

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 7 päivänä lokakuuta 2014

795/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta

Annettu Helsingissä 3 päivänä lokakuuta 2014

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (23/2006) nojalla:

1 §

Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti laitokseksi hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin.

Tässä asetuksessa säädetään:

- 1) laitosten rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista;
- 2) eläimistä saatavia elintarvikkeita ja niiden käsittelyä koskevista lämpötilavaatimuksista sekä merkinnöistä ja asiakirjoista;
- 3) laitoksen henkilökunnalle asetettavista hygieniavaatimuksista;
- 4) elintarvikealan toimijoiden omavalvonnasta ja siihen liittyvästä kirjanpidosta.

Asetuksella täydennetään elintarvikelain-säädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvalli-suusviraston perustamisesta sekä elintarvik-keiden turvallisuuteen liittyvistä menette-lyistä annetun Euroopan parlamentin ja neu-voston asetuksen (EY) N:o 178/2002, jäljem-pänä *yleinen elintarvikeasetus*, elintarvikehy-gieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004, jäl-jempänä *yleinen elintarvikehygienia-asetus*, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityi-sistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o

853/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*, sekä viralli-sia lihan trikiinitarkastuksia koskevista eri-tyissäännöistä annetun komission asetuksen (EY) N:o 2075/2005, jäljempänä *trikiiniase-tus*, vaatimuksia.

2 §

Soveltamisalan rajoitukset

Poron kuivalihan perinteiseen valmistuk-seen poronhoitoalueella sijaitsevilla lihaval-mistelaitoksissa ei sovelleta liitteen 1 vaati-muksia.

Asetusta sovelletaan riistan käsittelylaitok-siin ja kalakukkoja valmistaviin laitoksiin si-ten kuin liitteissä tarkemmin säädetään.

3 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvike-lain ja seuraavien asetusten määritelmiä:

- 1) yleinen elintarvikeasetus;
- 2) yleinen elintarvikehygienia-asetus;
- 3) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hy-gieniia-asetus;
- 4) ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinpe-raisten tuotteiden virallisen valvonnan järjes-

tämisestä koskevista erityissäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus*;

5) 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 annettu komission asetus (EY) N:o 2074/2005, jäljempänä *toimeenpanoasetus*;

6) elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1368/2011), jäljempänä *alkutuotantoasetus*;

7) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1367/2011), jäljempänä *elintarvikehuoneistoasetus*;

8) lihantarkastuksesta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (590/2014).

Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) *asiakirjalla* elintarviketta koskevaa kaupallista asiakirjaa kuten kuljetusasiakirjaa sekä muuta asiakirjaa, kuten omavalvonnassa syntynyttä asiakirjaa tai tallennetta. Asiakirja voi olla myös sähköisessä muodossa;

2) *elintarvikkeetjutiedoilla* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jaksossa III sekä alkutuotantoasetuksessa määriteltyjä elintarvikeketjua koskevia tietoja;

3) *elintarvikkeen ainesosalla* elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011, jäljempänä *elintarviketieto-*

asetus, 2 artiklan 2 f kohdassa määriteltyä ainesosaa;

4) *HACCP:lla* yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklan 2 kohdan mukaisia HACCP-periaatteita. HACCP-järjestelmä muodostuu erillisistä tuotteille, tuoteryhmille tai prosesseille laadituista HACCP-ohjelmista;

5) *hevoseläimen tunnistusasiakirjalla* neuvoston direktiivien 90/426/ETY ja 90/427/ETY täytäntöönpanosta hevoseläinten tunnistusmenetelmien osalta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 504/2008 sekä hevoseläinten tunnistamisesta ja merkitsemisestä annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (880/2009) tarkoitettua asiakirjaa;

6) *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) annetussa asetuksessa (EY) N:o 1285/2002, sekä vastaavaa perinteistä, taikinaukuoreen tehtyä, kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältävää elintarviketta;

