

MMM:n asetusehdotus	STM:n elintarvikehuoneistoasetus (905/2007)	Perustelut muutoksille
<p>Annettu Helsingissä <u>XX</u> päivänä <u>XXXX</u>kuuta 2008</p> <p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta</p> <p>Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 13 päivänä tammikuuta 2006 annetun elintarvikelain (23/2006) <u>10 §:n 2 ja 3 momentin, 11 §:n 2 momentin ja 20 §:n 5 momentin</u> nojalla:</p>	<p>Annettu Helsingissä 9 päivänä lokakuuta 2007</p> <p>Sosiaali- ja terveysministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta</p> <p>Sosiaali- ja terveysministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 13 päivänä tammikuuta 2006 annetun elintarvikelain (23/2006) 10 §:n 3 momentin, 11 §:n 4 momentin ja 20 §:n 5 momentin nojalla:</p>	<p><i>Asetusantovaltuuspykälien sisältö ja rakenne ovat muuttuneet elintarvikelain muuttamisen myötä (989/2007).</i></p> <p><i>HE 108/2008 vp elintarvikelain muuttamisesta, joka parhaillaan on eduskunnan käsiteltävänä, ehdottaa elintarvikelain 10 §:n 3 momentin muuttamista muotoon: ”Tarkempia säännöksiä elintarvikkeiden myynnistä tai luovutuksesta ulkotiloissa ja suurissa yleisötilaisuuksissa annetaan <u>maa- ja metsätalousministeriön</u> asetuksella.”</i></p>
<p>1 luku</p> <p>Yleiset säännökset</p> <p>1 §</p> <p>Soveltamisala</p> <p>Tätä asetusta sovelletaan hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin, joissa:</p> <p>1) harjoitetaan vähittäismyyntiä;</p> <p>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</p> <p>3) ennen vähittäismyyntiä varastoidaan eläimistä saatavia elintarvikkeita alle 48 tuntia.</p>	<p>1 luku</p> <p>Yleiset säännökset</p> <p>1 §</p> <p>Soveltamisala</p> <p>Tätä asetusta sovelletaan hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin, joissa:</p> <p>1) harjoitetaan vähittäismyyntiä;</p> <p>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</p> <p>3) ennen vähittäismyyntiä varastoidaan eläimistä saatavia elintarvikkeita alle 48 tuntia.</p>	<p><i>Ote HE 108/2008 vp:n yleisperusteluista: ”... elintarvikehuoneistoasetuksen soveltamisalaa koskevasta 1 §:stä poistettaisiin rajaus, jonka mukaan asetusta ei sovelleta ulkomyyntiin. Elintarvikkeiden ulkomyynti olisi näin ollen elintarvikkeiden vähittäismyyntiin kuuluva osa-alue, jonka elintarvikehygieenisistä järjestelyistä säädetäisiin elintarvikelain 10 §:n 2 momentin nojalla maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa. Esityksen tavoite on selkeyttää elintarvikkeiden ulkomyyntiä koskevia säännöksiä. Esitys palvelee vuoden 2008 alusta toteutettua elintarvikeastoiden keskittämistä maa- ja metsätalousministeriöön.”</i></p> <p><i>2 momentti ulottaisi asetuksen lämpötilavaatimuksia koskemaan myös sellaista tilapäistä elintarvikkeiden vähittäismyyntiä, joka on rajattu STM:n elintarvikehuoneistoasetuksen ulkopuolelle. Tyypillisimmillään nämä ilmoituksenvaraiset toiminnot liittyvät myyjäisiin ja markkinoihin, joiden yleisohjeistukseksi katsotaan riittävän elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun III vaatimukset (kts. myös asetusehdotuksen 15 §). Näihin vaatimuksiin ei kuitenkaan sisälly</i></p>

