

LUONNOS 26.11.2009

MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ

ASETUS nro 3/EEO/2009

Päivämäärä

xx.xx.2009

Dnro

401/14/2009

Voimaantulo- ja voimassaoloaika

xx.xx.2010 - toistaiseksi

Valtuutussäännökset

Elintarvikelaki (23/2006) 10, 11, 18 ja 20 §

Vastaavat EY-säädökset

Komission asetus (EY) N:o 1881/2006 (32006R1881);

EYVL N:o L 364, 20.12.2006, s. 5

Komission asetus (EY) N:o 1019/2008 (32008R1019);

EYVL N:o L 277, 18.10.2008, s. 7

Komission asetus (EY) N:o 1020/2008 (32008R1020);

EYVL N:o L 277, 18.10.2008, s. 8

**Maa- ja metsätalousministeriön asetus
eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalous-
ministeriön asetuksen muuttamisesta**

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti

muutetaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta 5 päivänä syyskuuta 2006 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (37/EEO/2006) 1 §:n 4 momentti, 3 §:n 1 momentin kohdat 21 ja 22, 10 §:n 2 momentti, 12 §, liitteen 2 luvun 1.6. kohta 124, luku 1.8., liitteen 2 luvun 2.1. johdantokappaleet ja kohdat 158 ja 166 sekä luvun 2.4. kohta 182, liitteen 3 luku 2.7., luvun 3.1. kohta 6 c, liitteen 4 luvun 3 kohdat 12 ja 17 sekä liitteen 5 johdantokappale ja kohta 12, sellaisina kuin niistä ovat 10 §:n 2 momentti ja liitteen 3 luku 2.7. osaksi asetuksessa 43/EEO/2006, sekä

lisätään 3 §:n 1 momenttiin kohdat 23, 24 ja 25 ja liitteen 2 lukuun 1 uudet luvut 1.13. ja 1.14. ja liitteeseen 3 uusi luku 4 seuraavasti:

1 §
Soveltaisala

Poronhoitoalueella sijaitsevien lihavalmistelaitosten poron kuivalihan perinteisessä valmistuksessa käytettäviin ulkokuivatushäkkeihin ei sovelleta liitteen 1 lukua 1 eikä liitteen 2 lukua 1.6. Kaikkiin kalakukkoja ja/tai vastaavia perinteisiä, taikinakuoreen tehtyjä kalastus-

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

tuotteita ja/tai lihaa sisältäviä elintarvikkeita valmistaviin laitoksiin sekä elintarvikelain 13 §:n 2 momentin kohdan 13 mukaisiin elintarvikehuoneistoihin sovelletaan kalakukon valmistuksen osalta liitteen 2 lukuja 1.13 ja 1.14 ja liitteen 3 lukua 4. Laitoksiin, jotka valmistavat ainoastaan kalakukkoja ja / tai vastaavia perinteisiä, taikinakuoreen tehtyjä kalastustuotteita ja / tai lihaa sisältäviä elintarvikkeita, sovelletaan liitteistä vain liitteen 2 lukuja 1.13. ja 1.14., liitteen 3 lukua 4 ja liitettä 5.

3 §

Määritelmät

- 21) *tarkastuseläinlääkärillä* lihantarkastuksesta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (38/EEO/2006) 4 §:n kohdan 8 mukaista eläinlääkäriä;
- 22) *täyssäilykkeellä* ilmatiiviisti käärittyä valmistetta, joka on steriloitu siten, että se säilyy huoneenlämmössä;
- 23) *kalakukolla* elintarviketta, jolle on myönnetty aidon perinteisen tuotteen nimitys komission tiettyjen nimitysten kirjaamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden erityisluonnetta koskevista todistuksista annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 säädettyyn erityisluonnetta koskevien todistusten rekisteriin annetun asetuksen (EY) N:o 2301/97 liitteen täydentämisestä (Kalakukko) antamassa asetuksessa (EY) N:o 1285/2002 ja jonka valmistusmenetelmä on kuvattu erityisluonnetta koskevan tuotteen rekisteröintihakemuksessa 2001/C 235/04. Tässä asetuksessa kalakukoon rinnastetaan vastaava perinteinen, taikinakuoreen tehty, kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältävä elintarvike;
- 24) *poronhoitoalueella* poronhoitolain 848/1990 2 §:n mukaista poronhoitoaluetta;
- 25) *puhtaalla vedellä* Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan i kohdan mukaista puhdasta vettä.

