ja valvontasuunnitelma

Elintarvikealan toimijan on sisällytettävä oma- ja valvontasuunnitelmaan kaikki elintarvikehuoneistossa valmistettavat ja käsiteltävät elintarvikkeet ja niiden raaka-aineet, elintarvikkeiden tuotantovaiheet, tilat, joissa elintarvikkeita valmistetaan tai muuten käsitellään, sekä elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät välineet, laitteet ja koneet. Elintarvikealan toimijan on otettava oma- ja valvontasuunnitelmaa laatiessaan huomioon toimintansa laajuus ja luonne.

Oma- ja valvontasuunnitelman ja sen käytännön toteutukseen liittyvien asiakirjojen on oltava valvontaviranomaisen saatavilla asianomaisessa elintarvikehuoneistossa. Jos oma- ja valvontasuunnitelma on osa laatujärjestelmää, elintarvikealan toimijan on huolehdittava

siitä, että valvontaviranomainen pystyy helposti tarkastamaan tämän asetuksen mukaisen omavalvontasuunnitelman.

Toimija voi käyttää hyväkseen yleisen elintarvikehygienia-asetuksen 7 artiklan mukaisesti toimintaansa soveltuvia, Elintarviketurvallisuusviraston arvioimia hyvän tuotantotavan ohjeita ja noudattaa niitä osana omavalvontasuunnitelmaa. Elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelmasta säädetään tarkemmin tämän asetuksen liitteessä 3.

7 §

Omavalvontasuunnitelman muuttaminen

Pitääkseen omavalvontasuunnitelmansa ajan tasalla elintarvikealan toimijan on muutettava suunnitelman yksityiskohdat viipymättä vastaamaan laitoksen tai muun elintarvikehuoneiston toiminnan muutoksia. Elintarvikealan toimijan on varmistettava omavalvontasuunnitelman toimivuus säännöllisesti, kuitenkin vähintään kerran vuodessa ja korjattava mahdolliset puutteet.

8 §

Omavalvontakirjanpito

Omavalvontasuunnitelmaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää tiedot omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä tutkimuksista, mittauksista ja selvityksistä, tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista valvontaviranomaiselle sekä omavalvontasuunnitelman todentamisesta.

Elintarvikealan toimijan on pyydettäessä esitettävä kirjanpito valvontaviranomaiselle. Toimijan on säilytettävä kirjanpitoa tai vastaavia tietoja vuosi elintarvikkeen parasta ennempäpäivästä, kuitenkin aina vähintään kaksi vuotta. Elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelmaan liittyvästä kirjanpidosta säädetään tarkemmin tämän asetuksen liitteessä 3.

9 §

Elintarvikkeiden merkintävaatimukset

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden merkintävaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen artiklassa 5 ja liitteen II jaksossa I sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvontasetuksen liitteen I jakson I luvussa III.

Suoraan elintarvikkeen pintaan laitettavien merkintöjen on oltava elintarvikkeeksi kelpaavia ja hygieenisinä. Leimausvälineet, joilla merkintä tehdään, on säilytettävä huolellisesti, puhdistettava säännöllisesti, ja ne on pidettävä hyvässä kunnossa.

10 §

Erityiset merkintävaatimukset

Jauhelihan raaka-aineeksi käytettävän lihan astiaan, kääreeseen tai pakkaukseen on merkittävä teurastuspäivä.

Kalastustuotteiden ja niistä saatavien raakavalmisteiden ja jalostettujen kalastustuotteiden dioksiiniin liittyvästä erityisestä merkintävaatimuksesta sekä maidon erityisistä merkintävaatimuksista säädetään liitteessä 2.

Elintarvikelain 13 §:n 2 momentin kohdan 18 mukaisesta paikasta peräisin olevasta luonnonvaraisen riistan lihasta valmistetut tuotteet on merkittävä jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavassa laitoksessa ja lihavalmistelaitoksessa tunnistusmerkin ympärillä olevalla suorakaiteen muotoisella lisämerkinnällä, ellei tunnistusmerkki ole muutoin suorakaiteen muotoinen ennen laitosten hyväksymistä elintarvikelain (23/2006) 88 § 2 momentin mukaisesti.

11 § *Asiakirjat*

Asiakirjalla tarkoitetaan kaupallista asiakirjaa, kuten rahtikirjaa, lähetysluetteloa tai muuta vastaavaa asiakirjaa. Elintarvikehuoneistosta lähtevien elintarvikkeiden mukana on markkinoille saatettaessa oltava asiakirja. Valvontaviranomainen voi hyväksyä asiakirjan toimittamisen sähköisessä muodossa, jos näin toimitettujen tietojen aitouteen voidaan luottaa. Valvontaviranomaisen on voitava tarkastaa asiakirjat elintarvikkeen lähtöpaikassa ja määränpäässä. Asiakirjojen ja elintarvikkeiden on oltava helposti yhdistettävissä.

Asiakirjasta on käytävä ilmi elintarvikkeen nimi ja määrä, elintarvikkeen toimituspäivämäärä sekä tiedot lähettäjistä ja vastaanottajasta. Asiakirja on numeroitava tai muuten riittävästi yksilöitävä.

12 § *Asiakirjoja koskevat erityiset vaatimukset*

Edellä 11 §:ssä tarkoitettujen tietojen lisäksi lähtevien elintarvikkeiden mukana olevassa asiakirjassa on oltava:

- 1) *ruhoja tai puoliruhoiksi, neljännesruhoiksi tai puoliruhojen kolmasosiksi leikattuja ruhonosia* kotieläiminä pidetyistä sorkka- ja kavioeläimistä, tarhatsuista riistanisäkkäistä jäniseläimiä lukuun ottamatta ja luonnonvaraisesta suurriistasta lähetettäessä lähettävässä laitoksessa tarkastuseläinlääkärin käyttämää terveystunnuksia kuvaava merkki tai mainitun terveystunnuksen tiedot.
Lähetettäessä terveystunnuksella merkityjä elintarvikkeita muusta kuin alkuperäisestä laitoksesta asiakirjassa on lisäksi oltava sen laitoksen tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot, jossa elintarvikkeita on viimeksi käsitelty tai varastoitu;
- 2) *muuta eläimistä saatavia elintarvikkeita* laitoksesta lähetettäessä laitoksen tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot.
Lähetettäessä elintarvikkeita muusta kuin alkuperäisestä laitoksesta asiakirjassa on lisäksi oltava sen laitoksen tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot, jossa elintarvikkeita on viimeksi käsitelty tai varastoitu;
- 3) *pakastettua lihaa* toiseen laitokseen lähetettäessä pakastuspäivämäärä, jos se ei käy ilmi pakkausmerkinnöistä;
- 4) *raaka-ainemaitoerää* lähetettäessä merkintä lämpökäsittelystä tai muusta mahdollisesta käsittelystä säilyvyyden parantamiseksi taikka käsittelyjen puuttumisesta;
- 5) *kalastustuotteita, niistä saatavia raakavalmisteita ja jalostettuja kalastustuotteita* lähetettäessä neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 ja komission asetuksen (EY) N:o 2065/2001 mukaiset merkinnät, tuoreesta kalasta kalan pyynti- tai nostopäivä sekä kalastustuotteiden kaupanpitämistä koskevien yhteisten vaatimusten vahvistamisesta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2406/1996 mukaiset merkinnät silakoiden kokoluokittelusta;

- 6) *ehdollisesti hyväksytyä lihaa* lähetettäessä merkintä sen ehdollisesta hyväksymisestä ja käsittelyvaatimuksesta;
- 7) *kotimaan tai kotimaan ja Ruotsin myyntiin rajoitettuja eläimistä saatavia elintarvikkeita* lähetettäessä merkintä rajoituksesta;
- 8) *lihaa, jauhelihaa ja raakalihavalmisteita* lähettäessä elintarvikkeiden alkuperämaat lukuun ottamatta kotimaisia elintarvikkeita. Alkuperämaa on ilmaistava nimellä tai kansainvälisellä lyhenteellä; ja
- 9) *naudanlihaa* lähettäessä naudanlihan merkitsemistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000, komission asetuksen (EY) N:o 1825/2000 ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1203/2001) mukaiset merkinnät.

Lähtävän elintarvikehuoneiston on säilytettävä kopio elintarvikkeiden mukana lähtävistä asiakirjoista vähintään kaksi vuotta.

13 §
Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä lokakuuta 2006. Tämän asetuksen 10 §:n 3 momentti tulee kuitenkin voimaan 1 päivänä huhtikuuta 2007.

Helsingissä 5 päivänä syyskuuta 2006.

Maa- ja metsätalousministeri

Juha Korkeaoja

Eläinlääkintöylitarkastaja

Eeva-Riitta Wirta

SISÄLLYSLUETTELO

Sivu

LIITE 1**RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET LAITOKSILLE12****Luku 1. Yleiset rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset12****Luku 2. Henkilökunnan hygienia14****LIITE 2****LISÄVAATIMUKSET ERI TOIMIALOJEN LAITOKSILLE JA VAATIMUKSET
ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELYLLE LAITOKSISSA15****Luku 1. Lisävaatimukset eri toimialojen laitoksille.....15**

1.1.	Punaisen lihan teurastamo ja punaisen lihan pienteurastamo	15
1.1.1.	Lisävaatimukset punaisen lihan teurastamolle.....	16
1.1.2.	Lisävaatimukset punaisen lihan pienteurastamolle	18
1.1.3.	Punaisen lihan teurastushygienia	18
1.2.	Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo	20
1.2.1.	Lisävaatimukset siipikarjateurastamolle.....	20
1.2.2.	Lisävaatimukset siipikarjan pienteurastamolle	21
1.2.3.	Siipikarjan teurastushygienia	21
1.3.	Riistan käsittelylaitos, tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo sekä poroteurastamo.....	21
1.3.1.	Lisävaatimukset riistan käsittelylaitokselle	21
1.3.2.	Luonnonvaraisen riistan teurastushygienia.....	22
1.3.3.	Lisävaatimukset tarhatun riistan teurastamolle ja pienteurastamolle	23
1.3.4.	Tarhatun riistan teurastushygienia	24
1.3.5.	Lisävaatimukset poroteurastamolle	25
1.3.6.	Poron teurastushygienia	26
1.4.	Leikkaamo ja pienleikkaamo	26
1.4.1.	Lisävaatimukset leikkaamolle	26
1.4.2.	Lisävaatimukset pienleikkaamolle.....	27
1.5.	Lisävaatimukset jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa valmistavalle laitokselle	27
1.5.1.	Jauhelihan valmistus.....	28
1.5.2.	Raakalihavalmisteiden valmistus	28
1.5.3.	Mekaanisesti erotetun lihan valmistus	29
1.6.	Lisävaatimukset lihavalmistelaitokselle.....	29
1.7.	Lisävaatimukset maitoalan laitokselle	30
1.8.	Kalastustuotteita käsittelevä laitos	30
1.8.1.	Lisävaatimukset kalastustuotteita käsittelevälle laitokselle	30
1.8.2.	Kalastustuotteiden dioksiiniin liittyvät erityisvaatimukset.....	32
1.9.	Lisävaatimukset etanoita ja niistä jalostettavia tuotteita käsittelevälle laitokselle	32
1.10.	Lisävaatimukset munapakkaamolle	33
1.11.	Lisävaatimukset munatuotteita valmistaville laitoksille.....	33
1.12.	Lisävaatimukset kylmävarastolle	33

Luku 2. Elintarvikkeiden käsittely laitoksessa34

2.1.	Sulatus, savustus ja suolaus	34
2.2.	Täyssäilykkeiden valmistus	35
2.3.	Käärminen ja pakkaaminen	36
2.4.	Säilytys ja varastointi	37

LIITE 3**LAITOSTEN JA MUIDEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN****OMAVALVONTASUUNNITELMAT39****Luku 1. Yleiset vaatimukset laitoksen omavalvontasuunnitelmalle.....39**

1.1.	Tukijärjestelmä.....	40
1.2.	HACCP-järjestelmä.....	43
1.3.	Henkilökunnan koulutusohjelma	43

Luku 2. Erityiset vaatimukset eri toimialojen laitosten omavalvontasuunnitelmille..43

2.1.	Punaisen lihan teurastamon, punaisen lihan pienteurastamon, leikkaamon, pienleikkaamon ja kylmävaraston omavalvontasuunnitelma.....	43
2.2.	Siipikarjateurastamon ja siipikarjan pienteurastamon, siipikarjanlihan leikkaamon ja pienleikkaamon omavalvontasuunnitelma.....	45
2.3.	Riistan käsittelylaitoksen, tarhatun riistan teurastamon ja tarhatun riistan pienteurastamon ja poroteurastamon omavalvontasuunnitelma.....	46
2.3.1.	Riistan käsittelylaitoksen omavalvontasuunnitelma	46
2.3.2.	Tarhatun riistan teurastamon ja pienteurastamon omavalvontasuunnitelma ...	46
2.3.3.	Poroteurastamon omavalvontasuunnitelma.....	46
2.4.	Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelma	46
2.5.	Lihavalmisteita valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelma.....	47
2.6.	Maitoalan laitoksen omavalvontasuunnitelma.....	47
2.7.	Kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelma	48
2.8.	Omavalvontasuunnitelman erityiset vaatimukset täyssäilykkeiden valmistukselle	49
2.9.	Munapakkaamon omavalvontasuunnitelma.....	49

Luku 3. Muiden elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelma50

3.1.	Tukijärjestelmä.....	50
3.2.	HACCP-järjestelmä.....	51
3.3.	Henkilökunnan koulutusohjelma	51

LIITE 4	
MUIDEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET	52
Luku 1. Maidon ja maitotuotteiden käsittely suoraan lopulliselle kuluttajalle tapahtuvaa luovutusta varten	52
Luku 2. Munien käsittely suoraan vähittäismyyntiin toimittamista varten	53
Luku 3. Kalastustuotteita käsittelevien muiden elintarvikehuoneistojen vaatimukset	53
LIITE 5	
KULJETUS.....	56
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevat vaatimukset	56

LIITE 1

RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET LAITOKSILLE

Luku 1. Yleiset rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Laitosten rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa ja liitteessä II sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III.

1. Puhtaat ja likaiset tilat on ristikontaminaation välttämiseksi erotettava rakenteellisesti ja toiminnallisesti toisistaan niin, että raaka-aineet ja lopputuotteet, kypsennetyt ja kypsentämättömät tuotteet samoin kuin pakatut ja suojaamattomat raaka-aineet ja tuotteet voidaan pitää riittävästi erillään toisistaan. Erottaminen voidaan toteuttaa myös ajallisesti, jos näin saavutetaan riittävän hygieeninen lopputulos.
2. Lattioiden on oltava kestävästä materiaalista. Seinäpintojen on oltava sellaiset, että niiden puhtaus voidaan vaivatta arvioida. Seinien ja lattian liitoskohtien on oltava ehjät ja sellaiset, että lika ei kerry niihin. Tuotantotiloissa olevien sähköjohtojen on oltava helposti puhdistettavissa tai sijoitettu niin, ettei tilan puhtaustaso vaarannu. Ikkunalaudoilla ja laitteiden päällä ei saa säilyttää tavaroita.
3. Lattioiden on oltava kaltevat siten, että pesuvesi on helposti poistettavissa tai johdettavissa pois. Tilojen, joiden lämpötila on yli 0 °C ja joissa käsitellään tai säilytetään suojaamattomia tai nestemäisiä elintarvikkeita, on oltava viemäröity.
4. Sellaisissa tiloissa, joissa seurataan raaka-aineiden tai tuotteiden elintarvikehygieenistä laatua, valaistus ei saa muuttaa elintarvikkeen väriä. Lamppujen rikkoon-tumisesta ei saa aiheutua vaaraa elintarvikkeille.
5. Vesipisteitä on oltava henkilökunnan toiminnan ja tilojen ja välineiden puhdistuksen edellyttämä määrä. Tilojen ja laitteiden pesua varten on oltava pesujärjestelmä tai muuten riittävä välineistö. Tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita, on oltava käsien ja välineiden pesupaikka hygienian ylläpitämisen kannalta sopivalla etäisyydellä työpisteestä.
6. Käsienpesualtaiden hanat eivät saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä tiloissa, joissa käsitellään tai säilytetään suojaamatonta elintarviketta eikä suojaamattomia elintarvikkeita käsittelevän henkilökunnan WC-tiloissa.
7. Pesu- ja desinfioimisaineiden sekä siivousvälineiden ja -tarvikkeiden säilytystä varten sekä siivousvälineiden huoltoa varten on oltava riittävän tilavat ja hyvin varustetut tilat. Haittaeläinten torjuntaan käytettäville aineille on oltava lukittavat säilytystilat.
8. Puuta ei saa käyttää pintamateriaalina laitoksen sisätiloissa pinnoissa ja sisärakenteissa, joita joudutaan usein puhdistamaan vedellä. Puun käyttö pinta-materiaalina ei saa aiheuttaa saastumisvaaraa. Puisia kuormauslavoja ja muita huokoisia materiaaleja saa käyttää ainoastaan tiloissa, joissa säilytetään suojattuja elintarvikkeita.