<p><u>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.</u></p>	<p>Asetusta ei sovelleta elintarvikkeiden ulkomyyntiin, siten kuin se on määritelty sosiaali- ja terveysministeriön elintarvikkeiden myynnistä ulkotilassa sekä suurten yleisötilaisuuksien hygieenisistä järjestelyistä ja jätehuollosta antamassa asetuksessa (731/2007)</p>	<p><i>elintarviketurvallisuuden kannalta kriittisiä lämpötilavaatimuksia, minkä johdosta ehdotetaan säädettäväksi, että elintarvikkeiden ilmoituksenvaraisessa vähittäismyynnissä tulee noudattaa samoja lämpötilavaatimuksia kuin säännöllisessä elintarvikkeiden vähittäismyynnissä</i></p>
<p>2 §</p> <p>Määritelmät</p> <p>Tässä asetuksessa tarkoitetaan:</p> <p>1) <i>helposti pilaantuvilla elintarvikkeilla</i> elintarvikkeita, jotka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai <u>muiden ominaisuuksiensa vuoksi</u> tarjoavat mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja jotka on siksi säilytettävä joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa;</p> <p>2) <i>vähittäiskaupan toimituksella</i> elintarvikkeiden kuljetuksia tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvasta elintarvikehuoneistosta toiseen tai kuluttajalle;</p> <p>3) <i>myyntipaikalla</i> elintarvikehuoneistoa, jossa myydään pääasiallisesti muualla valmistettuja elintarvikkeita muualla nautittaviksi;</p> <p>4) <i>tarjoilupaikalla</i> elintarvikehuoneistoa, jossa pääasiallisesti valmistetaan, kuumennetaan tai annostellaan elintarvikkeita <u>tarjoilupaikalla</u> nautittaviksi;</p> <p>5) <i>sellaisenaan syötävällä elintarvikkeella</i> elintarviketta, jonka toimija on tarkoittanut <u>syötäväksi ilman kypsennämistä.</u></p> <p>6) <i>ulkomyynnillä</i> elintarvikkeen tarjoilua, kaupanpitoa tai muuta luovuttamista sekä näihin liittyviä välittömiä</p>	<p>2 §</p> <p>Määritelmät</p> <p>Tässä asetuksessa tarkoitetaan:</p> <p>1) <i>helposti pilaantuvilla elintarvikkeilla</i> elintarvikkeita, jotka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muista ominaisuuksistaan johtuen tarjoavat mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja jotka on siksi säilytettävä joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa;</p> <p>2) <i>vähittäiskaupan toimituksella</i> elintarvikkeiden kuljetuksia tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvasta elintarvikehuoneistosta toiseen tai kuluttajalle;</p> <p>3) <i>myyntipaikalla</i> elintarvikehuoneistoa, jossa myydään pääasiallisesti muualla valmistettuja elintarvikkeita muualla nautittaviksi;</p> <p>4) <i>tarjoilupaikalla</i> elintarvikehuoneistoa, jossa pääasiallisesti valmistetaan, kuumennetaan tai annostellaan elintarvikkeita siellä nautittaviksi;</p> <p>5) <i>sellaisenaan syötävällä elintarvikkeella</i> elintarviketta, jonka toimija on tarkoittanut ihmisravinnoksi ilman, että kuluttajan on kypsennettävä elintarviketta vaaraa aiheuttavien mikrobin tuhoamiseksi tai niiden määrän vähentämiseksi sallittavalle tasolle.</p>	<p><i>Määritelmiä 1, 4 ja 5 on korjattu helpommin ymmärrettäviksi. Määritelmät 6 ja 7 perustuvat määritelmiin, joita on sosiaali- ja terveysministeriön ulkomyyntiasetuksessa (731/2207).</i></p>

<p><u>muuta käsittelyvaiheita ulkotilassa:</u></p> <p><u>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.</u></p>		
<p><i>Ei muutoksia</i></p>	<p>2 luku</p> <p>Elintarvikehuoneistoa koskevat elintarvikehygieeniset vaatimukset</p> <p>3 §</p> <p>Rakenteelliset vaatimukset</p> <p>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.</p> <p>Elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien tai säilytettävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun.</p> <p>Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten.</p> <p>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</p>	

	<p>samalla voidaan varmistua siitä, ettei tästä aiheudu terveysvaaraa.</p> <p>Tarjoilupaikassa on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan.</p>	
<p>4 §</p> <p>Toiminnalliset vaatimukset</p> <p>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.</p> <p>Kypsentämättömiä liha- ja kalastustuotteita on pidettävä erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa <u>varastoida, myydä tai muuten käsitellä</u> siten, että se on kosketuksissa muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.</p> <p><u>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.</u></p> <p><u>Kalojen perkaaminen on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa Vähittäismyyntiin vastaanotettua tuoretta 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</u></p>	<p>4 §</p> <p>Toiminnalliset vaatimukset</p> <p>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.</p> <p>Kypsentämättömiä liha- ja kalastustuotteita on pidettävä erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa säilyttää tai pitää kaupan siten, että se on kosketuksissa muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.</p> <p>Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja säilytys elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai säilytys 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.</p> <p>Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja</p>	<p><i>3 momentti esiintyy osittain samanmuotoisena elintarvikehuoneistoasetuksen (905/2007) 12 § 2 momentissa. Tarkennus koskien jauhelihan ja jauhetun maksan valmistamista vain siihen tarkoitukseen varustetussa paikassa on uusi.</i></p> <p><i>4 momentti esiintyy osittain samanmuotoisena elintarvikehuoneistoasetuksen (905/2007) 12 § 4 momentissa. Uusi tarkennus koskien perkaamattomien kalojen perkaamista viimeistään vähittäismyyntiin toisena päivänä on lisätty, jotta varmistettaisiin kalan hyvä hygieeninen laatu myyntihetkellä. Viittaamalla laitoksen (787/2006 tai 37/EEO/2006) liitteen kohtaan 138 (jossa on lueteltu kalat, joita voidaan perkaamattomina toimittaa laitoksiin) halutaan jättää silakka ja muikku 4 momentin perkaamisvaatimuksen ulkopuolelle. Silakkaa ja muikkua saisi siis jatkossakin vähittäiskaupassa myydä perkaamattomina niin kauan kuin niiden hygieeninen laatu pysyy hyvänä.</i></p>