10 §

Eriyiset merkintävaatimukset

Kalastustuotteiden dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvästä erityisestä merkintävaatimuksesta sekä maidon erityisistä merkintävaatimuksista säädetään liitteessä 2.

12 §

Asiakirjoja koskevat erityiset vaatimukset

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

- 1) *ruhoja* tai *puoliruhoksi*, *neljännesruhoiksi* tai *puoliruhojen kolmasosiksi leikattuja ruhonosia* kotieläiminä pidetyistä sorkka- tai kavioteläimistä, tarhatsuista riistanisäkkäistä jäniseläimiä lukuun ottamatta ja luonnonvaraisesta suurriistasta lähetettäessä lähetävässä laitoksessa tarkastuseläinlääkärin käyttämää terveysmerkkiä kuvaava merkki tai mainitun terveysmerkin tiedot.
Lähetettäessä terveysmerkillä merkityjä elintarvikkeita muusta kuin alkuperäisestä laitoksesta asiakirjassa on lisäksi oltava sen laitoksen tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot, joissa elintarvikkeita on viimeksi käsitelty tai varastoitu;

- 2) *muita 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, joissa 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 käsittelyn puuttumisesta;
- 5) *kalastustuotteita* lähetettäessä neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 ja komission asetuksen (EY) N:o 2065/2001 mukaiset merkinnät, tuoreesta kalasta kalan pyyntitai nostopäivä sekä kalastustuotteiden kaupanpitämistä koskevien yhteisten vaatimusten vahvistamisesta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2406/1996 mukaiset merkinnät silakoiden kokokuokittelusta;
- 6) *ehdollisesti hyväksyttyä 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* lähetettäessä elintarvikkeiden alkuperämaat lukuun ottamatta kotimaisia elintarvikkeita. Alkuperämaa on ilmaistava nimellä tai kansainvälisellä lyhenteellä;
- 9) *naudanlihaa* lähetettäessä 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 (434/2008) mukaiset merkinnät;
- 10) *kalakukkoja*, joita ei ole valmistuksen jälkeen jäähdytetty enintään + 6° C:n säilytyslämpötilaan, vähittäismyyntiin lähetettäessä tieto kalakukon valmistusajankohdasta ja siitä, ettei niitä ole jäähdytetty valmistuksen jälkeen enintään + 6° C:n säilytyslämpötilaan.

Lähtävien elintarvikehuoneiston on säilytettävä kopio elintarvikkeiden mukana lähetettävistä asiakirjoista vähintään kaksi vuotta.

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2010. Sen 12 §:n 10 kohtaa, liitteen 2 luvun 1 alalukua 1.14., liitteen 3 lukua 4 ja liitteen 5 kohtaa 12 sovelletaan kuitenkin vasta 1 päivästä syyskuuta 2010 alkaen.

Helsingissä xx päivänä joulukuuta 2009

Maa- ja metsätalousministeri

Sirkka-Liisa Anttila

Eläinlääkintöylitarkastaja

Maaria Hackzell

LIITE 2 LISÄVAATIMUKSET ERI TOIMIALOJEN LAITOKSILLE JA VAATIMUKSET ELINTARVIKKEIDEN KÄSITTELYLLE LAITOKSISSA

1.6. Lisävaatimukset lihavalmistelaitokselle

124. Lihavalmiste on jäädytettävä korkeintaan +10 °C:n lämpötilaan tai kylmemmäksi mahdollisimman nopeasti, kuitenkin enintään kahden tunnin kuluessa kuumentamisesta, ja varastointilämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Valvontaviranomaisen luvalla jäädytysaika voi poiketa kahdesta tunnista, jos lihavalmisteen valmistus tätä vaatii eikä hitaampi jäädytysaika vaaranna sen elintarvikehygieenistä laatua. Vaihtoehtoisesti lihavalmiste voidaan toimittaa laitoksesta kuumana niin, että sen sisälämpötila on vähintään 60 °C.