9. Kylmätiloissa ja jäähdyttämöissä on huolehdittava tiivistymisveden hygieenisestä poistamisesta.
10. Haittaeläinten ja muiden asiaan kuulumattomien eläinten pääsy laitokseen on estettävä.
11. Asiattomien henkilöiden pääsy laitokseen on estettävä.
12. Laitoksessa on oltava hygieeninen jäteveden ja kiinteän jätteen sekä sivutuotteiden poistojärjestelmä. Jos sivutuotteita ei kuljeteta pois laitoksesta päivittäin, niitä varten on oltava erillinen jäähdytetty ja tarvittaessa lukittava tila.
13. Raaka-aineiden ja tuotteiden purkamista ja lastausta varten on oltava asianmukaiset lastaus- ja purkupaikat. Raaka-aineiden ja tuotteiden suojaamiseen elintarvikehygieenisiltä haitoilta on oltava varusteet purkamisen ja lastaamisen, käsittelyn ja varastoinnin aikana.
14. Suojaamattomien elintarvikkeiden tai niiden raaka-aineiden ja valmistus- tai lisäaineiden käsittelyyn ja säilyttämiseen tarkoitettuja työvälineitä ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen.
15. Elintarvikkeen säilytysastiat tai pakkaukset eivät saa koskettaa lattiaa tai muuta alustaa, jolla työntekijät voivat kävellä, ellei niitä ole tarkoitettu lattialla kuljetettaviksi.
16. Elintarvikkeiden tuotantoon käytettävät tilat, laitteet ja välineet on pidettävä hyvässä järjestyksessä sekä riittävän puhtaina. Tilat on puhdistettava perusteellisesti ja desinfioitava tarvittaessa, kuitenkin viimeistään työpäivän tai työjakson päätyttyä. Puhdistaminen on suoritettava niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille.
17. Pesu- ja desinfioimisaineita sekä muita vastaavia aineita on käytettävä niin, että ne eivät vaikuta haitallisesti elintarvikkeisiin, rakenteisiin, laitteisiin tai välineisiin.
18. Henkilökunnalle on oltava pukeutumistilat, joiden yhteydessä on oltava WC sekä peseytymismahdollisuus. Henkilökunta ei saa kulkea pukeutumis-, peseytymis- ja WC-tiloihin sellaisten tilojen kautta, joissa käsitellään tai säilytetään suojaamatonta elintarviketta.
19. Laitoksessa on oltava huone tai riittävän erillinen tila ja varustus elintarvikkeiden kuljetuksessa käytettävien säiliöiden, laatikoiden ja rullakoiden sekä kuljetusvälineiden pesua ja mahdollista desinfiointia varten, jos niiden puhdistus suoritetaan laitoksessa.
20. Puhtaiden suojavaatteiden jakelua ja likaisten suojavaatteiden keräämistä varten on oltava asianmukaiset tilat ja varusteet. Laitoksessa puhdistettavia suojavaarusteita varten on oltava pesu- ja kuivaustilat sekä säilytyspaikka.
21. Laitoksen valvojaa varten on oltava laitteet ja välineet, joita hän tarvitsee voidakseen milloin tahansa suorittaa tarkastuksia tai valvontaa kaikissa laitoksen tiloissa. Laitoksen valvojan käyttöön on valvojan pyynnöstä järjestettävä vähintään työpöytä ja lukittava kaappi valvontatehtävää varten.

22. Tuotantotilat on pidettävä rakenteellisesti ja toiminnallisesti erillään vähittäismyynnistä.

Luku 2. Henkilökunnan hygienia

Nämä vaatimukset koskevat laitoksen oman henkilökunnan ohella kaikkia elintarvikkeiden käsittely- ja varastotiloissa liikkuvia henkilöitä.

23. Henkilökunnan on pukeuduttava asianmukaisiin suojavaatteisiin.
24. Pakkaamattomia elintarvikkeita työssään käsittelevän henkilökunnan on käytettävä puhtaita, ehjiä ja helposti puhtaana pidettäviä tai kertakäyttöisiä työjalkineita, päähinettä ja vaaleita suojavaatteita sekä tehtävän edellyttämiä muita suojarusteita. Päähineen on peitettävä hiukset kokonaan. Pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevät henkilöt eivät saa käyttää kelloa, koruja tai kynsilakkaa, jotka voivat joutua elintarvikkeisiin tai saastuttaa niitä.
25. Laitoksen on osoitettava suojavaatteet ja -päähineet sekä työjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja laitoksen valvojan käyttöön ja vastattava niiden puhtaana- ja kunnossapidosta.
26. Pakkaamattomia, lämpökäsiteltyjä elintarvikkeita käsittelevien henkilöiden, jotka työskentelevät erityistä hygieniatasoa edellyttävässä tilassa, on käytettävä sellaisia suojavaatteita ja työjalkineita, jotka on varattu yksinomaan näitä tiloja varten, tai jalkineet on desinfioitava tilaan palattaessa.
27. Henkilökunnan on pidettävä suojavaatteet ja suojarusteet riittävän puhtaina työpäivän aikana. Suojaamattomia raaka-aineita tai -valmisteita käsittelevien henkilöiden on vaihdettava puhtaat suojavaatteet työvuoron alkaessa sekä lisäksi aina niiden likaannuttua. Muihin tiloihin kuten WC:hen ja tauko- tai ruokailutiloihin mentäessä suojaamattomia raaka-aineita tai -valmisteita käsittelevän henkilökunnan on laitettava elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvat suojarusteet niille varatuille paikoille. Suojavaatteita ja työjalkineita on käytettävä aina tuotantotiloissa ja niissä ei saa oleskella ulkona ellei työtehtävä sitä edellytä.
28. Henkilökunnan on noudatettava hyvää käsihygieniaa.
29. Tiloissa, joissa elintarvikkeita valmistetaan, käsitellään tai säilytetään, ei saa tupakoida eikä ruokailla. Ruokailu ja tupakointi on sallittua vain niihin osoitetuissa tiloissa.

LIITE 2

LISÄVAATIMUKSET ERI TOIMIALOJEN LAITOKSILLE JA VAATIMUKSET ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELYLLE LAITOKSISSA

Luku 1. Lisävaatimukset eri toimialojen laitoksille

Teurastettavaksi tuleviin eläimiin liittyvät tiedot ja eläinten käsittely

Teurastamon, pienteurastamon ja poroteurastamon on noudatettava eläinten vastaanottamisessa teurastukseen eläinten tunnistamisesta, elintarvikeketjuinformaatiosta ja eläinten elävänä tarkastuksesta alkutuotantopaikalla yleisessä elintarvikeasetuksessa, eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa, eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa ja tässä asetuksessa annettuja määräyksiä ja huolehdittava siitä, että tarvittavat tiedot eläimistä on saatu ja lihantarkastus voidaan suorittaa. Omavalvontaan kuuluvien tietojen, kuten rekisterikyselyn, osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 3 vaatimuksia.

Teurastamon ja pienteurastamon on tehtävä nautaeläimistä rekisterikysely nautaeläinrekisteristä ennen niiden vastaanottamista teurastamoon tai pienteurastamoon.

Riistan käsittelylaitoksen on huolehdittava, että luonnonvaraisen riistan mukana on saatu eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV mukainen koulutetun metsästäjän ilmoitus tai alkutuotantoasetuksessa vaaditut muut luonnonvaraisen riistan mukana toimitettavat tiedot ja että ne on toimitettu tarkastuseläinlääkärin käyttöön.

Teurastamoon, pienteurastamoon ja poroteurastamoon ei saa tuoda muita kuin teurastettaviksi tarkoitettuja eläimiä. Eläimet on tainnutuksen jälkeen teurastettava mahdollisimman nopeasti loppuun. Teurastamalla, pienteurastamalla, poroteurastamalla ja riistan käsittelylaitoksella sekä leikkaamalla on oltava hyväksyntä siellä käsiteltävien eläinlajien ja niiden lihan tilapäiseenkin käsittelyyn.

1.1 Punaisen lihan teurastamo ja punaisen lihan pienteurastamo

Punaisen lihan teurastamoa koskevista vaatimuksista säädetään alaluvussa 1.1.1., punaisen lihan pienteurastamoa koskevista vaatimuksista alaluvussa 1.1.2. ja punaisen lihan teurastushygieniaa koskevista vaatimuksista alaluvussa 1.1.3.

Sellaisia eläimiä, joiden tunnistamisesta säädetään seuraavissa säädöksissä, saa ottaa teurastamoon tai pienteurastamoon vastaan vain, jos ne ovat asianmukaisesti merkittyjä ja rekisteröityjä:

- a) nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottamisesta sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000;
- b) nautaeläinten merkitsemisestä ja rekisteröinnistä annettu maa- ja metsätalousministeriön päätös (7/1999);
- c) lammas- ja vuohieläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottamisesta ja asetuksen (EY) N:o 1782/2003 ja direktiivien 92/102/ETY ja 64/432/ETY muuttamisesta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 21/2004;

- d) lampaiden ja vuohien rekisteröinnistä ja merkitsemisestä annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (469/2005); ja
- e) sikojen merkitsemisestä ja luetteloinnista annettu maa- ja metsätalousministeriön päätös (1296/ 2001).

Rekisterikysely voidaan tehdä uudelleen eläimen jo tultua teurastamoon tai pienteurastamoon siinä tapauksessa, että eläimet on lähetetty tilalta asianmukaisesti merkittyinä ja rekisterikysely on tehty, mutta viimeistään ennen teurastusta havaitaan epätasällisyyksiä eläinten merkintöjen tai rekisterikyselyn suhteen. Teurastamon tai pienteurastamon on tällöin tehtävä kirjallinen selvitys tarkastuseläinlääkärille tilanteen korjaamisesta.

Jos nautaeläimen, lampaan, vuohen tai sian korvamerkki tai muu merkintätunnus on kuljetuksen aikana kadonnut tai muuttunut lukukelvottomaksi, on eläin sijoitettava teurastamoon tai pienteurastamoon saapuessaan niin, että se voidaan pitää erillään muista eläimistä odottamassa tarkastuseläinlääkärin tarkastusta. Teurastamon tai pienteurastamon on annettava tarkastuseläinlääkärille kirjallinen vakuutus siitä, että eläin oli asiallisesti merkitty teuraskuljetukseen otettaessa.

Jos eläimen korvan vaurioitumisen vuoksi toista korvamerkkiä ei saada kiinnitetyksi tai eläimen käsittelyvaikeuksien vuoksi toisen merkin kiinnittäminen olisi tarpeettoman vaarallista, eläin voidaan lähettää teuraaksi merkittynä yhdellä korvamerkillä. Tässä tapauksessa eläimen toinen korvamerkki on lähetettävä eläimen mukana.

1.1.1. Lisävaatimukset punaisen lihan teurastamolle

Punaisen lihan teurastamoa koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvussa II.

1. Punaisen lihan teurastamossa on oltava navetta, jonka lattiat, seinät ja katto ovat kestävästä ja vettä läpäisemättömästä aineesta. Karsinoissa on oltava riittävä viemäröintijärjestelmä. Karsinoiden on oltava numeroituja ja niissä on oltava välineet, joiden avulla tarkastuseläinlääkäri voi osoittaa eläinten elävänä tarkastuksessa hyväksytyt eläimet.
2. Navetan karsinat on sijoitettava niin, että eläinten elävänä tarkastus voidaan suorittaa asianmukaisesti. Lattian ja muiden rakenteiden on oltava sellaisia, etteivät eläimet likaannu, saa vammoja tai rasitu tarpeettomasti.
3. Karsinat on sijoitettava niin, että eri eläinlajeihin kuuluvat tai huomattavan erikokoiset samaakin lajia olevat eläimet voidaan tarvittaessa erottaa omiin karsinoihinsa.
4. Eläinten purkupaikalla ulkoalueen on oltava päällystetty, viemäröity ja valaistu.
5. Työntekijöiden suojavaarusteille on oltava pesumahdollisuus navetan yhteydessä. Kulkureitillä navetasta teurastamoon on oltava työjalkineiden pesutila ja -laitteet sekä käsienpesuallas.
6. Tainnutuspaikalta alkaen teurastamossa on oltava kattoradat, joiden avulla teurastusta voidaan jatkaa eläimen ollessa riippuvassa asennossa. Kattoradan on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti.

7. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Jos sikoja ja muita eläinlajeja teurastetaan samanaikaisesti, on sian teurastukselle oltava oma osasto. Eri eläinlajien teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti.
8. Teurastusosaston tiloissa naudnan teurastuksessa puhtaan ja likaisen alueen raja on vuodanvedon kohdalla. Sian teurastuksessa raja on teurastustiloissa viimeisen karvojenpoistotoimenpiteen ja suolistuksen aloittamisen välissä.
9. Punaisen lihan teurastamon on oltava rakennettu siten, että teurastuksesta tulevat sivutuotteet, kuten siankarvat, vuodat, nautaeläinten ja lampaiden sorkat, sarvet ja hylätyt osat, voidaan ohjata niille varattuihin tiloihin mahdollisimman suoraan työpisteestä.
10. Elintarvikkeeksi otettavan veren hygieenistä talteenottoa ja tehokasta jäähdytystä varten on oltava sopivat laitteet. Jos verta ei oteta elintarvikekäyttöön, se on johdettava altaan tai kourun avulla rehunkeräilytiloihin tai käsiteltävä sivutuoteasetuksen mukaisesti. Väliajan ruhon verenlaskusta teurastustoimenpiteiden jatkamiseen on oltava aina niin pitkä, että verenlasku on lähes loppunut.
11. Jos punaisen lihan teurastamossa harjoitetaan seuraavia toimintoja, niiden suorittamista varten on oltava erillinen huone tai tilat:
 - a) huone niiden suoliston osien säilyttämistä varten, jotka on tarkoitettu käytettäviksi elintarvikkeena;
 - b) huone muiden elintarvikkeena käytettävien tuotteiden kuten veren ja päiden käsittelylle, säilytykselle sekä muulle vastaavalle toiminnalle;
 - c) huone tai tila elinten käsittelylle ja pakkaamiselle;
 - d) tilat tai tiiviit astiat vuotien, sarvien, sorkkien ja siankarvojen keräämistä varten; ja
 - e) huone tai tilat ja astiat sivutuoteasetuksen mukaisen TSE-riskiaineksen erottamista, värjäämistä ja säilyttämistä varten.
12. Lihantarkastuksen suorittamista varten on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa sekä järjestelmä, jonka avulla voidaan helposti todeta ruhon, sisäelinten ja muiden lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien yhteenkuuluvuus siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu loppuun.
13. Lihantarkastuksen jälkeen on oltava normaalilinjalta eroava sivuraide, jossa voidaan tehdä tarkempi tarkastus sekä tarvittaessa poistoja, hylkääminen ja hylättyjen osien punnitseminen. Sivuraiteelta on oltava mahdollisuus palauttaa ruho ja sisäelimet normaalilinjalle tai ohjata ne lukittavaan jäähdyttämöön säilytettäviksi siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu.
14. Punaisen lihan teurastamossa on oltava riittävän suuret jäähdyttämöt lihan jäähdyttämiseen. Ruhoille ja sisäelimille on oltava erilliset jäähdyttämöt.
15. Jos käsineitä käytetään teurastuslinjassa ennen lihantarkastusta, on käsineiden oltava sellaiset, että ne voidaan puhdistaa työn aikana. Teräsverkko- ja viiltosuojakäsineet on suojattava pestävällä käsineellä. Nahkakäsineitä ei saa käyttää käsiteltäessä suojaamatonta lihaa.

1.1.2. Lisävaatimukset punaisen lihan pienteurastamolle

Punaisen lihan pienteurastamoa koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvussa II.

16. Eläimille, joita säilytetään yön yli pienteurastamossa, on oltava riittävän suuri navetta. Navetan lattioiden, seinien ja katon on oltava kestävästä ja vettä läpäisemättömästä aineesta. Karsinoissa on oltava riittävä viemärintijärjestelmä.
17. Navetan karsinat on sijoitettava niin, että eläinten elävänä tarkastus voidaan suorittaa asianmukaisesti. Lattian ja muiden rakenteiden on oltava sellaisia, etteivät eläimet liikaannu, saa vammoja tai rasitu tarpeettomasti.
18. Karsinat on sijoitettava niin, että eri eläinlajeihin kuuluvat tai huomattavan erikokoiset samaakin lajia olevat eläimet voidaan tarvittaessa erottaa omiin karsinoihinsa.
19. Eläinten purkupaikalla ulkoalueen on oltava päällystetty, viemäroity ja valaistu.
20. Eläinten teurastamista varten on oltava riittävän suuri huone, jotta eläimet voidaan teurastaa hygieenisesti.
21. Jos tainnutus ja verenlasku tehdään teurastustilassa, on niitä varten oltava selvästi erotettu paikka.
22. Tainnutuspaikalta alkaen pienteurastamossa on oltava kattoradat, joiden avulla teurastusta voidaan mahdollisimman pitkälle jatkaa eläimen ollessa riippuvassa asennossa. Kattoradan on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti. Kattorataa ei vaadita, jos teurastetaan vain pienikokoisia märehäijöitä.
23. Lihantarkastuksen suorittamista varten on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa sekä järjestelmä, jonka avulla voidaan helposti todeta ruhon, sisäelinten ja muiden lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien yhteenkuuluvuus siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu loppuun.
24. Lihan keräämiseen tai säilyttämiseen käytettävien astioiden on oltava selvästi erotettavissa muuhun tarkoitukseen käytettävistä astioista.
25. Punaisen lihan pienteurastamossa on oltava lihan jäähdyttämiseen riittävän suuri lukittava jäähdyttämö, jossa on erillinen alue jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten.

Luku 1.1.3. Punaisen lihan teurastushygienia

Punaisen lihan teurastushygieniasta säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvussa IV.

26. Teurastus on pyrittävä suorittamaan kaikissa työvaiheissa niin, etteivät ruho ja muut eläimen osat liikaannu tai saa muuten tartuntaa.
27. Työntekijöiden on puhdistettava kätensä, työvälineensä ja muut varusteensa säännöllisesti. Lisäksi jokaisen sellaisen työvaiheen jälkeen, jossa kädet ja työvälineet

ovat likaantuneet, on kädet ja työvälineet pestävä lämpimällä vedellä. Työvälineet on desinfioitava höyryllä tai vedellä, jonka lämpötila on vähintään + 82 °C, tai muulla vastaavantehoiseksi osoitetulla menetelmällä.

