

Annettu Helsingissä XX päivänä XXXXkuuta 2008

## **Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta**

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 13 päivänä tammikuuta 2006 annetun elintarvikelain (23/2006) 10 §:n 2 ja 3 momentin, 11 §:n 2 momentin ja 20 §:n 5 momentin nojalla:

### **1 luku**

#### **Yleiset säännökset**

##### **1 §**

#### **Soveltamisala**

Tätä asetusta sovelletaan hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin, joissa:

- 1) harjoitetaan vähittäismyyntiä;
- 2) ennen vähittäismyyntiä käsitellään elintarvikkeita lukuun ottamatta sellaisia elintarvikehuoneistoja, joista säädetään maa- ja metsätalousministeriön eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (787/2006) tai joissa ennen vähittäismyyntiä pelkästään pakataan tai muutoin käsitellään hunajaa; tai
- 3) ennen vähittäismyyntiä varastoidaan eläimistä saatavia elintarvikkeita alle 48 tuntia.

Sen estämättä mitä 1 momentissa säädetään, asetuksen 3 lukua sovelletaan kuitenkin myös sellaisiin vähittäismyyntiä harjoittaviin elintarvikehuoneistoihin, joilta ei elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 2 momentin mukaan vaadita hyväksyntää.

##### **2 §**

#### **Määritelmät**

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

- 1) *helposti pilaantuvilla elintarvikkeilla* elintarvikkeita, jotka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muiden ominaisuuksiensa vuoksi tarjoavat mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja jotka on siksi säilytettävä joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa;
- 2) *vähittäiskaupan toimituksella* elintarvikkeiden kuljetuksia tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvasta elintarvikehuoneistosta toiseen tai kuluttajalle;
- 3) *myyntipaikalla* elintarvikehuoneistoa, jossa myydään pääasiallisesti muualla valmistettuja elintarvikkeita muualla nautittaviksi;

4) *tarjoilupaikalla* elintarvikehuoneistoa, jossa pääasiallisesti valmistetaan, kuumennetaan tai annostellaan elintarvikkeita tarjoilupaikalla nautittaviksi;

5) *sellaisenaan syötävällä elintarvikkeella* elintarviketta, jonka toimija on tarkoittanut syötäväksi ilman kypsentämistä.

6) *ulkomyynnillä* elintarvikkeen tarjoilua, kaupanpitoa tai muuta luovuttamista sekä näihin liittyviä välittömiä muita käsittelyvaiheita ulkotilassa;

7) *ulkotilalla* elintarvikehuoneistoa, joka sijaitsee muualla kuin rakennuksen sisällä. Tätä asetusta sovellettaessa ulkotilaan rinnastetaan myös sellainen sisätila tai sen osa, jota ei ole hyväksytty elintarvikehuoneistoksi.

## **2 luku**

### **Elintarvikehuoneistoa koskevat elintarvikehygieeniset vaatimukset**

#### **3 §**

##### **Rakenteelliset vaatimukset**

Sen lisäksi, mitä 2 luvussa säädetään, elintarvikehuoneistolle asetettavista elintarvikehygieenisistä vaatimuksista säädetään myös elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 luvussa II ja liitteessä II.

Elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien tai säilytettävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun.

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten.

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. Valvontaviranomainen voi sallia käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei tästä aiheudu terveysvaaraa.

Tarjoilupaikassa on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan.

#### **4 §**

##### **Toiminnalliset vaatimukset**

Elintarvikkeita on käsiteltävä niin, että tartuntatautien leviäminen ja elintarvikkeen hygieenisen laadun huononeminen ehkäistään. Elintarvikkeet on suojattava mikrobeilta ja haittaeläimiltä, sekä tarvittaessa kosteudelta, lämmöltä, valolta, kemikaaleilta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta.

Kypsentämättömiä liha- ja kalastustuotteita on pidettävä erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa varastoida, myydä tai muuten käsitellä siten, että se on kosketuksissa muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.

Metsästettyjen luonnonvaraisten jänisten, kanien ja lintujen nylkeminen tai kyniminen sekä suolistaminen on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen on sallittua vain siihen tarkoitukseen varustetussa paikassa siten kuin 13§:ssä säädetään.