1.8. Lisävaatimukset kalastustuotteita käsittelevälle laitokselle

Kalastustuotteita käsitteleviä laitoksia koskevista vaatimuksista säädetään myös eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvuissa III-V.

131. Perkaaminen on riittävästi erotettava muusta kalastustuotteiden käsittelystä. Erityisesti syistä voidaan perkaaminen ja fileointi suorittaa yhtenä vaiheena.

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 pakastamispakosta on säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittu pakastamispakko ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*) eikä Suomessa viljeltyjä kirjolohta (*Oncorhynchus mykiss*) ja siikaa (*Coregonus lavaretus*). 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 tai käytettävä mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen.
141. Eri vuorokausina pyydytetyt tai nostetut kalastustuote-erät ja eri pyyntialueilta pyydytetyt kalastustuote-erät on pidettävä erillään toisistaan.
142. Laitokseen tuodut muut kuin elävinä säilytettävät tuoreet kalastustuotteet on viivytystä jähdytettävä 0 - + 3 °C:n lämpötilaan. Laitoksessa kuumennetut tuotteet on kuumennuksen jälkeen viivytystä jähdytettävä säilytyslämpötilaan.

1.13. Kalastustuotteiden dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvät erityisvaatimukset

Kalastustuotteiden dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista säädetään myös alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvussa 1.

143. Kalastustuotteiden sisämarkkinakaupassa on noudatettava tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annettua komission asetusta (EY) N:o 1881/2006. Laitoksen on merkittävä ne kalastustuotteet, jotka voidaan saattaa Euroopan unionin jäsenvaltioista vain Suomen ja Ruotsin markkinoille kansalliseen kulutukseen, tunnistusmerkin ympärillä olevalla suorakaiteen muotoisella lisämerkinnällä. Vaatimus koskee myös kokoluokittelemattomia silakoita (*Clupea harengus membras*).
144. Kohdan 143 estämättä alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvun 1 kohdassa 4 mainituista kalalajeista saatuja kalastustuotteita voidaan saattaa markkinoille kaikissa Euroopan unionin jäsenvaltioissa.
145. Toimija voi halutessaan tutkituttaa dioksiiniin ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden pitoisuudet eräkohtaisesti sellaisista kalastustuotteista, joita saa komission asetuksen (EY) N:o 1881/2006 mukaan saattaa Euroopan unionin jäsenvaltioista vain Suomen ja Ruotsin markkinoille kansalliseen kulutukseen ja jotka on saatu kalalajeista, joita ei

ole mainittu alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvun 1 kohdassa 4. Eräkohtainen näytteenotto ja dioksiinin ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden pitoisuuksien määrittäminen on tehtävä komission näytteenotto- ja määrittämenetelmistä tietyissä elintarvikkeissa olevien dioksiinien ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden pitoisuuksien virallista tarkastusta varten antaman asetuksen (EY) N:o 1883/2006 mukaisesti. Jos tällaisen erän todetaan alittavan dioksiinille ja dioksiininkaltaisille PCB-yhdisteille komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 asetetut enimmäismäärät, voidaan kyseinen erä merkitä tunnistusmerkillä ilman kohdan 143 mukaista lisämerkintää ja saattaa markkinoille kaikissa Euroopan unionin jäsenvaltioissa. Tutkimustulosten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.

146. Silakoiden (*Clupea harengus membras*) kokoluokittelusta ja siihen liittyvistä merkinnöistä säädetään tiettyjen kalastustuotteiden kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten vahvistamisesta annetussa neuvoston asetuksessa (EY) N:o 2406/1996.

1.14. Vaatimukset kalakukkoja valmistaville laitoksille

Kalakukkoja valmistavien laitosten rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa ja liitteessä II ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksoissa VI ja VIII.