28. Työväline ja useimmissa tapauksissa myös kädet on puhdistettava ja työväline desinfioitava seuraavien työvaiheiden jälkeen:
- a) viilto nahkaan ennen verenlaskua;
 - b) verenlasku;
 - c) sarvien irrottaminen;
 - d) nahan piirtäminen, toisen etujalan piirtäminen ja toisen jalan tai rinnanpuoliskon nylkeminen sekä sierainten nylkeminen;
 - e) ruokatorven sitominen;
 - f) takajalkojen katkaisu;
 - g) peräsuolen irrottaminen;
 - h) utareiden irrottaminen;
 - i) etujalkojen kiinnittäminen vuodanvedossa;
 - j) rinnan avaaminen;
 - k) sisäelinten tai rasvojen esi-irrottaminen erityisellä laitteella;
 - l) suolistus;
 - m) sisäelinten irrotus;
 - n) ruhon halkaisu; ja
 - o) sähköstimulointi, jos elektrodi työnnetään lihaan.
29. Jokaisen käyttökerran jälkeen on puhdistettava ja desinfioitava lisäksi seuraavat välineet:
- a) ruho- ja elinkoukut;
 - b) suolikuljettimen nauha tai kupit, jos suolistoa käytetään elintarvikkeeksi;
 - c) alusta, johon suolet pudotetaan tai jota pitkin ne liukuvat ennen kuljetinta, jos suolistoon kuuluvia osia käytetään elintarvikkeeksi; ja
 - d) hylätyn lihan tai muiden sivutuotteiden keräämiseen käytettävät astiat ennen niiden tuomista puhtaisiin tiloihin.
30. Vesisuihkua ei saa käyttää käsien, esiliinojen, työvälineiden eikä tilojen tai rakenteiden puhdistukseen, ellei etäisyys puhdistettavasta kohteesta ruhoihin tai sisäelimiin ole vähintään viisi metriä tai ellei veden roiskumista ole estetty. Teurastuslinjassa ei saa olla riippuvia vesiletkuja muualla kuin päänpesupaikalla, suolistuspaikalla ja mahdollisen halkaisupurun huuhtelemiseksi.
31. Veren talteenotossa on käytettävä putkipistintä.
32. Sisäelimiä ei saa ripustaa ruhoon. Jos elimiä siirretään ruhon yhteydessä, ne eivät saa saastuttaa ruhoa. Ruhoon ei myöskään saa ripustaa huokoisia pahvilappuja eikä siihen saa tehdä merkintöjä muulla kuin hyväksytyllä leimasinvärillä.
33. Jos korvamerkki ripustetaan suojaamattomana ruhoon, se on puhdistettava ja desinfioitava ennen ripustamista.
34. Ruhoja ja sisäelimiä ei saa leikata tai muuten käsitellä vastaavalla tavalla ennen lihantarkastuksen loppuunsaattamista, ellei yhteisölainsäädännöstä muuta johdu.

35. Ruhojen ja elintarvikkeeksi hyväksytyjen ruhonosien jäähditys on aloitettava välittömästi teurastuksen jälkeen lukuun ottamatta lämpimänä leikattavia ruhoja.
36. Lampaan, hevosen ja muiden nyljettävien eläinten teurastuksessa on meneteltävä soveltuvin osin kuten naudun teurastuksessa.

Naudan teurastus

37. Naudun käsittely ja tainnutus on suoritettava siten, että eläimen nahka on kuiva nylkemistä aloitettaessa.
38. Jos veri käytetään elintarvikkeeksi, on pistokohta nyljettävä ennen veren laskemista. Pistokohtaan on tehtävä kuitenkin aina vähintään viilto nahkaan ennen verenlaskua.
39. Ruokatorvi on irrotettava ympäröivästä kudoksesta viimeistään pään irrotuksen jälkeen, ja ruokatorvi on sidottava mahdollisimman läheltä pötsiä.
40. Peräsuoli on suojattava huolellisesti ennen suolistusta, ettei ruho saastu.
41. Ruhon ulkopintaa ei saa huuhdella vedellä tainnutuksen jälkeen.

Sian teurastus

42. Peräsuoli on irrotettava ympäröivästä kudoksesta ja on huolehdittava, ettei ruho saastu.
43. Irrotettaessa kurkunpäättä ja nielua käytetään sellaista työtapaa, että nielurisat jäävät mahdollisimman ehjinä sisäelimiin kiinni.

1.2. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo

Siipikarjateurastamoja koskevista vaatimuksista säädetään alaluvussa 1.2.1., siipikarjan pienteurastamoja koskevista vaatimuksista säädetään alaluvussa 1.2.2. ja siipikarjan teurastushygieniaa koskevista vaatimuksista alaluvussa 1.2.3.

1.2.1. Lisävaatimukset siipikarjateurastamolle

Siipikarjateurastamon vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvussa II.

44. Eläinten purkupaikan on oltava päällystetty, viemäröity ja valaistu.
45. Siipikarjateurastamossa on oltava tilat ja laitteet tyhjiin eläinten kuljetuslaatikoiden pesua ja desinfioimista varten sekä tila puhtaiden kuljetuslaatikoiden säilyttämistä varten.
46. Lihantarkastuksen suorittamista varten on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa sekä järjestelmä, jonka avulla voidaan helposti todeta ruhon, sisäelinten ja muiden lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien yhteenkuuluvuus siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu loppuun.

47. Teurastamossa on oltava tila työntekijöiden suojavarusteiden ja jalkineiden pesemistä varten.
48. Siipikarjateurastamossa on oltava riittävän suuret kylmätilat siipikarjan lihan jäähdyttämistä ja säilytystä varten.

1.2.2. Lisävaatimukset siipikarjan pienteurastamolle

Siipikarjan pienteurastamon vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvussa II.

1.2.3. Siipikarjan teurastushygienia

Siipikarjan teurastushygieniasta säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvussa IV.

49. Työntekijöiden on puhdistettava kätensä, työvälineensä ja muut varusteensa säännöllisesti. Lisäksi jokaisen sellaisen työvaiheen jälkeen, jossa kädet ja työvälineet ovat likaantuneet, on kädet ja työvälineet pestävä lämpimällä vedellä. Työvälineet on desinfioitava höyryllä tai vedellä, jonka lämpötila on vähintään + 82° C, tai muulla vastaavantehoiseksi osoitetulla menetelmällä.
50. Verenlaskun on oltava mahdollisimman täydellinen.
51. Linnut on suolistuksen yhteydessä avattava siten, että ruumiinontelo ja sisäelimet voidaan tarkastaa. Lintujen elintarvikkeeksi käytettävät ja lihantarkastuksessa tarvittavat muut osat on merkittävä tai järjestettävä niin, että varmasti tiedetään, mihin ruuhon ne kuuluvat.
52. Siipikarjan lihan puhdistaminen kankaalla tai muulla materiaalilla pyyhkimällä on kielletty.
53. Ruhon pinta ja ruumiinontelo sekä elintarvikkeeksi käytettävät sisäelimet on teurastuksen viimeisenä toimenpiteenä huuhdeltava siten, että ruhot ovat puhtaita ennen jäähdytyksen aloittamista.

1.3. Riistan käsittelylaitos, tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo sekä poroteurastamo

Riistan käsittelylaitoksen vaatimuksista säädetään alaluvussa 1.3.1., tarhatun riistan teurastamon ja pienteurastamon vaatimuksista säädetään alaluvussa 1.3.3. ja poroteurastamon vaatimuksista säädetään alaluvussa 1.3.5. Luonnonvaraisen riistan teurastushygieniasta säädetään alaluvussa 1.3.2., tarhatun riistan teurastushygieniasta säädetään alaluvussa 1.3.4. ja poron teurastushygieniasta alaluvussa 1.3.6.

1.3.1. Lisävaatimukset riistan käsittelylaitokselle

54. Riistan käsittelylaitoksessa on oltava erilliset tilat luonnonvaraisen riistan nylkemättömien ja kynimättömien ruhojen vastaanottoa ja säilytystä varten.

55. Riistan nylkemistä, suolistusta, elinten irrotusta sekä lihantarkastuksen suorittamista varten on oltava riittävän suuri teurastusosasto. Jos riistalintuja kynittää riistan käsittelylaitoksessa, on kynimistä varten oltava erillinen huone.
56. Käytettävissä on oltava sellaiset varusteet, astiat ja muut välineet, joiden avulla voidaan estää lihaa tai sitä sisältävää astiaa koskettamasta lattiaan tai muihin rakenteisiin. Astioiden on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja ehjiä.
57. Suurriistan käsittelylaitoksessa on oltava yhtenäinen kattorata, joka jatkuu riistan purkupaikalta ruhon lastauspaikalle. Kattoratojen on oltava siten asennetut, että nyljettyjen ruhojen ja sisäelinten kosketukset ennen lihantarkastusta toisiinsa ja koko linjalla rakenteisiin on estetty.
58. Lihan varastoimista varten on oltava tilavuudeltaan ja jäähdytysteholtaan riittävät kylmätilat.
59. Lihantarkastuksessa ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todetun, hylätyn lihan keräämiseen on oltava selvästi merkittyjä astioita. Hylätyn lihan pudotuskuilut on vastaavasti merkittävä selvästi.
60. Sivutuotteiden keräämistä, säilyttämistä ja käsittelyä varten on oltava erilliset tilat tai tiiviit astiat.
61. Työvälineiden desinfiointia varten on oltava riittävä määrä laitteita, joissa veden lämpötila on vähintään + 82 °C.
62. Jokaisen teurastuslinjan työntekijän läheisyydessä on oltava pesuallas desinfiointilaitteineen niin, että työntekijät voivat puhdistaa kätensä, työvälineensä ja muut varusteensa ja desinfoida työvälineensä jokaisen likaisen työvaiheen jälkeen.
63. Lihantarkastuksen suorittamista varten on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa sekä järjestelmä, jonka avulla voidaan helposti todeta ruhon, sisäelinten ja muiden lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien yhteenkuuluvuus siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu loppuun.
64. Elintarvikkeeksi käytettävien eläinten muiden osien kuin ruhojen käsittelylle, säilytykselle sekä muulle vastaavalle toiminnalle on oltava erilliset tilat.
65. Teurastusosastossa luonnonvaraisen riistan teurastuksessa puhtaan ja likaisen alueen raja on nylkemisessä ja kynimisessä.

Luku 1.3.2. Luonnonvaraisen riistan teurastushygienia

Luonnonvaraisen riistan teurastushygieniasta säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvuissa II ja III.

66. Luonnonvarainen pienriista voidaan suolistaa pyyntipaikalla.
67. Karhu ja hylje voidaan nylkeä pyyntipaikalla edellyttäen, että nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti.

68. Rintaontelon elimet sekä maksa, perna ja munuaiset voidaan joko irrottaa ruhosta tai jättää ruhoon kiinni pyyntipaikalla.
69. Luonnonvarainen riista on nyljettävä tai kynittävä mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuomisen jälkeen.
70. Jos luonnonvaraista riistaa ei ole suolistettu pyyntipaikalla, se on suolistettava ja elimet irrotettava mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuomisen jälkeen.
71. Tarkastettava luonnonvarainen riista ei saa olla jäätynyttä.
72. Työntekijöiden on puhdistettava kätensä, työvälineensä ja muut varusteensa säännöllisesti. Lisäksi jokaisen sellaisen työvaiheen jälkeen, jossa kädet ja työvälineet ovat likaantuneet, kädet ja työvälineet on pestävä lämpimällä vedellä. Työvälineet on desinfioitava höyryllä tai vedellä, jonka lämpötila on vähintään + 82 °C.
73. Teurastus on pyrittävä suorittamaan niin, etteivät ruho ja eläimen muut osat likaannu. Lisäksi on käytettävä sellaisia työtapoja ja menetelmiä, että luonnonvaraisesta riistasta saatavat elintarvikkeet ovat mahdollisimman hyvälaatuisia. Lihaa ei saa tahrata virtsarakon, ruuansulatuskanavan tai sappirakon sisällöllä.
74. Ruhot ja muut elintarvikkeeksi käytettävät eläimen osat, jotka tarvitaan lihantarkastuksessa, on merkittävä ja järjestettävä niin, että varmasti tiedetään, mihin ruhoon ne kuuluvat. Sisäelimiä ei saa ripustaa ruhoon. Ruhoon ei saa ripustaa huokoisia pahvilappuja eikä siihen saa tehdä merkintöjä muulla kuin hyväksytyllä leimasinvärillä.
75. Lihaan ei saa tarpeettomasti työntää työvälineitä. Lihan puhdistaminen kankaalla tai muulla materiaalilla pyyhkimällä on kielletty. Ruumiinontelot voidaan tarvittaessa huuhtoa vedellä.
76. Tarkastamattomat ruhot ja sisäelimet eivät saa koskettaa tarkastettua lihaa. Ruhoja ja sisäelimiä ei saa lihantarkastukseen liittyviä toimenpiteitä lukuun ottamatta leikata tai muuten käsitellä ennen lihantarkastuksen loppuunsaattamista.
77. Lihantarkastuksen ollessa kesken ruhot ja sisäelimet on säilytettävä erillään muista ruhoista ja sisäelimestä niin, ettei ole vaaraa tartunnan siirtymisestä mahdollisesti hyväksyttävään lihaan. Hylätty liha on mahdollisimman pian sijoitettava sen keräämiseen tarkoitettuihin astioihin tai tiloihin.

1.3.3. Lisävaatimukset tarhatun riistan teurastamolle ja pienteurastamolle

Tarhatun riistan teurastamoa ja pienteurastamoa koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson III kohdissa 1 ja 2. Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden ja tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I lukua II. Muiden tarhattujen riistanisäkkäiden teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson II lukua II.

78. Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden ja tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 alaluvussa 1.1.1. punaisen

lihan teurastamolle asetettuja erityisiä vaatimuksia. Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden ja tarhattujen sileälastaisten lintujen pienteurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 alaluvussa 1.1.2. punaisen lihan pienteurastamolle asetettuja erityisiä vaatimuksia. Poroteurastamon erityisistä vaatimuksista säädetään kuitenkin tämän asetuksen liitteen 2 alaluvussa 1.3.5.

79. Muiden tarhattujen riistanisäkkäiden teurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 alaluvussa 1.2.1. siipikarjateurastamolle asetettuja erityisiä vaatimuksia ja pienteuras-tamon tämän asetuksen liitteen 2 alaluvussa 1.2.2. siipikarjan pienteurastamolle asetettuja erityisiä vaatimuksia.

a) Jäniseläinten lihaa ei saa kuitenkaan tarpeettomasti huuhdella vedellä eikä jäähdyttää vesijäähdtyksellä.

80. Jos tarhatun riistan teurastamo tai pienteurastamo ottaa vastaan alkutuotantopaikalla teurastettuja eläimiä, on niiden vastaanottamista ja säilyttämistä varten oltava erillinen tila.

1.3.4. Tarhatun riistan teurastushygienia

Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden ja tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastushygieniaan sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvun IV vaatimuksia. Muiden tarhattujen riistanisäkkäiden teurastushygieniaan sovelletaan mainitun asetuksen jakson II luvun IV vaatimuksia lukuun ottamatta luvun IV kohdassa 9 mainittua vesijäähdtytystä.

81. Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden ja tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastushygieniassa on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 alaluvun 1.1.3. vaatimuksia punaisen lihan teurastushygieniasta.

82. Muiden tarhattujen riistanisäkkäiden teurastushygieniassa on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 alaluvun 1.2.3. vaatimuksia siipikarjan teurastushygieniasta lukuun ottamatta kohtaa 53.

83. Tarhattuja sorkkajalkaisia riistanisäkkäitä, lukuun ottamatta poroja, sekä tarhattuja sileälastaisia lintuja voidaan teurastaa tarkastuseläinlääkärin luvalla jo alkutuotantopaikalla, jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 vaatimukset täyttyvät. Alkutuotantopaikalla teurastettuja eläimiä koskevasta terveystodistusmallista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson IV luvun X kohdassa B.

a) Tarhattu riista voidaan myös tainnuttaa ampumalla tarkastuseläinlääkärin antamien ohjeiden mukaisesti.

b) Tarhattu riista on ripustettava mahdollisimman pian tainnutuksen ja verenlaskun jälkeen ja kuljetettava alkutuotantotalta viipymättä loppuun teurastusta ja lihantarkastusta varten tarhatun riistan teurastamoon tai pienteurastamoon. Jos kuljetus kestää yli kaksi tuntia, on kuljetukseen käytettävän ajoneuvon sisälämpötilan oltava 0 - + 4 °C kuljetuksen aikana.

c) Tarhattu riista on suolistettava mahdollisimman nopeasti, kuitenkin viimeistään kolmen tunnin kuluttua tainnutuksesta. Jos eläin suolistetaan

ennen sen tuomista tarhatun riistan teurastamoon tai pienteurastamoon, suolten on oltava eläimen mukana ja ne on voitava tunnistaa kyseessä olevan eläimen ruuhon kuuluviksi.

1.3.5. Lisävaatimukset poroteurastamolle

Poroteurastamoihin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson III nojalla liitteen III jakson I lukua II lukuun ottamatta sen kohtia 1 ja 8.