Kalojen perkaaminen on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa Vähittäismyyntiin vastaanotettua tuotetta perkaamatonta kalaa saa varastoida tai pitää kaupan enintään kaksi päivää vastaanottopäivä mukaan lukien. Kalan perkaaminen on suoritettava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä. Tämä rajoitus koskee kalalajeja, jotka on mainittu MMM:n asetuksen 787/2006 liitteessä 2 luvun 1 kohdassa 138.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai varastointi heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Ne on sijoitettava omiin hyllystöihin ja myyntipöytiin riittävän erilleen elintarvikkeista. Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalituloissa.

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä.

Tupakoiminen on kielletty elintarvikehuoneiston tiloissa, joissa elintarvikkeita varastoidaan, käsitellään, myydään, tarjoillaan tai muutoin luovutetaan.

## 5 §

### **Omavalvonta**

Elintarvikelain (23/2006) 19 §:ssä tarkoitetun omavalvonnan vaarojen analysointia ja kriittisiä valvontapisteitä koskevista periaatteista säädetään elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 artiklassa 5.

Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuhenkilö, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus.

Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä elintarvikehuoneistossa siten, että ne ovat valvontaviranomaisen siellä tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä vähintään vuosi sitä koskevien elintarvikkeiden myynnin päätyttyä.

Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä jätehuolto-ohjelma, johon on sisällytettävä selvitys, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet käsitellään. Jos elintarvikehuoneiston jätteissä on eläimistä saatavia sivutuotteita, joiden käsittelystä Elintarviketurvallisuusvirasto on antanut muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveysturvallisuudesta annettussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1774/2002 säädettyihin menettelyihin pohjautuvan ohjeen, nämä menettelyt on kuvattava jätehuolto-ohjelmassa erikseen.

Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä kuvaus terveystodistusten hallintajärjestelmästä, josta on todennettavissa, että elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevät henkilöt ovat antaneet tartuntatautilain (583/1986) ja sen nojalla annettujen säännösten mukaisen ja ajan tasalla olevan selvityksen siitä, etteivät sairasta salmonelloosia.

Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, kuljetusta koskeva omavalvontasuunnitelma voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan muuta toimintaa koskevaan omavalvontasuunnitelmaan.

### **3 luku**

#### **Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset**

##### **6 §**

##### **Kuljetuslämpötilat**

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia. Muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilykseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee vähittäiskaupan toimituksissa kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa lämpöeristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C.

Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7 §:n 3 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C.

Käytännön seikkojen vuoksi lyhytaikaiset poikkeukset edellä mainituista elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista kuljetuksen aikana ovat sallittuja siten, kun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun IX kohdassa 5 säädetään.

##### **7 §**

##### **Varastointi- ja myyntilämpötilat**

Jauheliha on säilytettävä siten, että sen lämpötila on alle 4 °C. Tuoreet kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä lukuun ottamatta, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet sekä suolattu mäti on säilytettävä siten, että niiden lämpötila on 0-3 °C. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä siten, että niiden lämpötila on enintään 8 °C.

Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut ja paloitetut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat on säilytettävä siten, että niiden lämpötila on enintään 6 °C.

Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäädytetty, on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C. Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäädytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää alhaisemmassa lämpötilassa, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.

## **8 §**

### **Tarjoilulämpötilat**

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een.

Tarjoilupaikassa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa yhtäjaksoisesti pitää tarjolla enintään neljä tuntia. Kerran tarjolla olleet elintarvikkeet on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

## **9 §**

### **Jäähdyttäminen**

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu ruoka on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäädytettävä 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumennetun ruoan jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä.

## **10 §**

### **Pakasteet**

Pakasteiden, jäätelön ja jäätelöaineksen kuljetuksesta ja säilytyksestä säädetään erikseen. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan yleissopimuksen (ATP) (SopS 48/1981) piiriin kuuluvissa kuljetuksissa on noudatettava sopimuksen liitteissä määritellyt lämpötiloja.

Vähittäismyyntiä harjoittavan elintarvikehuoneiston varastointiin tarkoitettuun pakastesäilytystilaan, joka on alle 10 kuutiometriä ja jonka ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla, ei sovelleta pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana annetun komission asetuksen (EY) N:o 37/2005 artiklassa 2 säädettyjä lämpötilan seuranta- ja tallennusvaatimuksia.