- a) Laitoksessa on oltava erilliset riittävän suuret jäädytetyt varastotilat pakattujen ja suojaamattomien helposti pilaantuvien raaka-aineiden säilyttämistä varten.
- b) Laitoksessa on oltava riittävän suuret jäädytetyt varastotilat kalakukkojen jäädyttämistä ja säilyttämistä varten. Tästä vaatimuksesta voidaan poiketa silloin, kun kaikki kalakukot toimitetaan vähittäismyyntiin viivytystä valmistuksen jälkeen jäädyttämättä niitä enintään + 6°C:n säilytyslämpötilaan.
- c) Laitoksessa on oltava tila kuivien valmistusaineiden säilytystä varten.
- d) Laitoksessa on oltava riittävän suuri muusta toiminnasta erillään oleva tila kalakukkojen valmistusta varten. Puhtaat ja likaiset tilat on ristikontaminaation välttämiseksi erotettava rakenteellisesti ja toiminnallisesti toisistaan niin, että raaka-aineet ja lopputuotteet, kypsennetyt ja kypsennättömät 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.
- e) Tuotantotilat on pidettävä rakenteellisesti tai toiminnallisesti erillään vähittäismyynnistä.
- f) Laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on perattava välittömästi niiden vastaanottamisen jälkeen tai käytettävä mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen. Perkaaminen on riittävästi erotettava muusta toiminnasta. Erottaminen voidaan tehdä myös ajallisesti, jos näin saavutetaan riittävän hygieeninen lopputulos.
- g) Laitokseen raaka-aineeksi tuodut tuoreet kalastustuotteet on säilytettävä 0- + 3°C:n lämpötilassa. Laitokseen raaka-aineeksi tuotu liha on säilytettävä alle + 7°C:n lämpötilassa. Laitokseen tuodut pakastetut raaka-aineet on säilytettävä -18°C:n lämpötilassa.
- h) Raaka-aineiden sulatus on tehtävä hygieenisesti. Suojaamatonta lihaa ja kalastustuotetta sulatettaessa kaiken sulamisveden on päästävä valumaan pois astiasta tai

alustasta, jossa sulatus tapahtuu. Jos suojaamattoman lihan sulatuksessa käytetään vettä, sulatus on tehtävä juoksevalla talousvedellä. Jos suojaamattoman kalastustuotteen sulatuksessa käytetään vettä, sulatus on tehtävä juoksevalla talousvedellä tai juoksevalla puhtaalla vedellä. Lihan tai kalastustuotteen lämpötila ei saa nousta sulatuksen aikana niin, että se olisi haitallista elintarvikkeen elintarvikehygieeniselle laadulle. Sulatuksen jälkeen liha tai kalastustuote on käytettävä viipymättä kalakukkojen valmistukseen.

- i) Kalakukot on valmistuksen jälkeen jäähdytettävä säilytyslämpötilaan, joka on enintään + 6°C, ja säilytettävä tässä lämpötilassa. Täs tä vaatimuksesta voidaan poiketa silloin, kun kalakukot toimitetaan vähittäismyyntiin viivytyksettä valmistuksen jälkeen.

Luku 2. Elintarvikkeiden käsittely laitoksessa

2.1. Sulatus, savustus ja suolaus

Sulatus

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

158. Jos suojaamattomien raaka-aineiden sulatuksessa käytetään vettä, sulatus on tehtävä juoksevalla talousvedellä. Suojaamattomia kalastustuotteita voidaan sulattaa myös juoksevalla puhtaalla vedellä.

Savustus

Lihan, lihavalmisteiden ja kalastustuotteiden savustuksen on täytettävä seuraavat vaatimukset.

166. Savustetut lihavalmisteet ja savustetut kalastustuotteet on välittömästi savustamisen jälkeen ennen niiden käärimistä tai pakkaamista jäähdytettävä niille säädettyyn lämpötilaan.

Suolaus

Lihavalmisteiden raaka-aineiden, raakalihavalmisteiden ja kalastustuotteiden suolauksen on täytettävä seuraavat vaatimukset:

2.4. Säilytys ja varastointi

182. 0 - + 3 °C:n lämpötilassa on säilytettävä kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet ja kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet.

Enintään + 6 °C:n lämpötilassa on säilytettävä muut jalostetut kalastustuotteet (täys-säilykkeitä ja keitetyjä äyriäis- ja nilviäistuotteita lukuun ottamatta), kalakukot sekä elävät simpukat.