84. Poroteurastamon alueella on oltava aitaus tai karsinat, joissa porot voidaan juottaa ja ruokkia ja jossa ne voivat levätä ennen teurastusta. Aitauksen tai karsinoiden on oltava kooltaan porojen hyvinvointia koskevien vaatimusten mukaisia ja niiden sijoittelulla on helpotettava ante mortem -tarkastuksen tekemistä. Lisäksi on oltava mahdollisuus erottaa sairaat tai sairaksi epäillyt porot muista poroista.
85. Aitauksesta tai karsinoista tainnuttamoon on johdettava aidattu käytävä, joka on sopivan pituinen ja rakenteiltaan ja muodoiltaan sellainen, etteivät eläimet vahingoitu tai rasitu siinä tarpeettomasti.
86. Poroteurastamossa on oltava riittävän iso teurastusosasto niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta vähintään toiminnallisesti.
87. Teurastusosastossa porojen teurastuksessa puhtaan ja likaisen alueen raja on vuodanvedossa.
88. Tainnutuksen jälkeen poroteurastamossa on oltava kattoradat, joiden avulla teurastusta voidaan jatkaa eläimen ollessa riippuvassa asennossa. Kattoratojen on jatkuttava ruhojen lastauspaikalle tai leikkaamoon asti. Porojen nylkemisessä voidaan kuitenkin käyttää nylkypukkeja.
89. Kattoradat on asennettava niin, että nyljettyjen ruhojen ja sisäelinten koskettaminen rakenteisiin tai toisiinsa ennen lihantarkastusta on estetty. Ruhojen ja elinten kosketukset rakenteisiin on estettävä myös lihantarkastuksen jälkeen.
90. Elintarvikkeeksi otettavan veren hygieenistä talteenottoa ja tehokasta jäähdytystä varten on oltava sopivat laitteet. Jos verta ei oteta elintarvikekäyttöön, se on johdettava altaan tai kourun avulla rehunkeräilytiloihin tai käsiteltävä sivutuoteasetuksen mukaisesti. Väliajan verenlaskusta teurastustoimenpiteiden jatkamiseen on oltava aina niin pitkä, että verenlasku on lähes loppunut.
91. Lihantarkastuksen suorittamista varten on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa sekä järjestelmä, jonka avulla voidaan helposti todeta ruhon, sisäelinten ja muiden lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien yhteenkuuluvuus siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu loppuun.
92. Lihantarkastuksen jälkeen on poroteurastamossa oltava normaalilinjalta eroava sivuraide, jossa voidaan suorittaa tarkempi tarkastus ja mahdollisia poistoja, sekä tarvittaessa hylkääminen ja hylättyjen osien punnitseminen. Sivuraiteelta on oltava mahdollisuus palauttaa ruho ja sisäelimet normaalilinjalle tai ohjata ne lukittavaan jäähdytettyyn tilaan säilytettäväksi siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu.

93. Poroteurastamossa on oltava riittävän suuret erilliset jäähdyttämöt ruhoille ja sisäelimille. Erillistä jäähdyttämöä sisäelimille ei kuitenkaan tarvitse olla, jos sisäelimet jäähtyvät + 3 °C:een tai kylmemmäksi ruhojen jäähdyttämössä.
94. Jos poroteurastamossa käsitellään tai säilytetään verta tai muita elintarvikkeeksi tarkoitettuja eläimen osia, on näitä toimintoja varten oltava erilliset tilat. Toiminnot voidaan erottaa toisistaan myös ajallisesti, jos näin saavutetaan riittävän hygieeninen lopputulos.
95. Poroteurastamossa on oltava tilat tai tiiviit astiat sivutuotteiden, kuten vuotien, sarvien, sorkkien ja lihantarkastuksessa hylätyn lihan, keräämistä varten.
96. Jokaisen teuraslinjan työntekijän läheisyydessä on oltava pesuallas desinfioimislaitteineen niin, että työntekijät voivat puhdistaa kätensä, työvälineensä ja muut varusteensa ja desinfioida työvälineensä jokaisen likaisen työvaiheen jälkeen.

1.3.6. Poron teurastushygienia

Poron teurastushygieniaan sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvun IV vaatimuksia. Porojen päitä ja sorkkia ei kuitenkaan tarvitse nylkeä. Lisäksi poron teurastushygieniaan sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 alaluvun 1.1.3. vaatimuksia punaisen lihan teurastushygieniasta.

1.4. Leikkaamo ja pienleikkaamo

Leikkaamo ja pienleikkaamo koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvussa III ja jakson II luvussa III. Leikkaamo koskevista vaatimuksista säädetään tämän asetuksen alaluvussa 1.4.1. ja pienleikkaamo koskevista vaatimuksista alaluvussa 1.4.2.

1.4.1. Lisävaatimukset leikkaamolle

97. Leikkaamossa on oltava mahdollisuus vastaanotettavan lihan tarkastukseen ja puhdistukseen. Leikattavan lihan aistinvarainen laatu on aina tarkastettava ennen leikkaamisen aloittamista.
98. Vastaanotettavan lihan tarkastuspaikassa on oltava allas käsien ja työvälineiden pesua ja työvälineiden desinfioimista varten sekä astia hylätyn lihan keräämistä varten.
99. Leikkaamossa on oltava huoneen lämpötilan jatkuvasti tai säännöllisesti rekisteröivä lämpömittari tai rekisteröivä kaukolämpömittari.
100. Leikkaamossa on oltava erillinen lähettämö tai leikkuusta erillään oleva punnitustila leikatun lihan lähettämistä varten.
101. Leikkaamon jäähdytettyjä tiloja ei saa puhdistaa silloin, kun tiloissa säilytetään suojaamatonta lihaa.
102. Leikkaamon työtiloja, -välineitä ja -laitteita ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin punaisen lihan, siipikarjanlihan, luonnonvaraisen tai tarhatun riistan lihan taikka poron lihan käsittelyyn. Eri eläinlajien liha on pidettävä erillään toisistaan.

103. Liha voidaan kuljettaa teurastusta seuraavana päivänä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I luvun VII kohdan 3 mukaisesti, jos ruhon pintalämpötila on korkeintaan + 7 °C ja sisälämpötila korkeintaan +10 °C. Jäähdyttämistä on jatkettava seuraavassa laitoksessa, kunnes lihan lämpötila laskee kokonaisuudessaan + 7 °C:een.

1.4.2. Lisävaatimukset pienleikkaamolle

104. Pienleikkaamossa on oltava erillinen paikka mahdollista vastaanotettavan lihan tarkastamista ja puhdistamista varten.
105. Vastaanotettavan lihan tarkastuspaikassa on oltava allas käsien ja työvälineiden pesua ja työvälineiden desinfiointia varten sekä astia hylätyn lihan säilyttämistä varten.
106. Pienleikkaamossa on oltava huone lihan leikkaamista ja käärimistä varten. Huoneen lämpötilaa on seurattava rekisteröivän lämpömittarin tai riittävän tiheästi suoritettun manuaalisen mittauksen avulla.
107. Pienleikkaamossa on oltava erillinen lähettämö tai leikkuusta erillään oleva punnitustila leikatun lihan lähettämistä varten.
108. Lihan tai sitä sisältävän astian kosketukset suoraan lattiaan tai muihin rakenteisiin, kuten seiniin, oviin tai ovenpieliin, on estettävä, ellei kysymyksessä ole lattiaa pitkin kuljetettava astia.
109. Pienleikkaamossa on oltava tilavuudeltaan ja jäähdytysteholtaan riittävät kylmätilat lihan säilyttämiseksi.

1.5. Lisävaatimukset jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa valmistavalle laitokselle

Jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson V luvuissa I-III.

110. Laitoksella on oltava jauhelihan ja raakalihavalmisteiden sekä mekaanisesti erotettua lihan valmistusta varten erillinen hyväksyntä. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavaa laitosta valvova viranomaisella voi sallia jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistamisen myös leikkaamossa, jos valmistusta varten on olemassa asianmukaiset, muusta toiminnasta riittävän erilliset tilat, ja jos valvoja voi valvoa, että valmistukselle asetetut vaatimukset täyttyvät.
111. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavassa laitoksessa on oltava jäähdytetty huone lihan jauhamista ja raakalihavalmisteiden valmistusta sekä käärimistä varten. Huoneen lämpötila saa olla enintään + 12 °C. Tilassa on oltava rekisteröivä lämpömittari tai rekisteröivä kaukolämpömittari.
112. Raakalihavalmisteita valmistavassa laitoksessa on oltava tilat mausteiden ja muiden raakalihavalmisteisiin lisättävien elintarvikkeiden säilytystä varten.

1.5.1. Jauhelihan valmistus

Jauhelihan valmistuksesta ja valmistuksessa sallituista raaka-aineista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson V luvuissa II ja III.

113. Jäähdytettynä myytävän jauhelihan valmistukseen käytettävän lihan on täytettävä jauhelihan raaka-aineen iästä määrätyt ehdot. Lihan on oltava merkitty tämän asetuksen 9 ja 10 § :n mukaan siten, että teurastuspäivä voidaan selvittää raaka-aineen iän määrittämiseksi. Tällaisen jauhelihan joukkoon saadaan kuitenkin lisätä pieni määrä pakastetun lihan iästä kohdassa 114 annetut ehdot täyttävää lihaa jäähtymisen nopeuttamiseksi.
114. Jauhelihan valmistukseen saadaan käyttää tuoreen lihan ohella lihaa, joka on ollut pakastettuna enintään seuraavan ajan:
- a) Nautaeläinten ja poron liha 18 kk;
 - b) Lampaan, vuohen, tarhatun kanin, tarhattujen sorkkajalkaisten nisäkkäiden ja tarhattujen sileälastaisten lintujen liha 12 kk; ja
 - c) Sian, kavioläinten, siipikarjan, muun kuin kohdassa b mainitun tarhatun pienriistan ja luonnonvaraisen riistan liha 6 kk.
115. Jauhelihan valmistukseen käytettävän naudnan, lampaan, vuohen ja sian pakastetun lihan on oltava luuttomana pakastettua.
116. Jauhelihan valmistukseen käytettävän lihan sisälämpötila saa valmistuksen aikana olla enintään + 7 °C, jos lihan käsittely kestää korkeintaan tunnin. Jos lihan käsittely kestää yli tunnin, saa lihan sisälämpötila olla valmistuksen aikana enintään + 4 °C.
117. Jauheliha on jäähdytettävä tunnin kuluessa jauhamisesta alle + 2 °C:n lämpötilaan.

1.5.2. Raakalihavalmisteiden valmistus

Raakalihavalmisteiden valmistuksesta ja valmistuksessa sallituista raaka-aineista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson V luvuissa II ja III.

118. Raakalihavalmisteiden valmistukseen saadaan käyttää tuoreen lihan ohella lihaa, joka on ollut pakastettuna enintään seuraavan ajan:
- a) Nautaeläinten ja poron liha 18 kk;
 - b) Lampaan, vuohen, siipikarjan ja tarhatun riistan liha 12 kk; ja
 - c) Sian, kavioläinten ja luonnonvaraisen riistan liha 6 kk.
119. Raakalihavalmisteet on valmistuksen jälkeen jäähdytettävä mahdollisimman nopeasti alle + 4 °C:n lämpötilaan.
120. Pakastettuja raakalihavalmisteita voidaan varastoida laitoksessa korkeintaan 18 kuukautta.

1.5.3. Mekaanisesti erotetun lihan valmistus

Mekaanisesti erotetun lihan valmistuksesta ja sen valmistuksessa sallituista raaka-aineista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson V luvuissa II ja III.

1.6. Lisävaatimukset lihavalmistelaitokselle

Lihavalmisteita koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksossa VI.

121. Laitoksessa on oltava:

- a) erilliset riittävän suuret ja helposti pilaantuville raaka-aineille jäädytetyt varastotilat pakattujen ja suojaamattomien raaka-aineiden säilyttämistä varten;
- b) erilliset riittävän suuret varastotilat jäädytettyinä säilytettävien lihavalmisteiden säilyttämistä varten;
- c) tila kuivien valmistusaineiden ja lisäaineiden säilytystä varten;
- d) huone lihavalmisteiden valmistusta ja käärimistä varten; ja
- e) huone pakkaamista varten, jos pakkaamista ei voida suorittaa riittävän hygieenisesti samassa huoneessa, missä lihavalmisteet on valmistettu ja kääritty.

122. Laitoksessa on oltava tuotannon laajuudesta ja tuotteiden laadusta riippuen lisäksi:

- a) huone tai alue pakkausten purkamista varten. Pakkausten purkaminen ei saa aiheuttaa raaka-aineiden eikä lihavalmisteiden saastumista;
- b) huone tai alue raaka-aineen sulattamista varten;
- c) jäädytetty huone lihan leikkaamista ja jauhamista varten;
- d) huone tai laitteet lihavalmisteiden kuivaamista tai raakakypsytystä varten;
- e) huone tai laitteet lihavalmisteiden savustusta varten;
- f) huone lihavalmisteiksi luettavien ruokavalmisteiden tai kasviperäisistä ja jalostetuista elintarvikkeista valmistettujen ruokavalmisteiden valmistusta varten;
- g) huone luonnonsuolten käsittelyä varten;
- h) huone muiden raaka-aineiden kuin lihan esipuhdistusta varten;
- i) jäädytetty huone lihavalmisteiden viipaloimista varten; ja
- j) lähettämö.

123. Samassa tilassa voi olla useampia edellä mainittuja toimintoja, jos tila on riittävän suuri. Lihavalmisteita valmistettaessa valmisteiden kuumennuksen ja savustuksen on tapahduttava erillään muista toiminnoista.

124. Lihavalmiste on jäädytettävä korkeintaan +10 °C:n lämpötilaan tai kylmemmäksi mahdollisimman nopeasti, kuitenkin enintään kahden tunnin kuluessa kuumentamisesta, ja varastointilämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Laitoksen valvojan luvalla jäädytysaika voi poiketa kahdesta tunnista, jos lihavalmisteen valmistus tätä vaatii eikä hitaampi jäädytysaika vaaranna sen elintarvikehygieenistä laatua. Vaihtoehtoisesti lihavalmiste voidaan toimittaa laitoksesta kuumana.

1.7. Lisävaatimukset maitoalan laitokselle

Maitoa ja maitopohjaisia tuotteita koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvussa II.

125. Tiloja, laitteita ja välineitä saa käyttää ainoastaan maidon ja maitopohjaisten tuotteiden valmistukseen ja käsittelyyn, jollei valvontaviranomainen ole antanut lupaa käyttää niitä muiden elintarvikkeiden tai elintarvikkeeksi hyväksytystä maidosta valmistettavien, muuhun kuin elintarvikekäyttöön tarkoitettujen tuotteiden käsittelyyn. Muiden elintarvikkeiden ja muuhun kuin elintarvikekäyttöön tarkoitettujen maidosta valmistettujen tuotteiden käsittely ei saa heikentää maidon ja maitopohjaisten tuotteiden tuotantohygieniaa.
126. Ternimaitoa ja siitä valmistettuja maitopohjaisia tuotteita on käsiteltävä erillään muista maidoista ja maitopohjaisista tuotteista niin, ettei sekaantumisen vaaraa ole.
127. Laitoksesta lähtevien maidon ja maitopohjaisten tuotteiden pakkauksissa on oltava tunnistusmerkin ja pakkausmerkinnöistä elintarvikelain nojalla annettujen säädösten edellyttämien merkintöjen lisäksi seuraavat merkinnät:
 - a) merkintä siitä, mikä lämpökäsittely taikka muu käsittely säilyvyyden parantamiseksi elintarvikkeelle on tehty; ja
 - b) ternimaidossa ja ternimaitoa sisältävissä maitopohjaisissa tuotteissa merkintä siitä, että tuote sisältää ternimaitoa.
128. Laitoksen, joka vastaanottaa raakamaitoa tai raaka-ainemaitoa valmistaakseen siitä kulutusmaitoa, on oltava selvillä raakamaidon jäätymispisteestä ja jäätymispisteen vaihtelusta. Tietojen on perustuttava alkutuotantopaikkojen ja kuljetuserien raakamaidosta tehtyihin säännöllisiin tutkimuksiin.
129. Jos laitoksessa lämpökäsitellään maitoa ja maitopohjaisia tuotteita, on tähän tarkoitukseen oltava valvontaviranomaisen hyväksymät lämpökäsittelylaitteet, jotka on varustettu itsetoimivalla lämmönsäätimellä, palautuslaitteella ja rekisteröivällä lämpömittarilla. Muunlaisia lämpökäsittelylaitteita voidaan valvontaviranomaisen luvalla käyttää, jos ne toimivat vastaavalla tavalla eivätkä vaaranna tuotantohygieniaa.
130. Myös muiden säilyvyyden parantamiseksi tarkoitettujen käsittelylaitteiden on oltava valvontaviranomaisen hyväksymiä.

1.8. Kalastustuotteita käsittelevä laitos

1.8.1. Lisävaatimukset kalastustuotteita käsittelevälle laitokselle

Kalastustuotteita käsitteleviä laitoksia, kalastustuotteita ja jalostettuja kalastustuotteita koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VIII luvuissa III-V. Kalastustuotteita käsittelevällä laitoksella tarkoitetaan laitosta, jossa käsitellään kalastustuotteita, niistä saatavia raakavalmisteita ja jalostettuja kalastustuotteita.

131. Perkaaminen on riittävästi erotettava muusta kalastustuotteiden käsittelystä. Erityisistä syistä voidaan perkaaminen ja fileointi suorittaa yhtenä vaiheena valvontaviranomaisen luvalla.
132. Fileointi ja raakavalmisteiden käsittely on suoritettava erillisessä tilassa, joka on riittävästi erotettu muista tuotantotiloista. Erottaminen voidaan tehdä ajallisesti, jos näin saavutetaan riittävän hygieeninen lopputulos.
133. Jalostettujen kalastustuotteiden siivutus on suoritettava erillisessä tilassa, joka on riittävästi erotettu muista tuotantotiloista. Erottaminen voidaan tehdä ajallisesti, jos näin saavutetaan riittävän hygieeninen lopputulos.
134. Laitoksessa on oltava tila kuivien valmistusaineiden ja lisäaineiden säilytystä varten.
135. Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Eräitä kalastustuotteita koskevasta pakastamisesta on säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittu pakastamispakko ei koske silakkaa eikä Suomessa viljeltyä kirjolohta ja siikaa. Kalastustuotteissa olevien loisten havaitsemiseksi tehtävistä silmämääräisistä tarkastuksista säädetään komission, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan järjestämistä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta antaman asetuksen (EY) N:o 2074/2005, jäljempänä toimeenpanoasetus, liitteen II jaksossa I.
136. Kalastusalukselta laitokseen toimitettuja kalastustuotteita, jotka ovat olleet kuolleita ennen vedestä nostamista, voidaan käyttää elintarvikkeena vain, jos niiden elintarvikehygieeninen laatu ei ole heikentynyt.
137. Laitokseen perkaamattomina toimitettavat turska (*Gadus morhua*) ja made (*Lota lota*) on välittömästi vastaanottamisen jälkeen perattava.
138. Laitokseen perkaamattomina toimitettavat lohi (*Salmo salar*), kirjolohi (*Oncorhynchus mykiss*), meritaimen (*Salmo trutta m. trutta*), järvitaimen (*Salmo trutta m. lacustris*), kampela (*Platichthys flesus*), nieriä (*Salveinus alpinus*), harmaanieriä (*Salvelinus namaycush*), puronieriä (*Salvelinus fontinalis*), hauki (*Esox lucius*), kuha (*Stizostedion lucioperca*), sekä yli 500 grammaa painavista kalalajeista siika (*Coregonus lavaretus*), peledsiika (*Coregonus peled*), lahna (*Abramis brama*) ja ahven (*Perca fluviatilis*) on välittömästi vastaanottamisen jälkeen perattava. Jos ne toimitetaan laitokseen kalanviljelylaitokselta elävinä, ne on välittömästi vastaanottamisen jälkeen tainnutettava ja verestettävä ennen perkaamista.
139. Valvontaviranomainen voi erityisistä syistä sallia edellä kohdissa 137 ja 138 mainittujen kalalajien perkaamatta jättämisen, jos kalat toimitetaan mahdollisimman nopeasti laitoksesta vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen.
140. Myös muut laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalalajit on perattava välittömästi niiden vastaanottamisen jälkeen tai toimitettava mahdollisimman pian vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen.