<p><u>787/2006 liitteessä 2 luvun 1 kohdassa 138.</u></p> <p>Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja <u>varastointi</u> elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai <u>varastointi</u> 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 sosiaalitiloissa.</p> <p>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.</p> <p>Tupakoiminen on kielletty elintarvikehuoneiston tiloissa, joissa elintarvikkeita <u>varastoidaan, käsitellään, myydään, tarjoillaan tai muutoin luovutetaan.</u></p>	<p>elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä.</p> <p>Tupakoiminen on kielletty elintarvikehuoneiston tiloissa, joissa elintarvikkeita valmistetaan, käsitellään, pidetään kaupan, tai säilytetään.</p>	
<p>5 §</p> <p>Omavalvonta</p> <p>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.</p> <p>Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus.</p> <p>Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset</p>	<p>5 §</p> <p>Omavalvonta</p> <p>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.</p> <p>Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus.</p> <p>Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset</p>	

<p>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 <u>myynnin</u> päätyttyä.</p> <p>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 terveys säännöistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1774/2002 säädettyihin menettelyihin pohjautuvan ohjeen, nämä menettelyt on kuvattava jätehuolto-ohjelmassa erikseen.</p> <p>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.</p> <p>Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, kuljetusta koskeva omavalvontasuunnitelma voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan muuta toimintaa koskevaan omavalvontasuunnitelmaan.</p>	<p>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 myyntiajan päätyttyä.</p> <p>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 terveys säännöistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1774/2002 säädettyihin menettelyihin pohjautuvan ohjeen, nämä menettelyt on kuvattava jätehuolto-ohjelmassa erikseen.</p> <p>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.</p> <p>Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, kuljetusta koskeva omavalvontasuunnitelma voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan muuta toimintaa koskevaan omavalvontasuunnitelmaan.</p>	
---	---	--

<p>3 luku</p> <p>Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset</p> <p>6 §</p> <p>Kuljetuslämpötilat</p> <p><u>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 säilyäkseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee vähittäiskaupan toimituksissa kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa kuormatilassa tai muulla tavoin jäädytettävässä, suljettavassa lämpöeristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C.</u></p> <p>Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7 §:n 3 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C.</p> <p><u>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.</u></p>	<p>3 luku</p> <p>Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset</p> <p>6 §</p> <p>Kuljetuslämpötilat</p> <p>Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilyäkseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee vähittäiskaupan toimituksissa kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa kuormatilassa tai muulla tavoin jäädytettävässä, suljettavassa lämpöeristetyssä kuljetusastiassa korkeintaan 6 °C:n lämpötilassa.</p> <p>Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7 §:n 3 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C.</p>	<p><i>1 momentin alun lisäys muistuttaa elintarvikealan toimijoille, että Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia on noudatettava myös vähittäiskaupan toimituksissa. Tämä ei ole uusi vaatimus, mutta siihen ei ole erityisesti maassamme kiinnitetty huomiota asetuksen 1.1.2005 voimaantulon jälkeen. Siten monien eläimistä saatavien elintarvikkeiden vähittäiskaupan kuljetuslämpötiloja olisi nykyisestä laskettava, kuten esimerkiksi:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• jauheliha 2 °C• siipikarjanliha 4 °C• raakalihavalmisteet 4 °C• elimet 3 °C• tuoreet kalastustuotteet 0-3 °C <p><i>1 momentin lopussa on muutettu lämpötilavaatimusta niin, että toimija ymmärtää sen yksiselitteisesti koskevan elintarvikkeen eikä kuljetustilan lämpötilaa.</i></p> <p><i>3 momentti on täysin uusi, ja sen turvin Eviran toimeenpano-ohjeisiin tulee mahdollisuus valvonnan päättää, miten suuri lämpötilan ylitys voidaan vähittäiskaupan toimituksissa sallia. Sallittavien poikkeuksien suuruutta on mahdotonta kullekin toiminnalle ja elintarvikkeelle tällä hetkellä päätellä, mutta monissa tilanteissa se voisi olla ±3 °C.</i></p> <p><i>Liittyen 1 momentin näennäisesti tiukentuviin lämpötilavaatimuksiin, mitkä saattavat osittain vaikeuttaa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden sekakuormausta ja -kuljettamista 6 °C:ssa, tulee Suomessa harkita tarkkaan, josko 3 momenttiin kirjattua toleranssia voisi hyödyntää sen varmistamiseksi, että sekakuormauskäytäntö voisi ainakin osittain vähittäiskaupan toimituksissa jatkua.</i></p>
---	---	--