7) *käsittelyllä* mitä tahansa elintarvikkeen tuotanto-, valmistus-, säilytys-, varastointi- tai kuljetusvaihetta sekä elintarvikkeen toimittamista;

8) *laitoksella* elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti laitokseksi hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa;

9) *laitoksen hyväksymisellä* sekä laitoksen ensi hyväksymistä että laitoksen olennaisten muutosten hyväksymistä;

10) *omavalvonnalla* HACCP-periaatteisiin perustuvia pysyviä menettelyitä eli kokonaisuutta, joka koostuu omavalvonnan tukijärjestelmästä sekä tarvittaessa HACCP-ohjelmista;

11) *perkaamisella* kalan sisälmysten poistoa, johon voi liittyä pään, evien tai kidusten poistoa, suomustusta tai nylkemistä;

12) *pienteurastamalla* laitosta, jossa teurastetaan korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja korkeintaan 1 000 eläinyksikköä

vuodessa, jolloin täysikasvuiset nauta- ja hevoseläimet vastaavat 1,0 yksikköä, alle 8 kuukauden ikäiset vasikat vastaavat 0,2 yksikköä, 8—12 kuukauden ikäiset vasikat vastaavat 0,5 yksikköä, siat vastaavat 0,2 yksikköä sekä lampaat ja vuohet vastaavat 0,1 yksikköä. Siipikarjan pienteurastamossa teurastetaan korkeintaan 150 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua vuodessa. Tarhatun riistan ja tarhattujen jäniseläinten pienteurastamossa teurastettavien eläinten enimmäismääriin sovelletaan muiden eläinten pienteurastamoissa teurastettavien samanhäntäisten tai lähinnä samaa lajia olevien eläinten teurastukselle asetettuja enimmäismääriä;

13) *pitopaikalla* eläintunnistusjärjestelmästä annetun lain (238/2010) 5 §:n 9 kohdan mukaista pitopaikkaa, jossa pidetään teurastettavaksi toimitettavia eläimiä, ei kuitenkaan elintarvikelain 6 §:n 22 ja 23 kohtien mukaisia teurastamoita;

14) *poronhoitoalueella* poronhoitolain (848/1990) 2 §:n mukaista poronhoitoaluetta;

15) *riistan käsittelylaitoksella* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen I 1.18 kohdan mukaista laitosta, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa;

16) *sivutuotteella* muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysnäkökohdista sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaisia sivutuotteita;

17) *suojaamattomalla elintarvikkeella* elintarviketta, jota ei ole kääritty tai pakattu;

18) *sushilla* japanilaistyypistä elintarviketta, jossa raakaa kalastustuotetta yhdistetään kypsennettyyn riisiin ja mahdollisesti muihinkin elintarvikkeisiin;

19) *tarhatulla riistalla* eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen I 1.6. kohdassa määritellyä tarhattua riistaa, lukuun ottamatta poroa.

4 §

Rakenteelliset ja toiminnalliset sekä jäljitettävyyttä, lämpötiloja ja henkilökuntaa koskevat vaatimukset

Laitoksen rakenteille ja toiminnalle sekä

henkilökunnalle asetettavista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa ja liitteessä II sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III.

Laitoksen yleisten rakenteellisten ja toiminnallisten lisävaatimusten sekä elintarvikkeiden ja niiden käsittelyn lämpötilavaatimusten, henkilökunnan hygienian sekä elintarvikkeiden mukana olevien asiakirjojen osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia. Elintarvikkeiden kuljetuslämpötilojen osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia. Muista kuljetuksista koskevista vaatimuksista säädetään elintarvikehuoneistoasetuksessa.

Jäljitettävyyttä koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklassa sekä komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 931/2011 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyksiasetus*.

Eri toimialojen laitosten lisävaatimusten osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 vaatimuksia.

Kalastustuotteiden dioksiini- ja PCB-yhdisteiden pitoisuuksiin liittyvien erityisten merkintävaatimusten osalta on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 vaatimuksia.