141. Eri vuorokausina pyydytyt tai nostetut kalastustuote-erät ja eri pyyntialueilta pyydytyt kalastustuote-erät on pidettävä erillään toisistaan.
142. Laitokseen tuodut muut kuin elävinä säilytettävät kalastustuotteet on viivytyksettä jäädytettävä 0 - + 3 °C:n lämpötilaan. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut jalostetut kalastustuotteet, kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet sekä raakavalmisteet ja jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0- + 3 °C:n lämpötilassa. Muut kuumennetut (mm. savustetut, loimutetut tai hiillostetut) jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä alle + 6 °C:n lämpötilassa.

1.8.2. Kalastustuotteiden dioksiiniin liittyvät erityisvaatimukset

Kalastustuotteiden dioksiiniin liittyvistä erityisvaatimuksista säädetään myös alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvussa 1.

143. Sellaisia kalastustuotteita tai niistä saatavia raakavalmisteita ja jalostettuja kalastustuotteita, jotka ovat peräisin Suomesta tai Itämeren alueelta ja joiden dioksiinipitoisuus ylittää tiettyjen elintarvikkeissa olevien vieraiden aineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetun komission asetuksen (EY) N:o 466/2001 muuttamisesta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2375/2001 liitteen mukaisen dioksiinille asetetun enimmäismäärän, ei saa Ruotsia lukuun ottamatta toimittaa muihin Euroopan yhteisön jäsenvaltioihin. Vaatimus koskee myös silakoita, joita ei ole kokoluokiteltu. Laitosten on merkittävä nämä tuotteet tunnistusmerkin ympärillä olevalla suorakaiteen muotoisella lisämerkinnällä.
144. Ne kalalajit, joiden dioksiinipitoisuuden on todettu alittavan dioksiinille asetetun enimmäismäärän, on lueteltu alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvun 1 kohdassa 4.
145. Toimija voi halutessaan tutkituttaa eräkohtaisesti sellaiset kalastustuotteet, niistä saadut raakavalmisteet ja jalostetut kalastustuotteet, joita ei ole mainittu edellä mainitussa kalalajiluettelossa. Jos tällaisen erän todetaan alittavan dioksiinille asetetun enimmäismäärän, voidaan kyseinen erä merkitä tunnistusmerkillä ilman kohdan 143 mukaista lisämerkintää. Tutkimustulosten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.
146. Silakoiden kokoluokittelusta ja siihen liittyvistä merkinnöistä säädetään tiettyjen kalastustuotteiden kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten vahvistamisesta annetussa neuvoston asetuksessa (EY) N:o 2406/1996.

1.9. Lisävaatimukset etanoita ja niistä jalostettavia tuotteita käsittelevälle laitokselle

Etanoita ihmisravinnoksi valmistavien laitosten vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksossa XI.

147. Eläviä etanoita keittävässä sekä kuorittujen etanoiden lihaa käsittelevissä tai jatkojalostavissa laitoksissa on sen toimintaan nähden oltava seuraavat riittävät, erilliset tilat:
- a) elävien etanoiden vastaanottoa ja varastointia varten;
 - b) etanoiden pesemistä, keittämistä, kuorimista ja viimeistelyä varten;
 - c) kuorien varastointia ja tarvittaessa puhdistusta ja muuta käsittelyä varten;

- d) etananlihan pakkaamista varten;
- e) lopputuotteen kylmävarastointia varten; ja
- f) pakkausmateriaalin varastointia varten.

148. Jos laitoksessa jatkojalostetaan etananlihaa, on siihen toimintaan nähden lisäksi oltava seuraavat riittävät, erilliset tilat:

- a) etanoiden lihan kylmävarastointia varten;
- b) etanankuorien täytteen valmistusta varten;
- c) tuotteiden keittämistä ja jäähdyttämistä varten;
- d) etanankuorien täyttämistä ja tuotteiden pakkaamista varten. Tämän tilan lämpötilan on oltava säädettävissä. Tilan lämpötilan on oltava alle + 12 °C; ja
- e) tuotteiden pakastusta varten.

149. Elävät etanat on tarkastettava aistinvaraisesti ennen keittämistä.

150. Etanat ja niistä jalostetut tuotteet on jäähdytettävä alle + 10 °C:n lämpötilaan kahden tunnin kuluessa keitosta. Tuotteen on sen lisäksi saavutettava lopullinen säilytyslämpötila niin pian kuin mahdollista.

151. Täytettyjä etanankuoria valmistettaessa etanat on keiton jälkeen joko

- a) välittömästi sekoitettava muiden valmistusaineiden kanssa, jolloin tuotteen lämpötila saa olla lämpötila-alueella + 40 °C – + 60 °C korkeintaan kaksi tuntia; tai
- b) jäähdytettävä alle + 10 °C:n lämpötilaan ennen sekoittamista muihin valmistusaineisiin.

152. Valvontaviranomainen voi sallia muunlaisia valmistustapoja.

1.10. Lisävaatimukset munapakkaamolle

Munapakkaamoiden vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson X luvussa I.

1.11. Lisävaatimukset munatuotteita valmistavalle laitokselle

Munatuotteita valmistavien laitosten vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson X luvussa II.

1.12. Lisävaatimukset kylmävarastolle

Kylmävarastoja koskevista vaatimuksista säädetään myös yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen II luvun I kohdan 2 alakohdassa d.

153. Näitä vaatimuksia sovelletaan kylmävarastolaitoksiin ja laitoksen erillisiin kylmävarastoihin ja laitosten yhteydessä oleviin kylmävarastoihin, kuten jäähdyttämöihin, pakkasvarastoihin ja muihin vastaaviin eläimistä saatavien elintarvikkeiden säilytykseen tai varastointiin käytettäviin kylmätiloihin ja laitteisiin. Kuljetusvälineistä säädetään tämän asetuksen liitteessä 5.

154. Kylmävarastossa on oltava asianmukaiset jäähdyttämöt ja kylmätilat. Kylmävarastossa on oltava käyttöön ja elintarvikkeen säilytyslämpötilan

saavuttamiseen ja ylläpitämiseen nähden riittävän suuret kylmätilat ja laitteistot, jotka on helppo puhdistaa ja desinfioida.

155. Kylmävarastossa on oltava säilytyslämpötilan mittauslaitteet ja myös lämpötilan tallennuslaitteet, ellei laitoksen valvoja hyväksy manuaalista mittausta. Jokaisella kylmätilalla ja -laitteella on oltava oma lämpötilaseuranta. Jos kylmätilan eri osien lämpötilat poikkeavat toisistaan joko tilan suuruuden tai monimuotoisuuden vuoksi, on jokaisella lämpötila-alueella oltava erikseen oma lämpötilaseuranta.
156. Kylmä- ja pakkasvarastoissa on oltava lämpötilojen tavoitearvojen ylittymisestä varoittava hälytysjärjestelmä silloin, kun käytössä on lämpötilojen tallennuslaitteet.

Luku 2. Elintarvikkeiden käsittely laitoksessa

2.1. Sulatus, savustus ja suolaus

Sulatus

Lihavalmisteiden, maidon ja maitopohjaisten tuotteiden sekä kalastustuotteiden, niistä saatavien raakavalmisteiden ja jalostettujen kalastustuotteiden raaka-aineiden sulatuksen on täytettävä seuraavat vaatimukset.

157. Pakastetut tai jäädytetyt raaka-aineet on sulatettava hygieenisissä olosuhteissa. Suojaamattomia tuotteita sulatettaessa kaiken sulamisveden on päästävä sulatuksen aikana valumaan pois astiasta tai alustasta, jossa sulatus tapahtuu.
158. Jos suojaamattomien raaka-aineiden sulatuksessa käytetään vettä, sulatus on tehtävä juoksevalla talousvedellä tai kokonaisten kalojen ollessa kyseessä juoksevalla puhtaalla vedellä.
159. Raaka-aineet on sulatettava jäähdytetyissä tiloissa tai on muuten varmistettava, että sulatettavien elintarvikkeiden lämpötila ei nouse sulatuksen yhteydessä siinä määrin, että se olisi haitallista elintarvikkeen elintarvikehygieeniselle laadulle.
160. Sulatuksen jälkeen tapahtuva tuotteen valmistus on tehtävä viipymättä sulatuksen jälkeen.

Savustus

Lihan ja lihavalmisteiden savustuksen ja kalastustuotteiden, niistä saatavien raakavalmisteiden ja jalostettujen kalastustuotteiden savustuksen on täytettävä seuraavat vaatimukset.

161. Savustus on suoritettava erillisissä tiloissa tai riittävästi erillään muusta toiminnasta.
162. Savustettaessa on tehokkaasti estettävä savun ja kuumuuden leviäminen muihin tuotantotiloihin.
163. Silloin, kun savun kehitys tapahtuu tuotantotiloissa, savustamisessa tarvittavan savun tuottamiseen käytettäviä materiaaleja ei saa varastoida tuotantotiloissa. Materiaaleja on käsiteltävä siten, ettei niiden käsittelystä aiheudu elintarvikehygieenisii epäkohtia tuotantotiloissa.

164. Savunkehittimen uuninluukun on sijoitettava eri tilassa kuin tuotantotila tai savunkehittimien täyttäminen on tehtävä siten, etteivät elintarvikkeet pääse saastumaan.
165. Savun tuottamiseen ei saa käyttää puumateriaalia, joka on maalattu, lakattu, kyllästetty, liimattu tai käsitelty muulla vastaavalla tavalla. Toimijan on osoitettava, että savustukseen käytettävä puumateriaali soveltuu käytettäväksi elintarvikkeiden savustukseen.
166. Savustetut lihavalmisteet, savustetut kalastustuotteista saadut raakavalmisteet ja jalostetut kalastustuotteet on välittömästi savustamisen jälkeen ennen niiden käärimistä tai pakkaamista jäähdytettävä niille säädettyyn lämpötilaan.

Suolaus

Lihavalmisteiden raaka-aineiden ja raakalihavalmisteiden suolauksen sekä kalastustuotteiden, niistä saatavien raakavalmisteiden ja jalostettujen kalastustuotteiden suolauksen on täytettävä seuraavat vaatimukset.

167. Suolaus on tehtävä erillisissä tiloissa tai riittävästi erillään muusta toiminnasta. Suolaukseen käytettävän suolan on oltava puhdasta eikä sitä saa käyttää uudelleen. Suola on varastoitava niin, ettei siihen joudu ympäristöstä vieraita aineita. Suola on tuotava tuotantotiloihin puhtaissa astioissa.
168. Suolaukseen käytettävää suolaliuosta ei saa kierrättää eri valmistuserien välillä tai muuten käyttää uudelleen. Suolaliuos on säilytettävä suojattuna astiassa asianmukaisessa tilassa. Suolattaessa suolaliuoksen lämpötila saa olla korkeintaan + 12 °C.
169. Elintarvikkeet on suolattava jäähdytetyissä tiloissa tai muuten on varmistettava, että suolattavien elintarvikkeiden lämpötila ei nouse suolauksen aikana siinä määrin, että se olisi haitallista elintarvikkeen elintarvikehygieeniselle laadulle.
170. Raakalihavalmisteiden ja lihavalmisteiden suolaamon lämpötilan on oltava alle + 12 °C.

2.2. Täyssäilykkeiden valmistus

Näitä vaatimuksia on sovellettava saumattaviin metallitölkkeihin pakattujen täyssäilykkeiden valmistuksessa. Soveltuvien osien vaatimuksia on noudatettava myös valmistettaessa lasitölkkeihin pakattavia tai muulla tavalla pakattavia täyssäilykkeitä.

171. Laitoksessa on oltava seuraavat tilat ja laitteet:

- a) menetelmä tyhjien tölkkien siirtämiseksi työtilaan;
- b) laitteet tölkkien puhdistamiseksi ennen niiden täyttämistä;
- c) laitteet ilmatiiviisti suljettujen tölkkien pesemiseksi kuumalla talousvedellä tölkkien päälle valuneen massan poistamiseksi tarvittaessa ennen tölkkien kuumentamista; ja
- d) laite tölkkien kuumentamista ja sen jälkeistä jäähdytystä varten. Kuumennuslaitteisto on varustettava laitteilla, joilla voidaan varmistaa, että säilykkeet ovat tosiasiallisesti käyneet läpi asianmukaisen lämpökäsittelyn.

172. Säilykkeitä valmistettaessa on täytettävä seuraavat vaatimukset:

- a) tyhjt tölkit on puhdistettava paineilmalla tai tarvittaessa juoksevalla vedellä;
- b) ilmatiiviisti suljetut tölkit on pestävä kuumalla vedellä ennen kuumennuskäsittelyä. Tölkkiön sulkemisessa on estettävä massan jääminen saumaan;
- c) tölkit on kuumennettava enintään kahden tunnin kuluttua sulkemisesta, muuten ne on jäähdytettävä + 4 °C:n lämpötilaan ja kuumennettava viimeistään seuraavana päivänä;
- d) kuumennuksen jälkeen säilykkeen sisällön on oltava kaupallisesti steriili;
- e) tölkit on ladottava koreihin välilevyjä käyttäen siten, että saumoihin ei kohdistu rasituksia; ja
- f) säilykkeet on jäähdytettävä kuumentamisen jälkeen talousveden mikrobiologiset vaatimukset täyttävässä vedessä, johon voidaan lisätä tarkoitukseen soveltuvia korroosionestoaineita.

2.3. Käärminen ja pakkaaminen

Käärmistä ja pakkaamista koskevista vaatimuksista säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvussa X. Kalastustuotteiden käärimisestä ja pakkaamisesta säädetään lisäksi eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvussa VI. Maidon ja maitotuotteiden käärimisestä ja pakkaamisesta säädetään lisäksi eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson IX luvussa III.

173. Käärminen ja pakkaaminen on tehtävä tähän tarkoitukseen varatussa tilassa tai erillisellä alueella. Tuote voidaan valmistaa ja kääriä samassa huoneessa sillä edellytyksellä, että huone on niin iso, että tuotteet voidaan kääriä riittävästi erillään valmistuksesta.

174. Elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvan pakkauksen ja kääreen on täytettävä elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuville materiaaleille ja tarvikkeille erikseen säädetyt vaatimukset.

175. Pakkausmateriaalien on oltava riittävän vahvoja suojaamaan pakattavia tuotteita.

176. Käärettä ja pakkausta saa käyttää uudelleen ainoastaan, jos se on helposti puhdistettava ja tarvittaessa myös desinfioitavissa. Uudelleen käytettävien kääre- ja pakkausmateriaalien puhdistusta, desinfiointia, kuivausta ja säilytystä varten on laitoksessa oltava asianmukaiset tilat.

177. Pakkaukset on koottava hygieenisesti ennen niiden tuomista pakkaustilaan ja ne on käytettävä viipymättä. Pakkaukset voidaan kuitenkin koota pakkaustilassa, jos pakkaukset kootaan riittävän kaukana valmistuksesta niin, ettei ole valmistajien kontaminaatiovaaraa. Pakkaustilaan saa tuoda pakkaustarvikkeita vain välittömän tarpeen mukaisen määrän.

178. Pakkaustarvikkeet on varastoitava erilliseen tilaan ja ne on suojattava pölyltä ja muulta likaantumiselta. Pakkaustarvikkeita ilman suojapäällystä ei saa varastoida suoraan lattialle tai puulavan päälle. Tilan ilmasto on järjestettävä siten, etteivät tarvikkeet voi saastua eivätkä saastuttaa raaka-aineita tai valmisteita.

179. Pakkaustarvike-erä on voitava käyttöön otettaessa tarkastaa joka puolelta.
180. Pakkaustarvikevarasto, jossa pakkaustarvikkeita säilytetään, ei saa olla läpikulku- paikka eikä siellä saa olla muuta toimintaa kuin kääre- ja pakkaustarvikkeiden käsittelyä. Siellä ei saa varastoida muita tarvikkeita niin, että siitä on haittaa pakkaustarvikkeille. Varaston on oltava siten sijoitettu, että pakkaustarvikkeita voidaan liikutella hygieenisesti.

2.4. Säilytys ja varastointi

Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioiden lihan varastoinnista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasäätöasetuksen liitteen III jakson I luvussa VII ja kalastustuotteiden varastoinnista mainitun asetuksen liitteen III jakson VIII luvussa VII.

181. Eläimistä saatavissa elintarvikkeissa, jotka lähetetään toiseen laitokseen käsiteltäviksi ja jotka on säilytettävä jäädytetyissä tiloissa, tai mukana olevissa asiakirjoissa on oltava merkintä säilytyslämpötilasta.
182. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut jalostetut kalastustuotteet sekä kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet, raakavalmisteet ja jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä 0-+ 3 °C:n lämpötilassa. Muut kuumennetut (mm. savustetut, loimutetut tai hiillostetut) jalostetut kalastustuotteet on säilytettävä alle + 6 °C:n lämpötilassa.
183. Liha on varastoitava alle + 7 °C:n lämpötilassa, siipikarjanliha korkeintaan + 4 °C:n lämpötilassa ja muut ihmisravinnoksi hyväksytyt teurastuksen tuotteet korkeintaan + 3 °C:n lämpötilassa.