LIITE 3 LAITOSTEN JA MUIDEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN OMAVALVONTASUUNNITELMAT

Luku 2. Erityiset vaatimukset eri toimialojen laitosten omavalvontasuunnitelmille

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 hygienia-asetuksessa 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 määritetty oikein.
- c) Perkaamattomat kalastustuotteet
Kuvaus laitokseen vastaanotettujen perkaamattomien kalastustuotteiden käsittelystä: perkaaminen välittömästi vastaanottamisen jälkeen tai toimitaminen mahdollisimman pian vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen tai käyttö mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen.
- d) Dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvät erityiset vaatimukset
Jos laitoksessa käsitellään sellaisia kalastustuotteita, jotka voidaan saattaa tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetun komission asetuksen (EY) N:o 1881/2006 mukaan Euroopan unionin jäsenvaltioista vain Suomen ja Ruotsin markkinoille kansalliseen kulutukseen, ja jotka on saatu kalalajeista, joita ei ole lueteltu alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvun 1 kohdassa 4, omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava:
 1. niiden erillään pito muista elintarvikkeista;
 2. suunnitelma, jolla varmistetaan, ettei niitä viedä Ruotsia lukuun ottamatta muihin Euroopan unionin jäsenvaltioihin;
 3. dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvän lisämerkinnän käyttö;
 4. asiakirjoihin tehtävät merkinnät.
- e) Puhdas vesi
Jos laitoksessa käytetään yleisen elintarvikehygienia-asetuksen tai eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen mukaisesti puhdasta vettä, kuvaus siitä, miten varmistetaan, että puhdas vesi ei aiheuta vaaraa elintarvikkeen turvallisuudelle sekä kuvaus veden laadun säännöllisestä valvonnasta.

Luku 3. Muiden elintarvikehuoneistojen omavalvontasuunnitelma

3.1. Tukijärjestelmä

Tukijärjestelmä koostuu henkilökuntaa ja hygieenisiä toimintatapoja, elintarvikehuoneistoa ja tuotteita ja tuotantoa koskevista kuvauksista tuotannon laajuuden mukaan. Tukijärjestelmä sisältää seuraavat kuvaukset:

-
- c) kuvaus käytettävän veden laadun valvonnasta; jos elintarvikehuoneistossa käytetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen tai eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen mukaisesti puhdasta vettä, kuvaus siitä, miten varmistetaan, että puhdas vesi ei aiheuta vaaraa elintarvikkeen turvallisuudelle;
-

Luku 4. Kalakukkoja valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelma

Elintarvikealan toimijan velvollisuudesta laatia kirjallinen 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 laitoksen toiminnan taso hygienian ja elintarvike-turvallisuuden kannalta, on edellytys HACCP -järjestelmän luomiselle;
 - b. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) eli vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet -järjestelmään; ja
 - c. henkilökunnan hygieniasetuksien 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 Elintarvikeeturvallisuusviraston arvioimia hyvän käytännön ohjeita ja noudattaa niitä osana omavalvontasuunnitelmaa.
4. Omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä pohjapiirroksen merkitty kuvaus, josta käy ilmi materiaalien kulku laitoksessa. Kuvauksessa on osoitettava raaka-aineen, pakkaustarvikkeiden, pakkausten, jätteiden ja henkilökunnan kulku- ja kuljetusreitit. Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä tuotteiden kuvaus.

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

4.1. Tukijärjestelmä

Tukijärjestelmä koostuu henkilökuntaa ja hygieenisiä toimintatapoja, laitosta 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 laitoksen 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 laitoksesta 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.

4.2. HACCP-järjestelmä

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

4.3. 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 laitoksessa asioivat kunnossapito-, kuljetus-, siivous- ja muut vastaavat työntekijät saavat tarvittavat tiedot hygieenisestä toiminnasta.

Erityisvaatimukset:

- a) Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava, miten hallitaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa edellytetty kalastustuotteiden loistarkastus.
- b) Kalakukkojen säilyvyysaika on määritettävä riittävän laajoilla säilyvyyskokeilla, joissa käytetään elintarvikemääräysten mukaisia myyntipaikan säily-

tyslämpötiloja, ja niiden perusteella kalakukoille on asetettava viimeinen käyttöpäivä.

Säilyvyyskokeissa ja viimeisen käyttöpäivän asettamisessa on huomioitava se, jos kalakukat toimitetaan vähittäismyyntiin jäähdyttämättä niitä enintään + 6°C:n asteen säilytyslämpötilaan, jolloin ne voidaan säilyttää myyntipaikassa vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä.