5 §

Oma valvonta

Laitoksen oma valvonnasta eli HACCP-periaatteisiin perustuvista pysyvistä menettelyistä säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 ja 5 artiklassa sekä elintarvikelain 19 ja 20 §:ssä. Lisäksi on noudatettava tämän asetuksen liitteen 3 vaatimuksia.

6 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä marraskuuta 2014. Sen liitteen 1 4 luvun 3 f

kohta tulee kuitenkin voimaan 1 päivänä huhtikuuta 2015.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta (1369/2011).

Helsingissä 3 päivänä lokakuuta 2014

Maa- ja metsätalousministeri *Petteri Orpo*

Eläinlääkintöylitarkastaja *Anna-Maija Grönlund*

SISÄLLYSLUETTELO

LIITE 1

LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET	7
Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset	7
Luku 2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset	8
Luku 3. Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset	9
Luku 4. Kaupalliset asiakirjat	9
Luku 5. Henkilökunnan yleiset hygieniavaatimukset	10

LIITE 2

ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET LISÄVAATIMUKSET	11
Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitokselle	11
1.1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset	11
1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset	11
1.3. Teurastamohenkilökuntaa koskevat lisävaatimukset	11
1.4. Yleiset lihantarkastukseen liittyvät rakenteelliset lisävaatimukset	12
1.5. Eläinten vastaanottoa ja lihantarkastusta koskevat toiminnalliset lisävaatimukset	12
1.6. Teurastuksesta ilmoittaminen	13
1.7. Elintarvikeketjutiedot	13
1.8. Alkutuotannon toimijalle toimitettavat tiedot	13
Luku 2. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamo ja pienteurastamo	14
2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset	14
2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset	15
Luku 3. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo	15
3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset	16
3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset	16
Luku 4. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo	16
4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset	17
4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset	17
Luku 5. Poroteurastamo	17
Rakenteelliset lisävaatimukset	17
Luku 6. Riistan käsittelylaitos	18
6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset	18
6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset	18
Luku 7. Leikkaamo	19
Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset	19
Luku 8. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistava laitos	19
8.1. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen rakenteelliset lisävaatimukset	19
8.2. Jauhelihan valmistusta koskevat lisävaatimukset	19
Luku 9. Kalastustuotteita käsittelevä laitos	19
9.1. Rakenteelliset lisävaatimukset	20

9.2. Toiminnalliset lisävaatimukset	20
9.3. Kalastustuotteiden dioksiini- ja PCB-yhdisteiden pitoisuuksiin liittyvät erityisvaatimukset	20
Luku 10. Kalakukkoja valmistava laitos	20
Toiminnalliset lisävaatimukset	20
Luku 11. Maitoalan laitos	21
Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset	21

LIITE 3

LAITOSTEN OMAVALVONTA	22
------------------------------------	----

Luku 1. Omavalvonta	22
1.1. Yleiset omavalvontaa koskevat lisävaatimukset	22
1.2. Omavalvontasuunnitelma	22
1.3. Tukijärjestelmä	23
Luku 2. Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmien erityisvaatimukset	24
2.1. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamo ja pienteurastamo	24
2.2. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo	25
2.3. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo	25
2.4. Poroteurastamo	25
2.5. Riistan käsittelylaitos	26
2.6. Leikkaamo	26
2.7. Jauhelihaa valmistava laitos	26
2.8. Kalastustuotteita käsittelevä laitos	26
2.9. Kalakukkoja valmistava laitos	26
2.10. Maitoalan laitos	27
2.11. Munapakkaamo	27

LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikehygieniasetuksen ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen vaatimuksia.

Laitosten yleisistä rakenteellisista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvuissa I, II ja V ja toiminnallisista vaatimuksista 4 artiklassa sekä liitteen II luvuissa I ja V—XI.

Elintarvikkeiden käsittelystä säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvuissa I, IX—XI sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III.

Elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen 4 artiklassa ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III, lihan osalta jakson I luvussa VII, jauhelihan ja raakalihavalmisteiden osalta jakson V luvussa III, kalastustuotteiden osalta jakson VIII luvuissa VII ja VIII sekä maidon, ternimaidon ja niistä valmistettujen tuotteiden osalta jakson IX luvuissa I ja II.

Kuljetusta koskevista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvussa IV. Lisäksi kuljetusvaatimuksiin sovelletaan elintarvikehuoneistoasetuksen 6 §:ää. Lämpötilavaatimusten osalta on kuitenkin noudatettava tämän liitteen luvun 4 vaatimuksia.

Henkilökunnan hygieniasta säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvussa VIII ja henkilökunnan koulutuksesta luvussa XII.

Riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan tämän liitteen luvun 1 kohtaa 2 sekä lukua 4.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen luvun 1 kohtia 1—3 ja 5 sekä lukuja 2—4.

Luku 1. Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset

1. Laitoksessa on oltava riittävät tilat eri toimintojen suorittamiseen hygieenisesti. Toiminnot on ristisaastumisen välttämiseksi erotettava toisistaan niin, että käsittelyn aikana raaka-aineet ja lopputuotteet, kypsennetyt ja kypsentämättömät elintarvikkeet samoin kuin pakatut ja suojaamattomat elintarvikkeet voidaan pitää riittävästi erillään toisistaan.

- a) Eri hygieniatasojen toiminnot on erotettava pääasiassa rakenteellisesti, erityisesti suojaamattomien raakojen ja kypsien elintarvikkeiden käsittely on pidettävä erillään toisistaan. Toiminnot voidaan kuitenkin erottaa ajallisesti, jos ajallinen erottaminen ei vaaranna elintarviketurvallisuutta. Ajallinen erottaminen edellyttää pääsääntöisesti kyseisen tilan sekä laitteiden ja välineiden pesua ja desinfiointia eri toimintojen välillä. Toimintojen ajallinen erottaminen on kuvattava laitoksen hyväksymis- tai muutoshakemuksessa.

Toimintojen erottamisessa on otettava huomioon henkilökunnan kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkaustarvikkeiden ja sivutuotteiden sekä jätteiden kuljetusreittien vaikutus toiminnan hygieniaan.

- b) Elintarvikkeen valmistustilat on erotettava rakenteellisesti vähittäismyynnistä. Muut elintarvikkeen käsittelytilat voidaan erottaa ajallisesti vähittäismyynnistä, jos elintarvikealan toimija pystyy a-kohdassa määritellyllä tavalla osoittamaan, että ajallinen erottaminen ei vaaranna elintarviketurvallisuutta.
2. Valvontaviranomainen voi sallia käymälöiden ja pukeutumistilojen sijoittamisen laitoksesta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista eikä se vaaranna elintarviketurvallisuutta.

Valvontaviranomainen voi sallia pienissä laitoksissa myös muun kuin vesihuuhtelukäymälän, jos se ei vaaranna elintarviketurvallisuutta.

3. Elintarvikkeen käsittelytilojen pintoja, mukaan lukien elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat pinnat, sekä kalusteita, tarvikkeita välineitä ja laitteita koskevista vaatimuksesta säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun II kohdassa 1. Valvontaviranomainen voi kuitenkin laitoksen hyväksymisen yhteydessä hyväksyä myös muunlaisen pintamateriaalin käytön yleisen elintarvikehygieniasetuksen liitteen II luvun II kohtien 1 a, b, e ja f mukaisesti, jos käyttö on elintarvikkeen tuotantoprosessin kannalta välttämätön.
4. Käsienpesuallaiden hanat eivät saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä tiloissa, joissa käsitellään suojaamatonta elintarviketta eivätkä tällaisiin tiloihin johtavissa sulku- tai muissa tiloissa, joissa kädet pestään välittömästi ennen tuotantotiloihin menemistä. Hanat eivät myöskään saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä suojaamattomia elintarvikkeita käsittelevän henkilökunnan käymälätiloissa. Tämän kohdan vaatimukset eivät koske munapakkamoita.
5. Laitoksessa on oltava menettelyt tiivistymisveden hygieeniseksi poistamiseksi jäädytetyistä tiloista, jos sitä on ennaltaehkäisevistä toimenpiteistä huolimatta muodostunut.
6. Valvontaviranomaisen käyttöön on oltava laitteet ja välineet, joita hän tarvitsee voidakseen suorittaa tarkastuksia tai valvontaa laitoksen tiloissa. Laitoksen valvojan käyttöön on valvojan pyynnöstä järjestettävä vähintään työpöytä ja lukittava kaappi.