Jäähdytetty jauheliha on varastoitava alle + 2 °C:n lämpötilassa. Raakalihavalmisteet on varastoitava alle + 4 °C:n lämpötilassa. Pakastettu elintarvike on varastoitava lämpötilassa, joka on -18° C tai kylmempi.

Pastöroitu ja pastöroimaton maito on säilytettävä korkeintaan + 6 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan + 8 ° C:ssa.

184. Riittävän hyvin pakattu ja merkitty lemmikkieläinten rehu voidaan punnita ja kuormata samoissa tiloissa kuin punnitaan ja kuormataan pakattuja elintarvikkeita.
185. Valmiita pakkauksia on käsiteltävä niin, etteivät ne likaannu. Jos pakkauksia varastoidaan päällekkäin, ne on suojattava niin, ettei pakkaus likaannu eivätkä tuotteet kontaminoidu pakkausta avattaessa.
186. Elintarviketta sisältäviä astioita saa pinota päällekkäin vain, jos astiat ovat ulkopuolelta puhtaat, eikä niiden ulkopinta joudu suojaamattoman elintarvikkeen kanssa kosketukseen. Pakattua elintarviketta ei saa säilyttää samassa huoneessa kuin suojaamatonta elintarviketta. Käärityä lihaa voidaan säilyttää sekä pakatun että pakkaamattoman lihan kanssa samassa varastossa.
187. Varastointia varten pakastettaviksi tarkoitetut elintarvikkeet on pakastettava viipymättä jäähdytyksen jälkeen.

188. Lihan pakastamista on jatkettava keskeytyksettä kunnes lihan sisälämpötila on -18°C tai kylmempi. Pakastamisen jälkeen lihan sisälämpötila ei säilytyksessä ja varastoinnissa saa nousta kyseistä lämpötilaa korkeammaksi. Pakastetun lihan osalta on noudatettava lisäksi, mitä pakastamisesta on erikseen säädetty.
189. Pakastetun lihan pakkausmerkinnöistä on käytävä ilmi pakastamiskuukausi ja -vuosi.

LIITE 3

LAITOSTEN JA MUIDEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN OMAVALVONTASUUNNITELMAT

Luku 1. Yleiset vaatimukset laitoksen omavalvontasuunnitelmalle

Elintarvikealan toimijan velvollisuudesta laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma säädetään elintarvikelain 20 §:ssä.

1. Elintarvikealan toimija vastaa omavalvontasuunnitelman sisällöstä. Omavalvontasuunnitelmasta ja sen eri osioista on käytävä ilmi seuraavat tiedot:

- a) mitä omavalvonnassa valvotaan;
- b) mitä valvontakeinoja ja -menetelmiä käytetään ja miten;
- c) kuinka usein omavalvontaa tehdään;
- d) kunkin tuotantovaiheen vastuuhenkilöt, jotka tekevät omavalvontaa;
- e) mitkä ovat sallittavat poikkeamat valituilla valvontakeinoilla ja menetelmillä saaduille valvontatuloksille;
- f) mitkä ovat toimenpiderajat valituilla valvontakeinoilla ja menetelmillä saaduille valvontatuloksille; ja
- g) mihin välittömiin ja ennaltaehkäiseviin toimenpiteisiin ryhdytään, jos nämä toimenpiderajat ylittyvät.

2. Omavalvontasuunnitelmaan on sisällyttävä:

- a) pohjapiirrookseen merkitty kuvaus, josta käy ilmi materiaalien kulku laitoksessa. Kuvauksessa on osoitettava raaka-aineiden, valmiiden tuotteiden, pakkaustarvikkeiden, pakkausten ja jätteiden kuljetusreitit ja henkilökunnan pääasialliset kulkureitit;
- b) tuotteiden tai tuoteryhmien kuvaus; ja
- c) omavalvontatutkimuksia tekevien laboratorioden nimet ja tieto Elintarviketurvallisuusviraston laboratorioille antamasta elintarvikelain 37 ja 39 §:n mukaisesta hyväksymisestä tai 88 §:n 2 momentin mukaisen laboratorioille annetun siirtymäajan noudattamisesta.

3. Toimija voi käyttää hyväkseen toimintaansa soveltuvia Elintarviketurvallisuusviraston arvioimia hyvän käytännön ohjeita ja noudattaa niitä osana omavalvontasuunnitelmaa.

4. Omavalvontasuunnitelman on muodostuttava seuraavista osista:

- a) tukijärjestelmä, joka luo perustan elintarviketurvallisuudelle ja laitoksen toiminnan hygieeniselle tasolle. Tukijärjestelmä on edellytys HACCP -järjestelmän laatimiselle;
- b) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) eli vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet -järjestelmä; ja
- c) henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutus.

1.1. Tukijärjestelmä

5. Tukijärjestelmä koostuu ohjelmista, joiden avulla toimijan on osoitettava elintarviketurvallisuuteen ja elintarviketuotannon hygieniaan tähtäävien lainsäädännön vaatimusten ja hyvien tuotantotapojen noudattaminen. Ohjelmat kohdistuvat henkilökuntaan ja henkilökunnan hygienenisiin toimintatapoihin sekä laitoksen ja elintarvikkeiden hygienian vaatimuksiin tuotannon laajuuden mukaan.
6. Tukijärjestelmään on sisällytettävä seuraavat ohjelmat:

Henkilökunta ja henkilökunnan hygieeniset toimintatavat

- a) Hygieniasta annettujen ohjeiden noudattamisen valvonta-ohjelma
Elintarvikealan toimijan on seurattava, että henkilökunta noudattaa laitoksessa kulkemisesta, käsienpesusta, pukeutumisesta ja ruokailusta ja muusta vastaavasta toiminnasta annettuja hygieniaohjeita.
- b) Henkilökunnan terveydentilan seuranta-ohjelma
Terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa (583/1986) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä. Näiden vaatimusten on oltava ohjelman perustana.

Laitoksen hygienian vaatimukset

- c) Jäähdytettyjen tilojen lämpötilan seurantaohjelma
Ohjelma sisältää vaatimukset ja seurannan kylmävarastojen ja kylmäkaluston lämpötiloista.
- d) Talousveden laadun tutkimusohjelma
Ohjelma laitoksessa käytettävän talousveden säännöllisestä tutkimisesta. Ohjelman on katettava veden fysikaalisen ja mikrobiologisen laadun tutkimus.
Ohjelman on katettava laitoksen sisäinen jakeluverkosto ja koko vedenhankintaan käytettävä järjestelmä, jos laitos käyttää oman kaivon tai muun oman vesilähteen vettä. Ohjelmassa on määriteltävä, kuinka usein ja mistä pisteistä näytteitä otetaan ja mitä tutkimuksia näistä tehdään.
- e) Haittaeläinten torjuntaohjelma
Ohjelmassa on esitettävä ennalta ehkäisevä toiminta ottaen huomioon käytetyt jyrsijöiden, hyönteisten, lintujen ja muiden haittaeläinten torjunta-keinot ja -aineet, kuka on vastuussa syöttien tarkastuksesta ja kuinka usein syötit tarkastetaan. Torjunta-aineiden käyttöturvallisuudesta on oltava tiedote. Syöttien sijoituspaikat on merkittävä pohjapiirroksen.
- f) Puhdistusohjelma ja puhtauden tarkkailuohjelma
Puhdistus- ja desinfiointiaineet
Laitoksessa käytettävistä puhdistus- ja desinfiointiaineista on laadittava luettelo ja niiden käyttöturvallisuudesta on oltava tiedotteet.

Puhdistus- ja desinfiointiaineita sisältävien pakkausten on oltava helposti tunnistettavia, niissä on oltava merkinnät sisällöstä ja niitä on seurattava

käyttöohjeet. Ohjeiden ja käyttöturvallisuutta koskevien tiedotteiden avulla on varmistettava, että aineita käytetään oikein ja ettei niiden jäämiä jää tuotteiden kanssa kosketuksiin joutuville pinoille.

Puhdistusohjelma

Puhdistusohjelmassa on kuvattava laitoksen tilojen, kalusteiden, koneiden, laitteiden ja välineiden puhdistaminen ja desinfiointi. Myös käytettävät puhdistusvälineet ja -aineet sekä puhdistusajankohdat on kuvattava.

Puhdistusohjelmassa on oltava tarvittaessa myös tilojen ilmanvaihdon ja painesuhteiden seuranta säännöllisin mittauksin sekä ilmanvaihtolaitteiden, tiivistymisvesialtaiden ja tuloilman kanavien puhdistus sekä suodattimien vaihtaminen.

Puhtauden tarkkailuohjelma

Laitoksen puhtauden tarkkailuohjelmalla on seurattava puhdistuksen ja desinfiointin tehoa. Puhtauden tarkkailuohjelmaan on kuuluttava tilojen ja laitteiden aistinvarainen tarkastus sekä mikrobiologisten tai kemiallisten näytteiden ottaminen laitoksen tiloista, koneista, laitteista ja työtasoista.

g) Kunnossapito-ohjelma

Tarkastus- ja kunnossapito-ohjelmalla on seurattava tilojen, rakenteiden, koneiden, lämpökäsittelylaitteiden ja muiden laitteiden sekä kuljetusvälineiden kuntoa ja vaatimustenmukaisuutta. Kunnossapito-ohjelmaan on kuuluttava mittalaitteiden toiminnan varmistaminen.

h) Ohjelma kuljetusten seurannasta

Kuljetusten seurantaohjelmalla on seurattava kuljetusvälineiden puhtautta ja lämpötilaa ja sen on sisällettävä kaikki laitoksen elintarvikekuljetukset sekä omalla että vieraalla kalustolla. Ohjelmassa voidaan viitata kuljetusvälineiden omaan omavalvontaohjelmaan.

i) Jätehuolto-ohjelma

Jätehuolto-ohjelman on sisällettävä selvitys siitä, miten sivutuoteasetuksen mukaiset sivutuotteet ja jätteet laitoksessa käsitellään ja säilytetään sekä mihin tarkoitukseen erilaiset laitoksessa syntyvät jätteet toimitetaan.

Elintarvikkeiden hygienia

j) Tiedot laitokseen tulevista raaka-aineista ja kuvaus niiden valvonnasta

Kirjanpito saapuneista raaka-aine eristä

Laitokseen saapuneista raaka-aineista on kirjattava vähintään seuraavat tiedot: saapumis- ja tarkastusajankohdat, raaka-aineen määrä ja toimittaja, erän kuvaus ja tunnistetiedot, mahdollinen kaupallisen asiakirjan numero, vähintään pistokokein raaka-aineen aistinvarainen laatu (haju ja ulkonäkö) ja lämpötila, erälle tehdyt toimenpiteet ja niiden syy. Lisäksi on kirjattava tieto hylätyn raaka-aineen määrästä ja eteenpäin toimittamisesta tai hävittämisestä.

k) Tiedot laitoksesta lähetettävistä tuotteista (luettelo tiedoista)

Kirjanpito laitoksesta toiseen laitokseen tai vähittäismyyntiin lähteneistä elintarvike-eristä.

Laitoksesta lähetettävistä tuotteista on kirjattava vähintään seuraavat tiedot: lähtö- ja tarkastusajankohdat, tuotteen nimi ja määrä, terveys- tai tunnistusmerkki, lisämerkintä tai muut tunnisteet, erätunnus, kaupallisen asiakirjan numero ja määränpää, lämpötilan seuranta yli + 7 °C:n lämpötilassa lähetetystä punaisesta lihasta ja lihan ehdollinen hyväksyminen sekä maidon osalta tuotteen lämpökäsittelyt. Vähittäismyyntiin toimitettaessa kirjanpitoon on sisällytettävä vähintään lähtö- ja tarkastusajankohdat, tuotteen nimi ja määrä, kaupallisen asiakirjan numero ja määränpää.

- l) Suunnitelma sellaisten elintarvikkeiden, jotka saadaan toimittaa toisiin jäsenvaltioihin, ja vain kotimaan tai kotimaan ja Ruotsin myyntiin rajoitettujen eläimistä saatavien elintarvikkeiden erillään pitämiseksi.
- m) Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma
Laitoksella on oltava näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, josta käy ilmi, milloin ja mitä omavalvontanäytteitä otetaan ja mitä niistä tutkitaan. Omavalvontasuunnitelmasta on myös käytävä ilmi omavalvontanäytteiden ottamiseen oikeutetut henkilöt. Laitoksen on sisällytettävä omavalvontasuunnitelmaansa mikrobikriteeriasetuksen edellyttämät tutkimukset.
- n) Jäljitettävyys
Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan ja elintarvikelain 17 §:n edellyttämä jäljitettävyysjärjestelmä.
- o) Havaittuja epäkohtia koskeva tiedotusohjelma
Omavalvontasuunnitelmaan on sisällyttävä ohjelma siitä, mistä omavalvonnassa esille tulleista epäkohdista ja millä tavalla elintarvikealan toimija ilmoittaa valvontaviranomaiselle siten kuin elintarvikelain 24 §:ssä edellytetään. Tiedotusohjelman on koskettava sekä laitoksen sisäistä tiedotusta että tarpeellista tiedotusta valvoville viranomaisille.
- p) Ohjelma terveydelle vahingollisten tuotteiden vetämisestä pois markkinoilta ja siihen liittyvä tiedotussuunnitelma terveysvaarasta tiedottamisesta
Ohjelmassa on kuvattava vaiheet ja vastuuhenkilöt terveydelle vahingollisten tuotteiden vetämisestä pois markkinoilta ja niiden käsittelystä sekä takaisinvetoon liittyvä tiedotussuunnitelma.
- q) Kuvaus ja tiedot leimoista ja tunnistusmerkin sisältävistä kääreistä ja muusta pakkausmateriaalista ja niiden säilytyksestä ja käytöstä
Ohjelmassa on kuvattava, mitä eri pakkausmateriaaleja tai muita elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja laitoksessa käytetään. Elintarvikealan toimijan on varmistuttava siitä, että elintarvikkeen pakkausmateriaali tai -tarvike tai muu elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuva materiaali soveltuu kyseiseen käyttötarkoitukseen. Tieto on hankittava pyytämällä elintarvikekelpoisuustodistus tarvikkeen tai materiaalin valmistajalta. Omavalvontasuunnitelmassa on oltava myös

kuvaus leimojen ja tunnistusmerkin sisältävien kääreiden ja pakkausmateriaalien väärinkäytön estämisestä.

- r) Ohjelma pakkausmerkinnöistä ja niiden oikeellisuuden varmistamisesta Ohjelmassa on kuvattava, miten hallitaan seuraavat pakkausmerkintöihin liittyvät asiat: päiväyksen oikeellisuus, reseptimuutokset ja lainsäädäntömuutokset sekä muut vastaavat tiedot.
- s) Ohjeet omavalvontaan liittyvien asiakirjojen säilytyspaikasta ja ajasta.
- t) Tämän asetuksen 11 §:n tarkoittamien asiakirjojen malli.

1.2. HACCP-järjestelmä

- 7. Elintarvikealan toimijan on laadittava yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklan ja elintarvikelain 20 §:n mukaisesti HACCP-periaatteisiin perustuva elintarvikkeiden tuotannon kriittisten kohtien ja niiden riskien hallinnan riskinhallintajärjestelmä, jonka on sisällyttävä omavalvontasuunnitelmaan.

1.3. Henkilökunnan koulutusohjelma

Elintarvikehygieenisestä osaamisesta säädetään elintarvikelain 27 § 2 mom:ssa.

- 8. Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma koulutusohjelmasta henkilökunnan opastamiseksi hygieeniseen työskentelyyn ja omavalvontaan. Suunnitelman on sisällettävä ohjelma uuden ja työhön uudelleen palaavan henkilökunnan perehdyttämisestä työhönsä, erityisesti omavalvontajärjestelmään ja hygieeniseen toimintaan. Suunnitelmassa on otettava huomioon, että myös laitoksessa asioivat kunnossapito-, kuljetus-, siivous- ja muut vastaavat työntekijät saavat tarvittavat tiedot hygieenisestä toiminnasta.

Luku 2. Erityiset vaatimukset eri toimialojen laitosten omavalvontasuunnitelmille

2.1. Punaisen lihan teurastamon, punaisen lihan pienteurastamon, leikkaamon, pienleikkaamon ja kylmävaraston omavalvontasuunnitelma

Punaisen lihan teurastamon ja punaisen lihan pienteurastamon sekä leikkaamon, pienleikkaamon ja kylmävaraston omavalvonnan tukijärjestelmään on tämän liitteen 1 luvun yleisten vaatimusten lisäksi sisällytettävä seuraavat ohjelmat siten, että a-i kohdat koskevat teurastamoa ja pienteurastamoa, a-b ja i-l kohdat leikkaamoa ja pienleikkaamoa ja a-b kohdat kylmävarastoa.

- a) Naudanlihan merkitsemisestä annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1203/2001) mukainen naudanlihan merkitsemisjärjestelmä
- b) Lihan kuljetusta koskeva ohjelma
Omavalvontasuunnitelman kuljetusten seuranta koskevassa ohjelmassa on mainittava ne toimenpiteet, joilla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieenisen laadun heikentyminen kuljetuksen aikana estetään. Ohjelmasta on käytävä ilmi toiminta, jota suunnitelma koskee, kuljetusten vastuhenkilö, kuljetuslaitteita, -kalustoa ja -tiloja koskevat vaatimukset,

kuljetuslämpötilat, lämpötilanseurantajärjestelmä sekä muut kuljetuksen kannalta elintarvikehygieenisesti tärkeät vaiheet, kuten lastaus ja purku.

Kuljetuksia koskevaan omavalvontasuunnitelman ohjelmaan on kuuluttava myös lihan kuljetuksessa käytettyjen kuljetusvälineiden puhdistuksen valvonta sekä sellaisten laatikoiden (niin sanotut poolilaatikot) puhtauden valvonta, jotka pestään muualla kuin kyseisessä laitoksessa.