<p>7 §</p> <p><u>Varastointi- ja myyntilämpötilat</u></p> <p>Jauheliha on säilytettävä <u>siten, että sen lämpötila on alle 4 °C</u>. Tuoreet kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä lukuun ottamatta, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut <u>kalajalosteet</u> sekä suolattu mäti on säilytettävä <u>siten, että niiden lämpötila on 0-3 °C</u>. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä <u>siten, että niiden lämpötila on enintään 8 °C</u></p> <p>Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut ja paloitellut kasvikset <u>sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat on säilytettävä siten, että niiden lämpötila on enintään 6 °C</u>.</p> <p>Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdetty, on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C. Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää alhaisemmassa lämpötilassa, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.</p>	<p>7 §</p> <p>Säilytys- ja kaupanpitolämpötilat</p> <p>Jauheliha on säilytettävä alle 4 °C:ssa. Tuoreet kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä lukuun ottamatta, raakavalmisteet, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut jalostetut kalastustuotteet sekä suolattu mäti on säilytettävä 0-3 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa.</p> <p>Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut ja paloitellut kasvikset, tulee säilyttää enintään 6 °C:ssa.</p> <p>Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdetty, on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C. Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää alhaisemmassa lämpötilassa, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.</p>	<p><i>1 ja 2 momentin lopussa on muutettu lämpötilavaatimusta niin, että toimija ymmärtää sen yksiselitteisesti koskevan elintarvikkeen eikä varastointitilan tai myyntilaitteen lämpötilaa.</i></p>
<p>8 §</p> <p>Tarjoilulämpötilat</p> <p>Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een.</p> <p>Tarjoilupaikassa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa <u>yhtäjaksoisesti</u> pitää tarjolla enintään neljä tuntia. <u>Kerran tarjolla olleet elintarvikkeet on</u></p>	<p>8 §</p> <p>Tarjoilulämpötilat</p> <p>Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een. Jos tarjoiltavan elintarvikkeen lämpötila käy lämpötila-alueella 12—60 °C tai sen elintarvikehygieeninen laatu on muuten oleellisesti heikentynyt, se on tarjollapidon päätyttyä</p>	<p><i>1 momenttia on lyhennetty, sillä on katsottu, että ei voi olla yleisesti hyväksyttävissä, että kylmäsäilytystä vaativan elintarvikkeen lämpötila nousisi säännöllisesti tarjollapidossa 12 °C:een yläpuolelle.</i></p> <p><i>2 momenttiin on lisätty sana ”yhtäjaksoisesti” sen estämiseksi, ettei muiden kosketeltavissa olleita ja mahdollisesti siinä saastuneita elintarvikkeita laitettaisiin tarjolle minään myöhempänä ajankohtana. Tämä vaatimus ei kuitenkaan koskisi sellaista asetuksen 11 §:n 1 momentissa tarkoitettua helposti pilaantuvaa elintarviketta, jota pidetään tarjolla vitriinissä tai muulla tavoin saastumiselta suojattuna. Vaatimus ei</i></p>

<p><u>tarjoilun jälkeen hävitettävä.</u></p>	<p>hävitettävä.</p> <p>Tarjoilupaikassa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla enintään neljä tuntia.</p>	<p><i>myöskään koskisi sellaisia valmistettuja ruokia, joita ei ole vielä pantu asiakkaille tarjolle.</i></p>
<p><i>Ei muutoksia</i></p>	<p>9 §</p> <p>Jäähdyttäminen</p> <p>Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu ruoka on välittömästi valmistuksen tai tarjoilun jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 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.</p>	
<p><i>Ei muutoksia</i></p>	<p>10 §</p> <p>Pakasteet</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