## **4 luku**

### **Elintarvikemyynnin olosuhdevaatimukset**

## 11 §

### **Eräiden elintarvikkeiden luovuttaminen asiakkaille**

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on pidettävä kaupan siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin tarjoilun yhteydessä myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita sekä 7 §:n 3 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita saa pakkaamattomina pitää kaupan suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

Muut pakkaamattomat elintarvikkeet, lukuun ottamatta tuoreita kasviksia ja sieniä, on myyjän luovutettava asiakkaalle tai pidettävä kaupan suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

## 12 §

### **Liha- ja kalastustuotteiden sekä elävien simpukoiden myynti**

Tuoretta lihaa, jauhelihaa sekä raakaliha- ja lihavalmisteita saa pitää kaupan valmiissa pakkauksissa jäähdetyssä myyntilaitteessa. Jos niitä varten on käytettävissä erillinen kylmäsäilytystila, niitä saa pitää kaupan pakkaamattomina erillisessä jäähdetyssä myyntilaitteessa.

Kalastustuotteita, kalajalosteita sekä eläviä simpukoita saa pitää kaupan valmiissa pakkauksissa jäähdetyssä myyntilaitteessa. Jos niitä varten on käytettävissä erillinen kylmäsäilytystila, niitä saa pitää kaupan pakkaamattomina erillisessä jäähdetyssä myyntilaitteessa. Ulkomyynnissä niitä voidaan pakkaamattomia kalajalosteita lukuun ottamatta säilyttää kylmälaitteen sijaan myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti.

Huoneiston osasta, jossa tuoretta lihaa, jauhelihaa, raakaliha- ja lihavalmisteita pidetään kaupan, saadaan kuitenkin myydä myös pakkaamattomia kalastustuotteita, kalajalosteita sekä eläviä simpukoita omasta jäähdetyslaitteesta, josta näitä varten on erotettu osa riittävällä väliseinällä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen N:o 853/2004 liitteen III jakson VIII luvun III A, C, ja D osaa, luvun IV A osaa ja V lukua sovelletaan myös vähittäismyyntiin. Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Edellä mainitun asetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D mainittu pakastamispakko ei koske silakkaa eikä Suomessa viljeltyä kirjolohta ja siikaa. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen N:o 853/2004 liitteen III jakson VII lukuja V, VI ja VIII ja IX lukua sekä VII luvun 3 kohtaa sovelletaan myös elävien simpukoiden vähittäismyyntiin.

## 13 §

### **Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen**

Jauheliha on valmistettava tuoreesta tai pakastettuna varastoidusta hyvälaatuisesta luurankolihasiston lihasta, ei kuitenkaan siipikarjan lihasta. Jauhelihaan ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä elimiä eikä muita valmistusaineita. Pakastettuna varastoitu liha on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhettu maksa on valmistettava tuoreesta tai pakastettuna varastoidusta hyvälaatuisesta maksasta, ei kuitenkaan siipikarjan maksasta. Siihen ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä muita

valmistusaineita. Pakastettuna varastoitu maksa on jauhattava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhelihaa ja jauhattua maksaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.

## **14 §**

### **Pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely ja ruoanvalmistus**

Pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely ja ruoanvalmistus tulee myyntipaikassa järjestää siten, ettei se vaaranna kaupan pidettävien elintarvikkeiden tai valmistettavan ruoan hygieenistä laatua.

Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään kaupan pidettävistä muista elintarvikkeista.

Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla vesipiste työvälineiden pesua varten sekä jäteastia syntyvää jätettä varten.

Edellä 2 ja 3 momentissa säädetty vaatimukset eivät koske tilapäistä tuote-esittelyä.

## **15 §**

### **Elintarvikkeiden ulkomyynti**

Torilla tai muussa ulkotilassa saa myydä tai tarjoilua varten valmistaa elintarvikkeita, jos toiminta täyttää riittävät elintarvikehygieeniset vaatimukset. Tori tai muu ulkotila, jossa elintarvikkeita myydään tai valmistetaan tarjoilua varten, on pidettävä puhtaana ja siistinä ja siellä tulee olla tarpeellinen määrä jäteastioita. Elintarvikkeiden ulkomyyntille asetettavista elintarvikehygieenisistä vaatimuksista säädetään myös elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa III.

## **5 luku**

### **Henkilökohtainen hygienia sekä eläinten pääsyn rajoittaminen elintarvikehuoneistoon**

## **16 §**

### **Henkilökohtainen hygienia**

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla riittävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, hiukset peittävä päähine sekä ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävät jalkineet.

Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia taikka jolla on kuumetta tai vatsatauti, ei saa käsitellä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Tällaisia elintarvikkeita ei saa käsitellä myöskään henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös muita pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä, jos edellä mainitusta seikoista saattaa aiheutua elintarvikehygieenisia riskejä.

## **17 §**

### **Eläinten pääsyn rajoittaminen elintarvikehuoneistoon**

Elintarvikehuoneistoon ei saa päästää eläimiä.

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa kuitenkin päästää elintarvikehuoneiston asiakastiloihin.

Mitä 1 momentissa säädetään, ei koske kauppakeskuksen sisätilaa, jossa ei ole säännöllistä elintarvikkeiden vähittäismyyntiä, eikä ulkotarjoilualueita.

## **6 luku**

### **Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat vaatimukset**

## **18 §**

### **Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat yleiset elintarvikehygieeniset vaatimukset**

Elintarvikkeiden kuljetuksessa käytettävät kuljetusvälineet on pidettävä puhtaina. Kuljetusvälineet, joissa kuljetetaan muuta kuin elintarvikkeita, on tarkastettava ja tarvittaessa puhdistettava ennen kuin niitä käytetään elintarvikkeiden kuljetukseen. Kuljetusvälineiden tulee olla tiiviitä ja materiaalien pitää olla helposti puhdistettavia.

Elintarvikkeita kuljetettaessa on huolehdittava, että elintarvikkeet on suojattu kastumiselta, jäätymiseltä, pölyyntymiseltä tai muulta likaantumiselta ja ettei niiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden kuljettamisessa on kiinnitettävä erityistä huomiota niiden saastumisen estämiseen.

Jos kuljetusvälineessä kuljetetaan tuotteita, jotka voivat vaarantaa elintarvikkeen hygieenisen laadun, elintarvikkeet on kuljetettava näistä tuotteista erillään. Elintarvikkeita on kuljettava siten, että niihin ei siirry vierasta hajua tai makua taikka haitallisia ominaisuuksia ajoneuvosta tai kuljetusvälineestä taikka muista kuljetettavista elintarvikkeista tai tavaroista.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä vähittäiskaupan toimituksissa kuormatila tai muu jäädytettävä kuljetustila tai -astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä. Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, jos elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa.

## **19 §**

### **Elintarvikkeiden kuljetusastiat**

Kuljetuslaatikot ja -säiliöt sekä muut vastaavanlaiset astiat on säilytettävä elintarvikehuoneistossa suojattuina ja erillään siten, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. Kuljetusastiat on puhdistettava käyttökertojen välillä.

Kuljetusastioita, joissa kuljetetaan pakkaamattomia nestemäisiä, rakeisia tai jauhomaisia elintarvikkeita taikka pakkaamattomia leipomotuotteita tai pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, saa käyttää vain elintarvikkeiden kuljettamiseen.

Pakkaamattomien nestemäisten, rakeisten ja jauhomaisten elintarvikkeiden sekä pakkaamattomien leipomotuotteiden ja pakkaamattomien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljettamiseen käytettävissä astioissa on oltava merkintä "Vain elintarvikkeille/Endast för livsmedel" tai muu vastaava merkintä, joka ilmaisee niiden käyttötarkoituksen.

## **20 §**

### **Eräitä meriteitse irtotavarana kuljetettavia elintarvikkeita koskevat poikkeukset**

Sen estämättä, mitä 18 §:n 3 momentissa säädetään, meriteitse irtotavarana kuljetettaviin öljyihin ja rasvoihin sovelletaan, mitä liitteessä 1 säädetään, ja raakasokeriin, mitä liitteessä 2 säädetään.

## **7 luku**

### **Voimaantulosäännökset**

## **21 §**

### **Voimaantulo**

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2009.