Säilyvyyskokeet on kuvattava omavalvontasuunnitelmassa. Näytteenotto- ja tutkimusohjelman avulla on varmistettava, että viimeinen käyttöpäivä on asetettu oikein.

- c) Kuvaus laitokseen vastaanotettujen perkaamattomien kalastustuotteiden käsittelystä: perkaaminen välittömästi vastaanottamisen jälkeen tai käyttö mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen.

- f) Dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvät erityiset vaatimukset

Jos laitoksessa käsitellään sellaisia kalastustuotteita, jotka voidaan saattaa tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetun komission asetuksen (EY) N:o 1881/2006 mukaan Euroopan unionin jäsenvaltioista vain Suomen ja Ruotsin markkinoille kansalliseen kulutukseen, ja jotka on saatu kalalajeista, joita ei ole lueteltu alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvun 1 kohdassa 4, omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava:

1. niiden erillään pito muista elintarvikkeista;
2. suunnitelma, jolla varmistetaan, ettei niitä viedä Ruotsia lukuun ottamatta muihin Euroopan unionin jäsenvaltioihin;
3. dioksiiniin ja dioksiininkaltaisiin PCB-yhdisteisiin liittyvän lisämerkinnän käyttö;
4. asiakirjoihin tehtävät merkinnät.

- g) Puhdas vesi

Jos laitoksessa käytetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen tai eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen mukaisesti puhdasta vettä, kuvaus siitä, miten varmistetaan, että puhdas vesi ei aiheuta vaaraa elintarvikkeen turvallisuudelle sekä kuvaus veden laadun säännöllisestä valvonnasta.

LIITE 4**MUIDEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET****Luku 3. Kalastustuotteita käsittelevien muiden elintarvikehuoneistojen vaatimukset**

12. Muut kuin elävinä säilytettävät tuoreet kalastustuotteet on viivytyksettä jäähdytettävä 0 - + 3 °C:n lämpötilaan. Tuotteet on kuumennuksen jälkeen viivytyksettä jäähdytettävä säilytyslämpötilaan.

0 - + 3 °C:n lämpötilassa on säilytettävä kylmäsavu stetit ja tuoresuolatut kalastustuotteet ja kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet.

Enintään + 6 °C:n lämpötilassa on säilytettävä muut jalostetut kalastustuotteet (täys-säilykkeitä ja keitetyjä äyriäis- ja nilviäistuotteita lukuun ottamatta), sekä elävät simpukat.

17. Myös muut elintarvikehuoneistoon vastaanotetut perkaamattomat kalalajit on perattava välittömästi niiden vastaanottamisen jälkeen tai toimitettava mahdollisimman pian vähittäismyyntiin tai käytettävä mahdollisimman pian tuotteiden valmistukseen.

LIITE 5**KULJETUS****Eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetusta koskevat vaatimukset**

Kuljetusta koskevista vaatimuksista säädetään myös yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvussa IV ja luvun IX kohdassa 5. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson I luvussa VII säädetään myös kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläimien lihan kuljetuksesta ja jakson VIII luvussa VIII kalastustuotteiden kuljetuksesta. Kuljetusta koskevia vaatimuksia sovelletaan ennen vähittäismyyntiä tapahtuviin kuljetuksiin elintarvikehuoneistosta toiseen ja maidon kuljetukseen alkutuotantopaikalta.

12. 0 - + 3 °C:n lämpötilassa on kuljetettava kylmä savustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet ja kaikki tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet.

Enintään + 6 °C:n lämpötilassa on kuljetettava muut jalostetut kalastustuotteet (täys-säilykkeitä ja keitettyjä äyriäis- ja nilviäistuotteita lukuun ottamatta), kalakukot sekä elävät simpukat.

Tästä vaatimuksesta voidaan poiketa niiden kalakukkojen osalta, jotka toimitetaan vähittäismyyntiin viivytyksettä valmistuksen jälkeen jäähdyttämättä niitä enintään + 6° C:n säilytyslämpötilaan.

Käytännön seikkojen vuoksi lyhytaikaiset poikkeamat lämpötilavaatimuksista ovat sallittuja siten kuin yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun IX kohdassa 5 säädetään.