<p>4 luku</p> <p><u>Elintarvikemyynnin</u> olosuhdevaatimukset</p> <p>11 §</p> <p>Eräiden elintarvikkeiden luovuttaminen asiakkaille</p> <p>Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on pidettävä kaupan siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin <u>tarjoilun yhteydessä myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita sekä</u> 7 §:n 3 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita saa pakkaamattomina pitää kaupan suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.</p> <p>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.</p>	<p>4 luku</p> <p>Myyntipaikan olosuhdevaatimukset</p> <p>11 §</p> <p>Eräiden elintarvikkeiden luovuttaminen asiakkaille</p> <p>Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on pidettävä kaupan siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin 7 §:n 3 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita saa pakkaamattomina pitää kaupan suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.</p> <p>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.</p>	<p><i>1 momentin lisäys tulee lukea rinnan 8 §:n osittain tiukentuneiden tarjoiluvaatimusten kanssa. Lisäyksellä halutaan varmistaa, että lounasravintoloissa yleinen itsepalvelu voi jatkua nykyisenkaltaisena. Jälkiruokia, leivonnaisia, juomia, sekä tiettyjä ruoka-annoksia tulee jatkossakin voida pitää esim. kylmävitriinissä tarjolla useampia kertoja, edellyttäen että niiden hygieeninen laatu ei ole siinä yhteydessä heikentynyt.</i></p>
<p>12 §</p> <p><u>Liha- ja kalastustuotteiden sekä elävien simpukoiden myynti</u></p> <p>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.</p> <p>Kalastustuotteita, <u>kalajalosteita sekä eläviä simpukoita</u> saa pitää kaupan valmiissa pakkauksissa jäähdetyssä myyntilaitteessa. Jos niitä varten on käytettävissä erillinen kylmäsäilytystila, niitä saa pitää kaupan</p>	<p>12 §</p> <p>Liha- ja kalastustuotteiden kaupanpito</p> <p>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.</p> <p>Metsästettyjen luonnonvaraisten jänisten, kanien ja lintujen nylkeminen tai kyniminen sekä suolistaminen elintarvikkeiden vähittäismyyntipaikassa on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa.</p>	<p><i>2 momentin 1 lauseen lisäykset tarkentavat asetuksen kieltä, muttei vaatimuksia. Aikaisemman ”kalastustuotteita” sanan tilalle, jonka miellettiin kattavan myös kalajalosteet sekä elävät simpukat, ehdotetaan lisättäväksi tarkempi lista niistä artikkeleista, joita on totuttu näkemään vähittäiskaupan kalatiskillä: Kalastustuotteita, kalajalosteita sekä eläviä simpukoita.</i></p> <p><i>2 momentin loppu tarjoaa mahdollisuuden edelleen myydä ulkomyyntissä kalastustuotteita, kalajalosteita sekä eläviä simpukoita jäissä ilman jäähdettyä myyntilaitetta, mikäli sellaisen käyttö olisi ulkomyyntiolosuhteissa vaikeaa. Jäissä myynti ei kuitenkaan olisi sallittua pakkaamattomille kalajalosteille, jotka pääsääntöisesti syödään sellaisenaan, sillä näiden tuotteiden tiedetään helposti</i></p>

<p>pakkaamattomina erillisessä jäähdetyssä myyntilaitteessa. <u>Ulkomyynnissä niitä voidaan pakkaamattomia kalajalosteita lukuun ottamatta säilyttää kylmälaitteen sijaan myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti.</u></p> <p>Huoneiston osasta, jossa tuoretta lihaa, jauhelihaa, raakaliha- ja lihavalmisteita pidetään kaupan, saadaan kuitenkin myydä myös pakkaamattomia kalastustuotteita, <u>kalajalosteita sekä eläviä simpukoita omasta jäähdetyslaitteesta, josta näitä varten on erotettu osa riittävällä väliseinällä.</u></p> <p><u>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. 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.</u></p>	<p>Kalastustuotteita saa pitää kaupan valmiissa pakkauksissa jäähdetyssä myyntilaitteessa. Jos niitä varten on käytettävissä erillinen kylmäsäilytystila, niitä saa pitää kaupan pakkaamattomina erillisessä jäähdetyssä myyntilaitteessa. Huoneiston osasta, jossa tuoretta lihaa, jauhelihaa, raakaliha- ja lihavalmisteita pidetään kaupan, saadaan kuitenkin myydä myös pakkaamattomia kalastustuotteita omasta jäähdetyslaitteesta tai jäähdetyslaitteesta, josta kalastustuotteita varten on erotettu osa riittävällä väliseinällä.</p> <p>Kalojen perkaaminen elintarvikkeiden vähittäismyyntipaikassa on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa.</p>	<p><i>saastuvan ja saastuttavan toisiaan sulamisvesien kautta.</i></p> <p><i>4 momentti on lisätty asetusehdotukseen sen muistuttamiseksi, että Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen N:o 853/2004 liitteen III mukaan tiettyjä siinä olevia tuoreita kalastustuotteita sekä eläviä simpukoita koskevia vaatimuksia sovelletaan myös vähittäismyyntiin. 3 lauseessa oleva D kohdan poikkeus silakan, Suomessa viljellyn kirjolohen sekä siian pakastamispakkoon on jo kirjattu laitoksen asetuksen (787/2006 tai 37/EEO/2006) liitteen 2 luvun 1 kohtaan 135. Jotta poikkeus ulottuisi myös vähittäiskauppaan, olisi se kuitenkin kirjattava myös tähän asetusehdotukseen.</i></p> <p><i>Elintarvikehuoneistoasetuksen 12 §:n 2 ja 4 momentit on siirretty asetusehdotuksen 4 §:n 3 ja 4 momentteihin.</i></p>
<p>13 §</p> <p>Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen</p> <p>Jauheliha on valmistettava tuoreesta tai pakastettuna varastoidusta hyvälaatuisesta luurankolihaksiston 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.</p> <p>Jauhettu maksa on valmistettava tuoreesta tai pakastettuna varastoidusta hyvälaatuisesta maksasta, ei kuitenkaan siipikarjan maksasta. Siihen ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä muita valmistusaineita.</p>	<p>13 §</p> <p>Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen myyntipaikassa</p> <p>Jauheliha on valmistettava tuoreesta tai pakastettuna varastoidusta hyvälaatuisesta luurankolihaksiston 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.</p> <p>Jauhettu maksa on valmistettava tuoreesta tai pakastettuna varastoidusta hyvälaatuisesta maksasta, ei kuitenkaan siipikarjan maksasta. Siihen ei valmistuksen</p>	<p><i>Otsikkoa on muutettu paremmin vastaamaan asetuksen koko soveltamisalaa. 13 §:n vaatimukset eivät koske ainoastaan myyntipaikkoja, vaan kaikkia hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja, joissa harjoitetaan vähittäiskauppaa.</i></p>