Helsingissä xx päivänä xxxxkuuta 2008

Maa- ja metsätalousministeri  
Sirkka-Liisa Anttila

Eläinlääkintöylitarkastaja  
Sebastian Hielm

## LIITE 1

### **ELINTARVIKKEIKSI TARKOITETTUIJEN IRTOTAVARANA KULJETETTAVIEN NESTEMÄISTEN ÖLJYJEN JA RASVOJEN MERIKULJETUKSET**

1) Elintarvikkeiksi tarkoitettujen irtotavarana kuljetettavien nestemäisten öljyjen ja rasvojen merikuljetus on sallittu, jos

a) öljy tai rasva kuljetetaan ruostumattomassa terästankissa taikka epoksimuovilla tai sen teknisellä vastineella vuoratussa tankissa; ja

b) kuljetusta välittömästi edeltänyt lasti on ollut elintarvike tai lasti on kuulunut elintarvikehygieniasta annetun neuvoston direktiivin 93/43/ETY eräistä määräyksistä, jotka koskevat irtotavarana nestemäisessä muodossa olevien öljyjen ja rasvojen kuljetusta, annetun direktiivin 96/3/EY muuttamisesta annetun komission direktiivin 2004/4/EY liitteessä tarkoitettuihin hyväksyttäviin edeltäviin lasteihin.

2) Jos 1 kohdassa tarkoitettu öljy tai rasva kuljetetaan muussa kuin siinä mainituista materiaaleista valmistetussa tankissa, tankissa kuljetettujen kolmen edeltävän lastin tulee olla elintarvikkeita tai kuulua edellä mainitun direktiivin 2004/4/EY liitteessä tarkoitettuihin hyväksyttäviin edeltäviin lasteihin.

3) Jos 1 kohdassa tarkoitettua öljyä tai rasvaa ei jatkojalosteta, sen merikuljetus on sallittu, jos a) öljy tai rasva kuljetetaan ruostumattomassa terästankissa taikka epoksimuovilla tai sen teknisellä vastineella vuoratussa tankissa; ja b) kuljetusta välittömästi edeltäneet kolme lastia ovat olleet elintarvikkeita.

4) Kuljetettavan aluksen päälliköllä tulee olla täsmälliset asiakirjat, joista ilmenee aluksen tankeissa kuljetetut kolme edeltävää lastia sekä lastien välillä suoritettujen puhdistusten tehokkuus. Jos lasti siirretään toiseen alukseen, tämän aluksen päälliköllä tulee olla edellä tarkoitettujen asiakirjojen lisäksi vastaavat asiakirjat siirtoa edeltäneestä aluksesta. Asiakirjat on pyydyttävä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle.

## LIITE 2

### **ENNEN ELINTARVIKEKÄYTTÖÄ PUHDISTETTAVAN RAAKASOKERIN MERIKULJETUKSET**

1) Raakasokeria, joka jatkokäsitellään ja puhdistetaan ennen käyttöä elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi, voidaan meriteitse kuljettaa sellaisissa kuljetusastioissa, säiliöissä ja tankeissa sekä muissa vastaavissa kuljetusvälineissä, joita ei ole tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kuljettamiseen. Ennen raakasokerin lastaamista kuljetusvälineet on tällöin puhdistettava huolellisesti edellisen kuljetuksen jäämien ja muiden epäpuhtauksien poistamiseksi, ja ne on tarkistettava sen varmistamiseksi, että tällaiset jäämät on poistettu tehokkaasti. Raakasokeria ei saa kuljettaa kuljetusvälineissä, joissa välittömästi aikaisemmin on kuljetettu nestemäistä irtotavaraa.

2) Raakasokerin kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden puhdistus ennen raakasokerin kuljettamista on elintarvikelain (23/2006) 19 §:ssä tarkoitettu elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi käytettävän sokerin hygieeniseen laatuun vaikuttava kriittinen kohta.

3) Elintarvikekäyttöä varten kuljetettavan raakasokerierän mukana on oltava raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan antama todistus, josta ilmenee raakasokerin merikuljetusta edeltävän lastin laatu ja käytettyjen kuljetusvälineiden puhdistustapa ja -aika. Näiden todistuksessa mainittujen tietojen tulee perustua raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan hallussa oleviin asiakirjoihin. Jatkokäsittävän raakasokerierän mukana seuraavassa todistuksessa tulee lisäksi lukea selvästi ja pysyvästi yhdellä tai useammalla Euroopan yhteisön kielellä "Tämä tuote on puhdistettava ennen sen käyttöä ihmisravinnoksi". Raakasokerin jatkokäsittelystä vastaavan elintarvikealan toimijan on säilytettävä kopio todistuksesta.

4) Raakasokerin kuljetuksesta ja jatkokäsittelystä vastaavien elintarvikealan toimijoiden on pyydettäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle raakasokerierää seuraava todistus ja asiakirjat, joihin todistuksessa mainitut tiedot perustuvat.