Luku 2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset

1. Asiattomien henkilöiden pääsy laitokseen on estettävä.
2. Elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, on pidettävä merkittynä erillään muista elintarvikkeista.
3. Tilat, laitteet ja välineet on pidettävä hyvässä kunnossa ja järjestyksessä ja tavaroita on säilytettävä vain niille varatuissa paikoissa siten, että tilat ja laitteet voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Elintarvikkeiden käsittelytilojen, laitteiden ja välineiden puhtaus on varmistettava ennen työskentelyn alkua.
4. Elintarvikkeiden valmistukseen käytettävät tilat, laitteet ja välineet on puhdistettava perusteellisesti, viimeistään työpäivän tai työjakson päätyttyä ja desinfioitava tarvittaessa. Puhdistaminen on suoritettava niin, ettei siitä aiheudu haittaa elintarvikkeille. Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvat pinnat ja välineet on pidettävä riittävän puhtaina myös työpäivän aikana.

5. Suojaamattomien elintarvikkeiden tai niiden ainesosien käsittelyyn tarkoitettuja työvälineitä, laitteita tai astioita ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Elintarvikkeen käsittelyyn käytettävien astioiden ja välineiden on oltava selvästi erotettavissa muuhun tarkoitukseen käytettävistä astioista ja välineistä.
6. Elintarvikkeen säilytysastiat, pakkaukset tai pakkaustarvikkeet eivät saa koskettaa lattiaa tai muuta alustaa, jolla työntekijät voivat kävellä, jollei niitä ole tarkoitettu lattialla kuljettaviksi.

Luku 3. Yleiset lämpötiloja koskevat lisävaatimukset

1. Kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet sekä muut kuin tuoreet tyhjiö- ja suoja-kaasupakatut kalastustuotteet (sulatettuja jalostamattomia kalastustuotteita lukuun ottamatta) on säilytettävä 0—3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet (täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita lukuun ottamatta), kalakukot, sushi sekä elävät simpukat on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.
2. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörinti tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet sekä helposti pilaantuvat maidot ja kermit on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.
3. Ne pakastetut tai jäädytetyt elintarvikkeet, joiden lämpötilasta ei ole muuta säädetty eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa, on varastoitava sellaisessa lämpötilassa, että elintarvikkeen lämpötila on -18 °C tai kylmempi.
4. Pakastettavaksi tai jäädytettäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden on pakastettava tai jäädytettävä välittömästi jäädytyksen jälkeen.
5. Edellä mainittuja lämpötiloja sovelletaan myös elintarvikkeiden kuljetuksiin.

Luku 4. Kaupalliset asiakirjat

1. Laitoksesta lähtevien elintarvikkeiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja. Sähköisestä asiakirjasta ei kuitenkaan tarvitse olla paperitulostetta elintarvikkeen mukana.
2. Asiakirjasta on käytävä ilmi eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyssasetuksen sekä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen II jakson IV mukaiset tiedot. Asiakirja on numeroitava tai muuten yksilöitävä riittävästi. Asiakirjojen ja niitä vastaavien elintarvikkeiden on oltava helposti yhdistettävissä.
3. Asiakirjassa on lisäksi oltava seuraavat tiedot:
 - a) lähettävän laitoksen käyttämä tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot;
 - b) jäädytettyjä, jäädytettyjä tai pakastettuja elintarvikkeita lähetettäessä merkintä säilytyslämpötilasta, jos se ei käy ilmi pakkausmerkinnöistä;
 - c) raaka-ainemaitoa lähetettäessä merkintä lämpökäsittelystä ja sen ajankohdasta tai muusta käsittelystä säilyvyyden parantamiseksi taikka käsittelyjen puuttumisesta;
 - d) merkintä käsittelyvaatimuksesta silloin kun viranomaisen on asettanut erityisiä vaatimuksia elintarvikkeen käsittelylle;
 - e) tiedot ehdoista ja rajoituksista niille elintarvikkeille, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja;