<p>Pakastettuna varastoitu maksa on jauhattava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.</p> <p>Jauhelihaa ja jauhattua maksaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.</p>	<p>yhteydessä saa lisätä muita valmistusaineita.</p> <p>Pakastettuna varastoitu maksa on jauhattava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.</p> <p>Jauhelihaa ja jauhattua maksaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.</p>	
<p>14 §</p> <p><u>Pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely ja ruoanvalmistus</u></p> <p><u>Pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittely ja ruoanvalmistus tulee myyntipaikassa järjestää siten, ettei se vaaranna <u>kaupan pidettävien elintarvikkeiden tai valmistettavan ruoan hygieenistä laatua.</u></u></p> <p>Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten <u>asianmukaisesti varustettu ja erillään kaupan pidettävistä muista elintarvikkeista.</u></p> <p><u>Pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla vesipiste työvälineiden pesua varten sekä jäteastia syntyvää jätettä varten.</u></p> <p>Edellä 2 ja 3 momentissa säädetty vaatimukset eivät koske tilapäistä tuote-esittelyä.</p>	<p>14 §</p> <p>Ruoanvalmistus myyntipaikassa</p> <p>Ruoanvalmistus tulee myyntipaikassa järjestää siten, ettei se vaaranna valmistettavan ruoan tai kaupan pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua.</p> <p>Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on erillään kaupan pidettävistä muista elintarvikkeista. Ruoanvalmistukseen varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla vesipiste ja jäteastia ruoanvalmistuksessa syntyvää jätettä varten sekä asianmukaisesti varustettu paikka käsien ja astioiden pesua varten.</p> <p>Edellä 2 momentissa säädetty vaatimukset eivät koske väliaikaista tuote-esittelyä.</p>	<p><i>Otsikkoa on muutettu paremmin vastaamaan asetuksen koko soveltamisalaa. 14 §:n vaatimukset eivät koske ainoastaan myyntipaikkoja, vaan kaikkia hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja, joissa harjoitetaan vähittäiskauppaa.</i></p> <p><i>Lisäykset 1 ja 3 momentteihin koskien pakkaamattomien elintarvikkeiden käsittelyä ovat tarpeen, sillä myös tällaisen toimintaan (kalojen fileointi, lihanleikkuu, ym.) liittyy samankaltainen ristisaastumisen vaara kuin ruoanvalmistukseen</i></p>
<p>15 §</p> <p><u>Elintarvikkeiden ulkomyynti</u></p> <p><u>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</u></p>		<p><i>Ote HE 108/2008 vp:n yleisperusteluista: ”Elintarvikelain 10 §:n 3 momentissa säädetty elintarvikkeiden ulkomyyntiä koskeva asetuksenantovaltuus siirrettäisiin valtioneuvostolta maa- ja metsätalousministeriölle. Muutoksen voimaantulon jälkeen elintarvikkeiden ulkomyyntiä koskevat säännökset kumottaisiin ulkomyyntiasetuksesta, ja siirrettäisiin tarpeellisilta osiltaan elintarvikehuoneistoasetukseen ja, esimerkiksi ulkomyyntiasetuksen liitteessä 1 säädettyjen</i></p>