- c) Tiedot teurastettaviksi otetuista eläimistä, niiden alkuperästä, tunnistamisesta ja tarvittaessa iästä sekä kuvaus siitä, miten nautaeläimistä tehdään rekisterikysely nautaeläinrekisteristä ja miten kyselyn tekeminen varmistetaan.
 - d) Ohjelma ja tiedot sairaaksi epäiltyjen eläinten siirtämisestä tarkempaan tarkastukseen sairaskarsinassa ja varmistusjärjestelmä siitä, että eläimet, joita ei ole tarkastettu elävänä ennen teurastusta, eivät päädy teurastettaviksi.
 - e) Ohjelma laitoksessa teurastettujen eläinten lihan mikrobilääkejäämien valvomiseksi
Ohjelman avulla on valvottava erityisesti, että lääkkeiden varoaikoja on noudatettu. Eläinten lihan mikrobilääkejäämien valvomiseksi on otettava omavalvonnassa näytteitä määrää, joka vastaa 0,2 % teurastettavien eläinten määrästä eläinlajikohtaisesti.
 - f) Salmonellavalvontaohjelma ja nautojen EHEC-bakteerin seurantaohjelma maa- ja metsätalousministeriön erikseen määräämällä tavalla.
 - g) Ohjelma lantaisten eläinten erottelusta ja seurannasta
Teurastamon on sijoitettava lantaiset eläimet niin, että ne voidaan teurastaa erillään muusta teurastuksesta tai muun teurastuksen jälkeen. Lantaiseksi omavalvonnassa luokitellut eläimet on esitettävä tarkastuseläinlääkärille, joka ratkaisee lopullisesti, onko eläin lantaiseksi luokiteltava.
- Omavalvontaohjelmassa on kuvattava ne toimenpiteet, joihin ryhdytään lantaisten eläinten teurastushygienian varmistamiseksi. Teurastamon on tehtävä lantaisiksi luokitelluista eläimistä kuukausiyhdistelmä tarkastuseläinlääkärille. Lantaisiksi luokiteltujen ruhojen tiedot on lähetettävä tiedoksi teurastamon terveydenhuoltohenkilöstölle.
- h) Ruhojen ja muiden elintarvikkeeksi kelpaavien osien laadun seurantaohjelma teurastamossa
Laadun seurantaa on toteutettava lihantarkastuksen jälkeen ruhon viimeistelyn yhteydessä. Laadun valvonnassa on kiinnitettävä erityisesti huomiota sellaisiin kohtiin ruhossa ja muissa eläimen osissa, joissa saattaa esiintyä teurastustyöstä johtuvaa likaantumista tai muita virheitä. Aistinvaraisesti tehtävän valvonnan lisäksi ohjelmaan on kuuluttava ruhojen pintanäytteiden tutkiminen mikrobikriteeriasetuksen mukaisesti.
 - i) Desinfiointiin käytettävän yli + 82 °C veden lämpötilan seurantaohjelma

- j) Laitokseen tulevien ruhojen ja muun lihan valvontaohjelma sekä kuvaus valvonnasta. Vastaanotettavan lihan laatua on valvottava vähintään aistinvaraisesti. Leikatusta lihasta on tehtävä säännöllisesti mikrobiologisia tutkimuksia.
- k) Luuttomaksi leikattujen lihalajitelmien laadun valvontaohjelma, johon sisältyy näytteenotto jokaisesta leikatun lihan erästä silmämääräistä tutkimusta varten.
- l) Leikattavan lihan lämpötilan seurantaohjelma.

2.2. Siipikarjateurastamon ja siipikarjan pienteurastamon, siipikarjanlihan leikkaamon ja pienleikkaamon omavalvontasuunnitelma

Siipikarjateurastamon ja siipikarjan pienteurastamon, siipikarjanlihan leikkaamon ja pienleikkaamon omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä liitteen 3 luvun 1 yleisten vaatimusten lisäksi:

- a) Kirjanpito laitokseen teurastettavaksi tuoduista eläimistä.
Kirjanpitoon on sisällyttävä alkutuotantoasetuksen mukaiset siipikarjasta teurastamolle ilmoitettavat elintarvikeketjuinformaation tiedot.
- b) Ruhojen ja muiden elintarvikkeeksi kelpaavien osien laadun seurantaohjelma teurastamossa.
Laadun valvonnassa kiinnitetään erityisesti huomiota sellaisiin kohtiin ruhossa ja muissa eläimen osissa, joissa saattaa esiintyä teurastustyöstä johtuvaa likaantumista tai muita virheitä.
- c) Leikatun lihan laadun valvontaohjelma, johon sisältyy jokaisen leikatun lihaerän tutkiminen silmämääräisesti.
- d) Vesijäähdytyksen seurantaohjelma
Siipikarjateurastamossa, jossa ruhojen jäähdytykseen käytetään vesijäähdytystä, on omavalvontaohjelman käsitettävä vesijäähdytykselle asetetut vaatimukset ja niiden toteutumisen seuranta.

Vesijäähdytysaltaan veden mikrobiologista laatua on seurattava.
- e) Siipikarjan lihan vesipitoisuudesta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2967/76 mukainen siipikarjan lihan vesipitoisuuden valvontajärjestelmä.
- f) Salmonellavalvontaohjelma ja kampylobakteerien esiintymisen seurantaohjelma maa- ja metsätalousministeriön erikseen määräämällä tavalla.
- g) Ohjelma laitoksessa teurastetun siipikarjan lihan lääkejäämien valvomiseksi Elintarviketurvallisuusviraston ohjeiden mukaisesti. Ohjelmalla valvotaan erityisesti, että lääkkeiden varoaikoja on noudatettu.

2.3. Riistan käsittelylaitoksen, tarhatun riistan teurastamon ja tarhatun riistan pienteurastamon ja poroteurastamon omavalvontasuunnitelma

Riistan käsittelylaitoksen, tarhatun riistan teurastamon ja tarhatun riistan pienteurastamon ja poroteurastamon omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 1 yleiset vaatimukset.

2.3.1. Riistan käsittelylaitoksen omavalvontasuunnitelma

Suurriistan käsittelylaitosten omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 punaisen lihan teurastamoa koskevat erityiset omavalvontavaatimukset soveltuvin osin. Pienriistan käsittelylaitosten omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.2 siipikarjateurastamoa koskevat erityiset omavalvontavaatimukset soveltuvin osin.

- a) Riistan käsittelylaitoksen omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä kirjanpito siitä, minkä kunnan alueelta sinne tuotu luonnonvarainen riista on pyydetty.

2.3.2. Tarhatun riistan teurastamon ja pienteurastamon omavalvontasuunnitelma

Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden ja tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastamoiden ja pienteurastamoiden omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 punaisen lihan teurastamoa ja pienteurastamoa koskevat erityiset omavalvontavaatimukset soveltuvin osin.

Muiden tarhattujen riistanisäkkäiden teurastamoiden ja pienteurastamoiden omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.2 siipikarjateurastamoa ja siipikarjan pienteurastamoa koskevat erityiset omavalvontavaatimukset soveltuvin osin.

2.3.3. Poroteurastamon omavalvontasuunnitelma

Poroteurastamon omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 punaisen lihan teurastamoa koskevat erityiset omavalvontavaatimukset soveltuvin osin.

2.4. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 1 yleisten vaatimusten lisäksi:

- a) Laitokseen vastaanotetun liharaaka-aineen kirjanpitojärjestelmän on sisällytettävä eräkohtainen tieto raaka-aineen iästä sekä siitä, mistä laitoksesta liharaaka-aine on peräisin.
- b) Tuotteita koskeva näytteenottosuunnitelma
Tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyys- ja myyntiajat ja säilytyslämpötilat on määriteltävä riittävän laajoilla säilyvyystutkimuksilla, joissa käytetään elin-tarvikemääräysten mukaisia myyntipaikan säilytyslämpötiloja.

Näytteenotto- ja tutkimusohjelman avulla on varmistettava, että kuluttajalle ilmoitettavat myyntiajat ja säilytyslämpötilat on määritelty oikein.

2.5. Lihavalmisteita valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä liitteen 3 luvun 1 kaikkia laitoksia koskevien yleisten vaatimusten lisäksi:

- a) Tuotteita koskeva näytteenottosuunnitelma.
Tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyys- ja myyntiajat ja säilytyslämpötilat on määriteltävä riittävän laajoilla säilyvyystutkimuksilla, joissa käytetään elintarvikemääräysten mukaisia myyntipaikan säilytyslämpötiloja.

Näytteenotto- ja tutkimusohjelman avulla on varmistettava, että kuluttajalle ilmoitettavat myyntiajat ja säilytyslämpötilat on määritelty oikein.

2.6. Maitoalan laitoksen omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 1 yleisten vaatimusten lisäksi seuraavat osa-alueet:

- a) Tuotantotiloilta lähtevän raakamaidon laatu
Raakamaitoa vastaanottavalla laitoksella on oltava järjestelmä, jonka avulla se varmistaa, että tuotantotiloilta lähtevä maito täyttää alkutuotantoasetuksessa säädetyt vaatimukset. Järjestelmään täytyy sisältyä tuotantotilan raakamaidon näytteenotto- ja tutkimusohjelma, joka sisältää myös aistinvaraisen laadun ja mikrobilääkejäämien säännöllisen tutkimisen.
- b) Laitoksen vastaanottaman raakamaidon laatu
Laitoksen vastaanottaman raakamaidon kuljetuserien valvontaa varten on oltava näytteenotto- ja tutkimusohjelma, joka sisältää ainakin maidon aistinvaraisen arvioinnin, mikrobilääkejäämämäärityksen ja saapumislämpötilan mittauksen jokaisesta erästä. Ohjelmaan on sisällytettävä säännölliset liitteen 2 luvun 1.7 kohdan 128 mukaiset tutkimukset raakamaidon jäätympisteen määrittämiseksi, jos laitos valmistaa kulutusmaitoa tai toimittaa raakamaitoa toiseen laitokseen kulutusmaidon valmistukseen.
- c) Laitoksen vastaanottaman ja käyttämän raaka-ainemaidon laatu
Näytteenotto- ja tutkimusohjelman avulla laitoksen on varmistettava, että raaka-ainemaito täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdassa III säädetyt vaatimukset.
- d) Laitoksesta lähtevien maidon ja maitopohjaisten tuotteiden laatu
Tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyys- ja myyntiajat ja säilytyslämpötilat on määriteltävä riittävän laajoilla säilyvyystutkimuksilla, joissa käytetään elintarvikemääräysten mukaisia myyntipaikan säilytyslämpötiloja.

Näytteenotto- ja tutkimusohjelman avulla on varmistettava, että kuluttajalle ilmoitettavat myyntiajat ja säilytyslämpötilat on määritelty oikein.

Kulutusmaitoa valmistavan laitoksen on lisäksi varmistettava, että kulutusmaito täyttää maito- ja maitotuotealan yhteistä markkinajärjestelyä koskevista lisäsäännöistä kulutukseen tarkoitetun maidon osalta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2597/97 vaatimukset.

- e) Kuvaus siitä, miten lämpökäsitellyille maidoille ja lämpökäsitellyille nestemäisille maitopohjaisille tuotteille tehdyn viimeisen lämpökäsittelyn suorittamispäivä jäljitetään laitoksesta lähtevien tuotteiden pakkausmerkinnöistä.
- f) Kirjanpito eläinten lääkitsemistä koskevista ilmoituksista
Eläinten lääkitsemisestä annetun lain (617/1997) 14 §:n mukaan eläimestä saatava tuote saadaan luovuttaa elintarvikkeena käytettäväksi lääkkeen varoajan kuluessa vain, jos Elintarviketurvallisuusviraston hyväksymällä menetelmällä tehdyssä tutkimuksessa voidaan luotettavasti todistaa, ettei tuote sisällä lääkejäämiä yli lainsäädännössä sallitun enimmäismäärän.

Eläimen omistajan tai haltijan on lähettäessään tuotetta varoajan kuluessa kirjallisesti ilmoitettava laitokselle asiasta ja annettava laitokselle kirjallinen selvitys edellä mainitusta tutkimuksesta tuloksineen.

2.7. Kalastustuotteita käsittelevän laitoksen omavalvontasuunnitelma

Omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä liitteen 3 luvun 1 yleisten vaatimusten lisäksi seuraavat osa-alueet:

- a) Loiset
Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava, miten hallitaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa edellytetty loistarkastus sekä tiettyjä kalalajeja koskeva pakastamispakko.
- b) Näytteenottosuunnitelma
Tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyys- ja myyntiaika on määritettävä riittävän laajoilla säilyvyyskokeilla, joissa käytetään elintarvikemääräysten mukaisia myyntipaikan säilytyslämpötiloja.

Näytteenotto- ja tutkimusohjelman avulla on varmistettava, että kuluttajalle ilmoitettavat myyntiajat ja säilytyslämpötilat on määritelty oikein.
- c) Kalastustuotteiden perkaus
Kuvaus perkaamattoman kalan käsittelystä ja tuotantosuunnittelusta, jotta laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalat mahdollisimman nopeasti perataan tai toimitetaan myyntiin.
- d) Dioksiiniin liittyvät erityiset vaatimukset
Jos laitoksessa käsitellään sellaisia kalastustuotteita tai niistä saatavia raakavalmisteita tai jalostettuja kalastustuotteita, jotka ovat peräisin Suomesta tai Itämeren alueelta ja joiden dioksiinipitoisuus ylittää neuvoston asetuksen (EY) N:o 2375/2001 liitteen mukaiset dioksiinille asetetut enimmäismäärät, omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava:
 1. niiden erillään pito muista elintarvikkeista;

2. suunnitelma, jolla varmistetaan, ettei niitä viedä Ruotsia lukuun ottamatta muihin Euroopan yhteisön jäsenvaltioihin;
3. dioksiiniin liittyvän lisämerkinnän käyttö; ja
4. kaupalliseen asiakirjaan tehtävät merkinnät.

Jos laitoksessa käsitellään ruotsalaista alkuperää olevia kalastustuotteita tai niistä saatavia raakavalmisteita tai jalostettuja kalastustuotteita, omavalvontasuunnitelmassa on oltava kuvaus sen selvittämisestä, ylittääkö niiden dioksiinipitoisuus neuvoston asetuksen (EY) N:o 2375/2001 liitteen mukaiset dioksiinille asetetut enimmäismäärät.

2.8. Omavalvontasuunnitelman erityiset vaatimukset täyssäilykkeiden valmistukselle

Omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä liitteen 3 luvun 1 yleisten vaatimusten lisäksi seuraavat osa-alueet:

- a) Säilykkeiden tarkastaminen lämpökäsittelyn jälkeen vahingoittuneiden tuotteiden havaitsemiseksi ja poistamiseksi.
- b) Kuumennuslaitteen lämpömittarien säännöllinen vertaaminen kalibroituihin lämpömittareihin.
- c) Suljettujen tölkkien saumojen päivittäinen tarkastaminen ja saumojen poikkileikkausten tutkiminen.
- d) Riittävän kuumennuslämpötilan varmistaminen indikaattoreiden avulla.
- e) Lämpökäsittelyn tehokkuuden varmistaminen säilyvyyskokeella sekä sisällön ja astian bakteriologisella tutkimuksella. Säilyvyys on tutkittava pitämällä säilykkeitä 7 vrk +37 °C:n lämpötilassa tai 10 vrk + 35 °C:n lämpötilassa.
- f) Klooratun jäähdytysveden jäännösklooripitoisuuden tarkastaminen.
- g) Säilykkeiden valmistuksesta on pidettävä kirjaa, josta ilmenee:
 - 1) kuumennuskäsittelyn alkamis- ja päättymisajankohta;
 - 2) erä- ja tuotekoodi;
 - 3) kuumennuslaitteen lämpömittarin lukema kirjattuna vähintään kerran keiton aikana;
 - 4) kyseisen erän omavalvonnasta vastaavan henkilön nimi;
 - 5) kuvaus kunkin erän kuumennuskäsittelystä;
 - 6) häiriön laatu ja ajankohta;
 - 7) seuranneet korjaavat toimenpiteet; ja
 - 8) toimintaohjeet häiriötilanteita varten.

2.9. Munapakkaamon omavalvontasuunnitelma

Munapakkaamon on sisällytettävä omavalvontasuunnitelmaansa järjestelmä, jonka avulla se varmistaa, että pakkaamoon toimitetut kananmunat tulevat tuotantotalalta, joka täyttää salmonellavalvontaohjelman vaatimukset.

Luku 3. Muiden elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelma

Elintarvikealan toimijan velvollisuudesta laatia omavalvontasuunnitelma säädetään elintarvikelain 20 §:ssä.

1. Omavalvontasuunnitelman on perustuttava:

- a. tukijärjestelmään, joka koostuu hyvien tuotantotapojen valvonnasta ja muusta lainsäädännön edellyttämästä valvonnasta. Toimiva tukijärjestelmä, jonka avulla pyritään takaamaan elintarvikehuoneiston toiminnan taso hygienian ja elintarviketurvallisuuden kannalta, on edellytys HACCP -järjestelmän luomiselle;
- b. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) eli vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet -järjestelmään; ja
- c. henkilökunnan hygienia- ja omavalvontakoulutukseen.

2. Omavalvontasuunnitelmasta ja sen eri osioista on käytävä ilmi seuraavat tiedot:

- a) mitä omavalvonnassa valvotaan;
- b) mitä valvontakeinoja ja -menetelmiä käytetään ja miten;
- c) kuinka usein omavalvontaa tehdään;
- d) kunkin tuotantovaiheen vastuuhenkilöt, jotka tekevät omavalvontaa;
- e) mitkä ovat sallittavat poikkeamat valituilla valvontakeinoilla ja -menetelmillä saaduille valvontatuloksille;
- f) mitkä ovat toimenpiderajat valituilla valvontakeinoilla ja -menetelmillä saaduille valvontatuloksille; ja
- g) mihin välittömiin ja ennaltaehkäiseviin toimenpiteisiin ryhdytään, jos nämä toimenpiderajat ylittyvät.