- f) lihaa, jauhelihaa ja raakalihavalmisteita lähettäessä elintarvikkeen alkuperämaa siten kuin elintarviketietoasetuksen 26 artiklan nojalla säädetään;
 - g) lähetettäessä vähittäismyyntiin kalakukkoja, joita ei ole valmistuksen jälkeen jäähdytetty enintään 6°C:een, tieto kalakukkojen valmistusajankohdasta ja siitä, ettei niitä ole jäähdytetty valmistuksen jälkeen enintään 6°C:een;
 - h) tuoretta kalaa lähetettäessä pyynti- tai nostopäivä;
 - i) muun kuin elintarvikehygienialainsäädännön edellyttämät merkinnät.
4. Lähettävän ja vastaanottavan laitoksen on säilytettävä kopiot kaupallisista asiakirjoista vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen. Asiakirjojen on oltava valvontaviranomaisen helposti tarkastettavissa.

Luku 5. Henkilökunnan yleiset hygieniavaatimukset

Laitoksen henkilökuntaa koskevia vaatimuksia sovelletaan kaikkiin elintarvikkeiden käsittelytiloissa liikkuviin henkilöihin.

1. Laitoksen on luovutettava asianmukaiset suojavaatteet ja -päähineet sekä työjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja laitoksen valvontaviranomaisen käyttöön ja vastattava niiden puhtaana- ja kunnossapidosta.
2. Suojavaatteiden ja -jalkineiden käytössä on ristisaastumisen välttämiseksi otettava huomioon laitoksen eri hygieniatasot sekä kulkureitit eri hygienialuueiden välillä.
3. Ruokailu on sallittu vain siihen osoitetuissa tiloissa.

ERI TOIMIALOJEN LAITOSTEN RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET LISÄVAATIMUKSET

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen ja yleisen elintarvikehygienia-asetuksen vaatimuksia.

Riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 1.1., 1.3. ja 1.4., luvun 1.5. kohtia 3 ja 4 luvun 1.6. kohtaa 2 sekä lukua 6.

Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän liitteen lukuja 9.3. ja 10.

Luku 1. Yleiset lisävaatimukset teurastamoille ja riistan käsittelylaitoksille

Tässä luvussa teurastamolla tarkoitetaan myös pienteurastamoja ja poroteurastamoja.

Rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista, eläinten vastaanottamisesta teurastukseen, eläinten tunnistamisesta, eläinten terveyden, puhtauden ja hyvinvoinnin varmistamisesta sekä elintarvikeketjutiedoista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteissä II ja III.

Yleiset rakenteelliset lisävaatimukset

1. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioeläinten, siipikarjan tai tarhatun riistan pienteurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen hyväksymisen yhteydessä voidaan hyväksyä lihan leikkaaminen ilman erillistä leikkaamoja, jos leikkaaminen on ajallisesti erotettu muusta toiminnasta ja tilat ja laitteet puhdistetaan ja desinfioidaan ennen lihan leikkaamista. Lihan leikkaamiseen on tarvittaessa oltava erilliset kalusteet ja välineet.

Pienteurastamo, poroteurastamo ja riistan käsittelylaitos on tällöin hyväksyttävä leikkaamoksi ja sen on täytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I lukujen III ja V sekä jakson II lukujen III ja V vaatimukset sekä tämän asetuksen leikkaamoja koskevat vaatimukset. Säädetty lihan lämpötilat eivät saa ylittyä leikkaamisen aikana.