<p><u>jäteastioita. Elintarvikkeiden ulkomyynnille asetettavista elintarvikehygieenisistä vaatimuksista säädetään myös elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvussa III.</u></p>		<p>hygieniavaatimusten osalta, Eviran ulkomyyntiohjeeseen. ”</p> <p>15 §:n alkupään teksti on otettu suoraan STM:n ulkomyyntiasetuksesta (731/2007). Lopussa muistutetaan jälleen lukijaa siitä, että myös yhteisöainsäädännöstä löytyy tähdellisiä vaatimuksia ulkomyynnille.</p>
<p><i>Ei muutoksia, paitsi pykälänumerointi</i></p>	<p>5 luku</p> <p>Henkilökohtainen hygienia sekä eläinten pääsyn rajoittaminen elintarvikehuoneistoon</p> <p>15 §</p> <p>Henkilökohtainen hygienia</p> <p>Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee olla riittävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, hiukset peittävä päähine sekä ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävät jalkineet.</p> <p>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.</p>	

<p><i>Ei muutoksia, paitsi pykälänumerointi</i></p>	<p>16 §</p> <p>Eläinten pääsyn rajoittaminen elintarvikehuoneistoon</p> <p>Elintarvikehuoneistoon ei saa päästää eläimiä.</p> <p>Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa kuitenkin päästää elintarvikehuoneiston asiakastiloihin.</p> <p>Mitä 1 momentissa säädetään, ei koske kauppakeskuksen sisätilaa, jossa ei ole säännöllistä elintarvikkeiden vähittäismyyntiä, eikä ulkotarjoilualueita.</p>	
<p>6 luku</p> <p>Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat vaatimukset</p> <p><u>18 §</u></p> <p>Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat yleiset elintarvikehygieniset vaatimukset</p> <p>Elintarvikkeiden kuljetuksessa käytettävät <u>kuljetusvälineet</u> on pidettävä puhtaina. <u>Kuljetusvälineet</u>, joissa kuljetetaan muuta kuin elintarvikkeita, on tarkastettava ja tarvittaessa puhdistettava ennen kuin <u>niitä</u> käytetään elintarvikkeiden kuljetukseen. <u>Kuljetusvälineiden</u> tulee olla tiiviitä ja materiaalien pitää olla helposti puhdistettavia.</p> <p>Elintarvikkeita kuljettaessa on huolehdittava, että elintarvikkeet on suojattu kastumiselta, jäätymiseltä, pölyyntymiseltä tai muulta likaantumiselta ja ettei niiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden kuljettamisessa</p>	<p>6 luku</p> <p>Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat vaatimukset</p> <p>17 §</p> <p>Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat yleiset elintarvikehygieniset vaatimukset</p> <p>Elintarvikkeiden kuljetuksessa käytettävät kuljetusajoneuvot ja kontit on pidettävä puhtaina. Kuljetusajoneuvojen tilat, joissa kuljetetaan muuta kuin elintarvikkeita, on tarkastettava ja tarvittaessa puhdistettava ennen kuin tiloja käytetään elintarvikkeiden kuljetukseen. Kuljetusajoneuvojen ja konttien tulee olla tiiviitä ja materiaalin pitää olla helposti puhdistettavia.</p> <p>Elintarvikkeita kuljettaessa on huolehdittava, että elintarvikkeet on suojattu kastumiselta, jäätymiseltä, pölyyntymiseltä tai muulta likaantumiselta ja ettei niiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden kuljettamisessa</p>	<p><i>Asetuksen 6 luvussa on tarkennettu kuljettamiseen liittyvää sanastoa, jotta se olisi mahdollisimman yhteensopiva niiden termien kanssa, joita kuljetusalalla ovat käytössä.</i></p>