3. Toimija voi käyttää hyväkseen toimintaansa soveltuvia Elintarviketurvallisuusviraston arvioimia hyvän käytännön ohjeita ja noudattaa niitä osana omavalvontasuunnitelmaa.

4. Omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä pohjapiirroksen merkitty kuvaus, josta käy ilmi materiaalien kulku elintarvikehuoneistossa. Kuvauksessa on osoitettava raaka-aineen, pakkaustarvikkeiden, pakkausten, jätteiden ja henkilökunnan kulku- ja kuljetusreitit. Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä tuotteiden kuvaus.

5. Lisäksi omavalvontasuunnitelmassa on ilmoitettava mahdollisten omavalvontatutkimuksia tekevien laboratorioden nimet ja laboratorioille annettu hyväksyminen.

3.1. Tukijärjestelmä

6. Tukijärjestelmä koostuu henkilökuntaa ja hygieenisistä toimintatapoista, elintarvikehuoneistoa ja tuotteita ja tuotantoa koskevista kuvauksista tuotannon laajuuden mukaan. Tukijärjestelmä sisältää seuraavat kuvaukset:

- a) kuvaus henkilökunnan terveydentilan seurannasta;
- b) kuvaus jäädytettyjen tilojen lämpötilojen seurannasta;
- c) kuvaus käytettävän veden laadun valvonnasta;
- d) kuvaus haittaeläinten torjunnasta;
- e) kuvaus elintarvikehuoneiston puhdistuksesta ja puhtauden tarkkailusta;

- f) kuvaus tuotteiden säilytys- ja kuljetuslämpötilojen seurannasta;
- g) kuvaus jätteiden käsittelystä;
- h) kirjanpito käytettävistä raaka-aineista ja kuvaus niiden valvonnasta;
- i) kirjanpito elintarvikehuoneistosta lähetetyistä tuote-eristä;
- j) kuvaus siitä, miten vahingollinen tuote-erä vedetään pois markkinoilta ja miten mahdollisesta terveysvaarasta tiedotetaan;
- k) kuvaus siitä, miten pakkausmateriaalien soveltuvuus kyseiseen käyttö-tarkoitukseen varmistetaan;
- l) kuvaus pakkausmerkintöjen oikeellisuuden varmistamisesta; ja
- m) kuvaus omavalvontaan liittyvien asiakirjojen ja kirjanpidon säilyttämisestä.

3.2. HACCP-järjestelmä

Elintarvikealan toimijan on laadittava HACCP-periaatteisiin perustuva elintarvikkeiden tuotannon valvontajärjestelmä, joka sisältyy omavalvontasuunnitelmaan. Jokaisessa elintarvikehuoneistossa on arvioitava HACCP-järjestelmän tarve ja laajuus toiminnan mukaan.

3.3. Henkilökunnan koulutusohjelma

Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma koulutuksesta henkilökunnan opastamiseksi hygieeniseen työskentelyyn ja omavalvontaan.

Suunnitelma sisältää henkilökunnan perehdyttämisen työhönsä, erityisesti omavalvontajärjestelmään ja hygieeniseen toimintaan.

Suunnitelmassa on otettava huomioon, että myös elintarvikehuoneistossa asioivat kunnossapito-, kuljetus-, siivous- ja muut vastaavat työntekijät saavat tarvittavat tiedot hygieenisestä toiminnasta.

LIITE 4

MUIDEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET

Luku 1. Maidon ja maitotuotteiden käsittely suoraan lopulliselle kuluttajalle tapahtuvaa luovutusta varten

1. Nämä vaatimukset koskevat elintarvikelain 13 §:n 2 momentin 11 kohdan mukaista alkutuotantopaikan yhteydessä olevaa elintarvikehuoneistoa, jossa toimija luovuttaa tuottamaansa maitoa suoraan lopulliselle kuluttajalle tai josta toimittaa ternimaitoa alkutuotantopaikan ulkopuolelle paikkaan, josta se sellaisenaan myydään tai muuten luovutetaan suoraan lopulliselle kuluttajalle, kun em. maitojen yhteenlaskettu määrä jää alle 2500 l/vuodessa.
2. Nämä vaatimukset koskevat myös elintarvikelain 13 §:n 2 momentin 12 kohdan mukaista alkutuotantopaikan yhteydessä olevaa elintarvikehuoneistoa, jossa valmistetaan siellä tuotetusta maidosta maitopohjaisia tuotteita, jotka luovutetaan alkutuotantopaikalta suoraan lopulliselle kuluttajalle, kun tuotteiden valmistukseen käytettävän raakamaidon määrä jää alle 2500 l/vuodessa. Alkutuotantopaikalta suoraan kuluttajalle tapahtuvaksi myynniksi luetaan myös alkutuotantopaikalla tuotetun maidon ja siitä valmistettujen maitopohjaisten tuotteiden tarjoilu alkutuotantopaikalla.
3. Tässä luvussa maidolla tarkoitetaan raakamaitoa ja ternimaitoa. Ternimaidolla tarkoitetaan maitoa, jota eläin tuottaa 3-5 vuorokauden ajan poikimisesta.
4. Maidon alkutuotannon on täytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun I vaatimukset ja alkutuotantoasetuksessa säädetyt vaatimukset. Vaatimuksia raakamaidon tutkimustiheydestä ei kuitenkaan sovelleta sellaisella alkutuotantopaikalla, joka ei toimita maitoa laitokseen. Tällöin valvontaviranomaisen on määrättävä raakamaidon tutkimustiheydestä.
5. Tilat, joissa maitoa ja maitopohjaisia tuotteita säilytetään ja käsitellään, on katsottava elintarvikehuoneistoksi, josta on elintarvikelain 13 §:n 3 momentin nojalla tehtävä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Tilojen on täytettävä yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen II luvuissa III, V-X ja XII sekä elintarvikelain 10 §:ssä säädetyt vaatimukset. Lisäksi toimintaa koskevat seuraavat vaatimukset:
 - a) maidon sekä maitopohjaisten tuotteiden ja niiden raaka-aineiden jäähdystystä, säilyttämistä ja muuta käsittelyä sekä ternimaidon jäähdystämistä varten on oltava asianmukaiset tilat ja laitteet;
 - b) käsittelytiloista ei saa olla suoraa yhteyttä eläintenpitotiloihin, rehuvarastoon eikä muihinkaan tiloihin, joista voi siirtyä lantaa tai likaa käsittelytiloihin;
 - c) käsittelytiloissa ei saa harjoittaa sellaista toimintaa, joka voi vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden elintarvikehygieneniseen laatuun;
 - d) tiloissa, joissa valmistetaan maitopohjaisia tuotteita, on oltava käytettävissä riittävästi vettä, jonka tutkimiseen sovelletaan sosiaali- ja terveysministeriön asetusta (401/2001) pienten yksiköiden talousveden

laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista. Veden laadun arvostelussa on noudatettava em. asetuksen 1 §:n 2 kohdan mukaiselle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja –suosituksia;

- e) tiloissa tai niiden välittömässä läheisyydessä on oltava mahdollisuus käsien pesuun;
 - f) ternimaitoa lukuun ottamatta maito on pakattava kuluttajan omiin astioihin;
 - g) maidon luovutuksen on tapahduttava asianmukaisista tiloista, joihin voidaan päästä kulkematta eläintenpitotilojen tai maidonkäsittelytilojen kautta. Maidonkäsittelytiloja ei saa käyttää myyntitiloina;
 - h) tiloissa, joissa elintarvikkeita käsitellään, ei saa tupakoida tai ruokailla; ja
 - i) pakkaamattomia elintarvikkeita käsittelevät henkilöt eivät saa käyttää esimerkiksi koruja tai kynsilakkaa, jotka voivat joutua elintarvikkeisiin tai saastuttaa niitä.
6. Alkutuotantopaikalta vähittäismyyntipaikkaan toimitettava ternimaito on jäädytettävä seuraavien vaatimusten mukaisesti:
- a) ternimaito on ennen jäädyttämistä pakattava lopulliseen myyntipakkaukseen;
 - b) pakkaukset on suljettava hygieenisesti ja niin, että ne eivät avaudu käsittelyn, säilytyksen tai kuljetuksen aikana;
 - c) ternimaito on jäädytettävä viimeistään 36 tunnin kuluttua lypsämisestä;
 - d) jäädyttämismenetelmän on oltava niin tehokas, että ternimaito jäätyy kauttaaltaan 10 tunnin kuluessa; ja
 - e) jäädytetty ternimaito on keräilyyn asti säilytettävä tuotantotilalla – 12 °C:n lämpötilassa tai sitä kylmemmässä.

Luku 2. Munien käsittely suoraan vähittäismyyntiin toimittamista varten

7. Nämä vaatimukset koskevat elintarvikelain 13 §:n 2 momentin 16 kohdan mukaisia alkutuotantopaikan yhteydessä olevia elintarvikehuoneistoja, joista saadaan myydä tai luovuttaa kananmunia suoraan paikalliseen vähittäismyyntiin tietyistä munien kaupanpitämisen vaatimuksista annetun asetuksen (ETY) N:o 1907/90 muuttamisesta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 818/1996 tarkoittamalla poikkeusalueella. Elintarvikehuoneistojen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa ja liitteessä II sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson X luvussa I.
- a) Suoraan vähittäismyyntiin toimitettavat munat eivät saa olla rikkinäisiä eivätkä likaisia, eikä niitä saa pestä.
 - b) Alkutuotantopaikan on kananmunia toimittaessaan ilmoitettava kananmunien säilyvyysaika, joka saa olla korkeintaan 28 vuorokautta muninnasta tai munintajakson ensimmäisestä päivästä.

Luku 3. Kalastustuotteita käsittelevien muiden elintarvikehuoneistojen vaatimukset

8. Nämä vaatimukset koskevat elintarvikelain 13 §:n 2 momentin 13 kohdan mukaisia elintarvikehuoneistoja, joista kalastaja tai kalanviljelijä saa toimittaa kalastustuotteita, niistä saatavia raakavalmisteita tai jalostettuja kalastustuotteita vain suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin (ei kuitenkaan tukkuliikkeeseen), kun

tällaisten tuotteiden määrä on alle 5000 kg vuodessa. Elintarvikehuoneistojen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa ja liitteessä II ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvuissa III-VIII.

9. Perkaaminen on riittävästi erotettava muusta kalastustuotteiden käsittelystä. Erityisistä syistä voidaan perkaaminen ja fileointi suorittaa yhtenä vaiheena valvontaviranomaisen luvalla.
10. Kalastustuotteissa ei saa olla laatua pilaavia loisia. Tiettyjä kalastustuotteita koskevasta pakastamispakosta on säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittu pakastamispakko ei kuitenkaan koske silakkaa eikä Suomessa viljeltyä kirjolohta ja siikaa. Kalastustuotteissa olevien loisten havaitsemiseksi tehtävistä silmämääräisistä tarkastuksista säädetään toimeenpanoasetuksen liitteen II jaksossa I.
11. Kalastusaluksilta elintarvikehuoneistoon toimitettuja kalastustuotteita, jotka ovat olleet kuolleita ennen vedestä nostamista, voidaan käyttää elintarvikkeena vain, jos niiden elintarvikehygieeninen laatu ei ole heikentynyt.
12. Muut kuin elävinä säilytettävät kalastustuotteet on viivytyksettä jäähdytettävä 0-+ 3°C:n lämpötilaan. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut jalostetut kalastustuotteet sekä kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet, raakavalmisteet ja jalostetut kalastustuotteet on pidettävä 0-+ 3 °C:n lämpötilassa. Muut kuumennetut (mm. savustetut, loimutetut tai hiillostetut) jalostetut kalastustuotteet on pidettävä alle + 6 °C:n lämpötilassa.
13. Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja on seurattava ja seurannasta on pidettävä kirjaa ja kirjanpidon on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.
14. Elintarvikehuoneistoon perkaamattomina toimitettavat turska (*Gadus morhua*) ja made (*Lota lota*) on välittömästi vastaanottamisen jälkeen perattava.
15. Elintarvikehuoneistoon perkaamattomana toimitettavat lohi (*Salmo salar*), kirjolohi (*Oncorhynchus mykiss*), meritaimen (*Salmo trutta m. trutta*), järvitaimen (*Salmo trutta m. lacustris*), kampela (*Platichthys flesus*), nieriä (*Salvelinus alpinus*), harmaanieriä (*Salvelinus namaycush*), puronieriä (*Salvelinus fontinalis*), hauki (*Esox lucius*), kuha (*Stizostedion lucioperca*), sekä yli 500 grammaa painavista kalalajeista siika (*Coregonus lavaretus*), peledsiika (*Coregonus peled*), lahna (*Abramis brama*) ja ahven (*Perca fluviatilis*) on välittömästi vastaanottamisen jälkeen perattava. Mikäli ne toimitetaan elintarvikehuoneistoon kalanviljelylaitokselta elävinä, ne on välittömästi vastaanottamisen jälkeen tainnutettava ja verestettävä ennen perkaamista.
16. Valvontaviranomainen voi erityisistä syistä sallia kohdissa 14 ja 15 mainittujen kalalajien perkaamatta jättämisen, jos kalat toimitetaan mahdollisimman nopeasti vähittäismyyntiin.
17. Myös muut elintarvikehuoneistoon vastaanotetut perkaamattomat kalalajit on perattava välittömästi niiden vastaanottamisen jälkeen tai toimitettava mahdollisimman pian vähittäismyyntiin.

18. Eri vuorokausina pyydetyt tai nostetut kalastustuote-erät ja eri pyyntialueilta pyydetyt kalastustuote-erät on pidettävä erillään toisistaan.
19. Täyssäilykkeiden valmistuksessa on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 alaluvun 2.2 vaatimuksia täyssäilykkeiden valmistukselle lukuun ottamatta kohdan 171 alakohtia b ja c.
20. Siivousvälineiden, pesu- ja desinfiointiaineiden sekä torjunta-aineiden säilytystä varten on oltava asianmukaiset tilat.

LIITE 5

KULJETUS

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevat vaatimukset

Kuljetusta koskevista vaatimuksista säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvussa IV. Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläinten lihan kuljetuksesta säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I luvussa VII ja kalastustuotteiden kuljetuksesta mainitun asetuksen jakson VIII luvussa VIII. Kuljetusta koskevia vaatimuksia sovelletaan ennen vähittäismyyntiä tapahtuviin kuljetuksiin elintarvikehuoneistosta toiseen ja maidon kuljetukseen alkutuotantopaikalta.

1. Kuljetusvälineellä tarkoitetaan tässä luvussa moottoriajoneuvojen, junien ja muiden vastaavien liikennevälineiden kuljetussäiliöitä ja rahdinkuljetusosia, laivojen ruumia sekä kuljetuskontteja.
2. Kuljetusvälineiden on oltava tiiviitä. Niiden on oltava sileästä ja syöpymättömästä aineesta valmistettuja. Niistä ei saa joutua elintarvikkeeseen vieraita aineita siinä määrin, että ihmisen terveys vaarantuisi taikka elintarvikkeen koostumus tai aistinvaraiset ominaisuudet muuttuisivat.
3. Ennen lastausta on varmistettava, että kuljetusvälineet ovat puhtaat ja ne sekä lastausolosuhteet muutoinkin täyttävät vaatimukset. Kuljetusvälineet ja kuljetuslaatikot on suljettava tiiviisti ennen kuljetusta ja pidettävä suljettuina kuljetuksen aikana. Vartioimattomat säiliöt on lukittava niin, etteivät asiattomat henkilöt voi avata niitä.
4. Elintarvikkeen säilytyksessä ja varastoinnissa edellytetyjen lämpötilojen on säilyttävä koko kuljetuksen ajan. Kuljetettaessa elintarvikkeita on kuljetusvälineen oltava jäähdytetty siten, etteivät vaaditut lämpötilat ylitä. Kuljetuksen aikana tuotteet eivät saa jäätyä, ellei elintarviketta ole tarkoitettu jäädytettäväksi. Pakastettujen ja jäädytettyjen valmistajien kuljetuslämpötilojen osalta on noudatettava mitä pakastamisesta on erikseen säädetty.
5. Kuljetusvälineessä on oltava lämpömittari, joka mahdollistaa kuljetuslämpötilan seurannan kuljetuksen aikana.
6. Nestemäisten tuotteiden kuljetusvälineiden on oltava sellaisia, että ne tyhjenevät täydellisesti.
7. Maidon ja maitopohjaisten tuotteiden kuljetusastiat ja säiliöt on pestävä, desinfioitava ja huuhdeltava välittömästi tyhjennyksen jälkeen ja lisäksi tarvittaessa ennen seuraavaa käyttöä juomaveden vaatimukset täyttävällä vedellä. Jos astia tai säiliö täytetään uudelleen välittömästi tyhjennyksen jälkeen raakamaidolla, voidaan puhdistus jättää tekemättä, mutta se on kuitenkin suoritettava vähintään kerran päivässä.
8. Muun kuin iskukuumennetun ja steriloidun maidon lämpötila ei kuljetuksen aikana saa ylittää + 6 °C. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on kuljetettava korkeintaan + 8 °C:ssa.

9. Laitokseen luovutettavan maidon lämpötila saa olla korkeintaan + 6° C, ellei korkeampi lämpötila eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun I kohdan II alakohdan B alakohdan 4 mukaisesti ole sallittua.
10. Ternimaitoa ei saa kuljetuksen aikana sekoittaa muuhun maitoon.
11. Jäädyltetty ternimaito on kuljetettava - 12 °C:n tai sitä kylmemmässä lämpötilassa.
12. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut jalostetut kalastustuotteet sekä kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet, raakavalmisteet ja jalostetut kalastustuotteet on kuljetettava 0-+ 3 °C:n lämpötilassa. Muut kuumennetut, muun muassa savustetut, loimutetut tai hiillostetut, jalostetut kalastustuotteet on kuljetettava alle + 6 °C:n lämpötilassa.