2. Teurastamoissa on oltava tarkastuseläinlääkärin käyttöön lukittava huone. Elintarviketurvallisuusvirasto voi kuitenkin poiketa vaatimuksesta pienteurastamoiden ja aluehallintovirasto poroteurastamoiden osalta.

1.2. Yleiset toiminnalliset lisävaatimukset

1. Pitopaikkojen epidemiologinen tilanne, muut elintarvikeketjutiedot ja *ante mortem* -tarkastuksen tulokset tulee ottaa huomioon teurastusjärjestelyissä.
2. Jos laitoksessa vähennetään ruhojen pintakontaminaatiota eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 3 artiklan mukaisesti, katsotaan se hyväksymistä vaativaksi olennaiseksi muutokseksi.

1.3. Teurastamohenkilökuntaa koskevat lisävaatimukset

1. Työntekijöiden on puhdistettava kätensä, työvälineensä ja muut varusteensa säännölli-

sesti. Lisäksi jokaisen sellaisen työvaiheen jälkeen, jossa kädet ja työvälineet ovat likaantuneet, on ne pestävä lämpimällä vedellä. Työvälineet on desinfioitava höyryllä tai vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82 °C tai on käytettävä vaihtoehtoista menetelmää, jolla on vastaava vaikutus.

2. Jos sama työntekijä työskentelee sekä likaisella että puhtaalla teuraslinjan osalla, työntekijän tulee huolehtia siitä, että puhtaalla puolella käytettävät työvaatteet ovat riittävän puhtaat työn hygieeniseen suorittamiseen. Työntekijän on puhdistettava kädet ja jalkineet siirtyessään likaiselta puolelta puhtaalle puolelle. Teuraslinjan puhtaalla puolella ei saa käyttää likaisella puolella käytettyjä työvälineitä ilman, että ne on puhdistettu välissä asianmukaisesti.
3. Jos käsineitä käytetään teurastuslinjassa ennen lihantarkastusta, on käsineiden oltava sellaiset, että ne voidaan puhdistaa työn aikana. Teräsverkko- ja viiltosuojakäsineet on suojattava pestävällä käsineellä.

1.4. Yleiset lihantarkastukseen liittyvät rakenteelliset lisävaatimukset

1. *Post mortem* -lihantarkastuksen suorittamista varten tulee olla riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa lihantarkastus pystytään suorittamaan helposti ja jossa on riittävä valaistus sekä mahdollisuus käsien pesuun ja työvälineiden desinfiointiin.
2. Ruhot tulee esittää lihantarkastukseen vapaasti riippuvina, jotta ruhon symmetria voidaan arvioida. Vaatimuksesta voidaan poiketa siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamossa, jos Elintarviketurvallisuusvirasto on hyväksynyt poikkeavan järjestelyn.
3. Jos lihantarkastusta ei suoriteta välittömästi teurastuksen jälkeen, tulee laitoksessa olla tilat kaikkien lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien säilyttämiseen erillään ja siten että niiden yhteenkuuluvuus voidaan taata.