<p>on kiinnitettävä erityistä huomiota niiden saastumisen estämiseen.</p> <p>Jos <u>kuljetusvälineessä</u> 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 <u>kuljetusvälineestä</u> taikka <u>muista</u> kuljetettavista elintarvikkeista tai tavaroista.</p> <p>Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä vähittäiskaupan toimituksissa kuormatila tai muu jäähdytettävä 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.</p>	<p>on kiinnitettävä erityistä huomiota niiden saastumisen estämiseen.</p> <p>Jos kuljetusajoneuvossa 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 kuljetusajoneuvoista tai konteista taikka kuljetettavista muista elintarvikkeista tai tavaroista.</p> <p>Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä vähittäiskaupan toimituksissa kuormatila tai muu jäähdytettävä 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.</p>	
<p>19 §</p> <p><u>Elintarvikkeiden kuljetusastiat</u></p> <p><u>Kuljetuslaatikot ja -säiliöt sekä muut vastaavanlaiset astiat</u> on säilytettävä elintarvikehuoneistossa suojattuina ja erillään siten, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. <u>Kuljetusastiat</u> on puhdistettava käyttökertojen välillä.</p> <p><u>Kuljetusastioita</u>, joissa kuljetetaan pakkaamattomia nestemäisiä, rakeisia tai jauhomaisia elintarvikkeita taikka pakkaamattomia leipomotuotteita tai pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, saa käyttää vain elintarvikkeiden kuljettamiseen.</p> <p>Pakkaamattomien nestemäisten, rakeisten ja jauhomaisten elintarvikkeiden sekä pakkaamattomien</p>	<p>18 §</p> <p><u>Elintarvikkeiden kuljetusvälineet</u></p> <p>Kuljetuslaatikot, -astiat ja -säiliöt sekä muut vastaavat kuljetusvälineet on säilytettävä elintarvikehuoneistossa suojattuina ja erillään siten, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. Kuljetusvälineet on puhdistettava käyttökertojen välillä.</p> <p>Kuljetusvälineitä, joissa kuljetetaan pakkaamattomia nestemäisiä, rakeisia tai jauhomaisia elintarvikkeita taikka pakkaamattomia leipomotuotteita tai pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, saa käyttää vain elintarvikkeiden kuljettamiseen</p> <p>Pakkaamattomien nestemäisten, rakeisten ja jauhomaisten elintarvikkeiden sekä pakkaamattomien</p>	<p><i>Asetuksen 6 luvussa on tarkennettu kuljettamiseen liittyvää sanastoa, jotta se olisi mahdollisimman yhteensopiva niiden termien kanssa, joita kuljetusalalla ovat käytössä.</i></p>

<p>leipomotuotteiden ja pakkaamattomien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden <u>kuljettamiseen käytettävissä astioissa</u> on oltava merkintä "Vain elintarvikkeille/Endast för livsmedel" tai muu vastaava merkintä, joka ilmaisee niiden käyttötarkoituksen.</p>	<p>leipomotuotteiden ja pakkaamattomien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kuljetusvälineissä on oltava merkintä "Vain elintarvikkeille/Endast för livsmedel" tai muu vastaava merkintä, joka ilmaisee niiden käyttötarkoituksen.</p>	
<p>20 §</p> <p>Eräitä meriteitse irtotavarana kuljetettavia elintarvikkeita koskevat poikkeukset</p> <p>Sen estämättä, mitä <u>18 §:n</u> 3 momentissa säädetään, meriteitse irtotavarana kuljetettaviin öljyihin ja rasvoihin sovelletaan, mitä liitteessä 1 säädetään, ja raakasokeriin, mitä liitteessä 2 säädetään.</p>	<p>19 §</p> <p>Eräitä meriteitse irtotavarana kuljetettavia elintarvikkeita koskevat poikkeukset</p> <p>Sen estämättä, mitä 17 §:n 3 momentissa säädetään, meriteitse irtotavarana kuljetettaviin öljyihin ja rasvoihin sovelletaan, mitä liitteessä 1 säädetään, ja raakasokeriin, mitä liitteessä 2 säädetään.</p>	
<p>7 luku</p> <p><u>Voimaantulosäännökset</u></p> <p>21 §</p> <p>Voimaantulo</p> <p>Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä <u>tammikuuta 2009</u>.</p> <p><u>Helsingissä xx päivänä xxxxkuuta 2008</u></p> <p><u>Maa- ja metsätalousministeri</u> <u>Sirkka-Liisa Anttila</u></p> <p><u>Eläinlääkintöylitarkastaja</u> <u>Sebastian Hielm</u></p>	<p>7 luku</p> <p>Voimaantulo- ja siirtymäsäännökset</p> <p>20 §</p> <p>Voimaantulo</p> <p>Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä marraskuuta 2007.</p> <p>Mitä 6, 7 ja 9 §:ssä, sekä 17 §:n 4 momentissa säädetään, ei kuitenkaan tarvitse noudattaa ennen 1 päivä tammikuuta 2009.</p> <p>Helsingissä 9 päivänä lokakuuta 2007</p> <p>Peruspalveluministeri Paula Risikko</p> <p>Ylitarkastaja Sebastian Hielm</p>	<p><i>Asetukseen ei ole tarkoitus kirjata siirtymäaikoja sen joidenkin pykälien ehdottomalle käyttöönotolle, ellei tämä annettujen lausuntojen perusteella osoittaudu aivan välttämättömäksi.</i></p>

<i>Ei muutoksia</i>	LIITE 1 ELINTARVIKKEIKSI TARKOITETTUIJEN IRTOTAVARANA KULJETETTAVIEN NESTEMÄISTEN ÖLJYJEN JA RASVOJEN MERIKULJETUKSET	
<i>Ei muutoksia</i>	LIITE 2 ENNEN ELINTARVIKEKÄYTTÖÄ PUHDISTETTAVAN RAAKASOKERIN MERIKULJETUKSET	