1.5. Eläinten vastaanottoa ja lihantarkastusta koskevat toiminnalliset lisävaatimukset

1. Teurastamotoimija ei saa tuoda teurastamoon eläimiä, jotka ovat niin likaisia, että teurastushygienia vaarantuu. Jos eläinten likaisuus havaitaan vasta teurastamossa, tulee teurastamotoimijan puhdistaa eläin tai ryhtyä muihin toimenpiteisiin teurastushygienian varmistamiseksi.
2. Teurastamotoimijan on erotettava sairaaksi epäillyt sekä loukkaantuneet eläimet muista eläimistä ja ilmoitettava niistä tarkastuseläinlääkärille ennen *ante mortem* -tarkastuksen suorittamista.
3. Ruhon, elinten ja muiden lihantarkastuksessa tarvittavien eläimen osien yhteenkuuluvuus on voitava varmistaa siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu loppuun.
4. Ruhoja ja elimiä ei saa leikata tai käsitellä muulla tavalla ennen lihantarkastuksen loppuunsaattamista, jollei Euroopan unionin lainsäädännöstä muuta johdu.
5. Jos teurastamotoimija haluaa tuotannosta johtuvasta syystä sulkea eläimiä tai niiden osia tuotantoprosessista, toimijan on sovittava menettelystä tarkastuseläinlääkärin kanssa. Eläimille on kuitenkin aina tehtävä *ante mortem* -tarkastus. Toimijan on pidettävä kirjaa poistoista ja ilmoitettava niistä tarkastuseläinlääkärille.

1.6. Teurastuksesta ilmoittaminen

1. Teurastuksen tulee olla suunniteltua ja ennakoitua siten, että lihantarkastuksen järjestäminen on mahdollista. Teurastus tulee ajoittaa siten, että lihantarkastus voidaan suorittaa virka-aikana, jollei valvontaviranomaisen kanssa ole muuta sovittu.
2. Pienteurastamotoimijan on ilmoitettava lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle vähintään kaksi arkipäivää aikaisemmin ennalta sovitulla tavalla, milloin eläimiä aiotaan teurastaa. Poroteurastamotoimijan on tehtävä vastaava ilmoitus vähintään vuorokautta ennen teurastusta. Riistan käsittelylaitoksen toimijan tulee ilmoittaa lihantarkastustarpeesta riittävän ajoissa.

1.7. Elintarvikeketjutiedot

Teurastamotoimijan velvollisuuksista koskien elintarvikeketjutietojen, mukaan lukien hevoseläinten tunnistusasiakirjan tiedot, tarkastamista ja arviointia, sekä tarkastuseläinlääkärille ilmoittamista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jaksoissa II ja III.

1. Teurastamotoimija ei saa ottaa vastaan eläimiä, joiden elintarvikeketjutiedoista ilmenee seikkoja joiden perusteella eläimiä ei saa teurastaa elintarvikkeena käytettäväksi.
2. Teurastamotoimijan on arvioitava jokaisen eläimen tai eläinryhmän elintarvikeketjutiedot ja ilmoitettava arviointinsa tulos tarkastuseläinlääkärille ennen *ante mortem* -tarkastusta.

Jos osa elintarvikeketjutiedoista on vain teurastamotoimijan tiedossa eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III kohdan 4 a tarkoittaman pysyvän järjestelyn tai laadunvarmistusjärjestelmän kautta, on toimijan asetettava myös nämä tiedot tarkastuseläinlääkärin saataville.

3. Jos teurastamotoimija toteaa, että elintarvikeketjutiedot eivät pidä paikkaansa esimerkiksi eläinten terveydentilan osalta tai niissä on puutteita, tulee hänen ilmoittaa asiasta tarkastuseläinlääkärille ja välittömästi ryhtyä toimenpiteisiin alkutuotannon toimijaa kohtaan tilanteen korjaamiseksi.

1.8. Alkutuotannon toimijalle toimitettavat tiedot

Teurastamotoimijan velvollisuudesta koskien palautteen antamista alkutuotannon toimijalle säädetään toimeenpanoasetuksen liitteen I jakson II luvussa I. Sikojen sairastuvuustietojen ilmoittamisesta säädetään sikojen sairastuvuuden seurannasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 6/EEO/2012.

Silloin kun teurastamotoimija on elintarvikelain 43 a §:n mukainen asianosainen, jolle lihantarkastuspäätös annetaan, on teurastamotoimijan toimitettava lihantarkastuspäätöksen tiedot alkutuotannon toimijalle. Tiedot voidaan toimittaa kirjallisesti tai sähköisesti, esimerkiksi käyttäen teurastamon omia tietojärjestelmiä.

Luku 2. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamo ja pienteurastamo

Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamoja ja pienteurastamoja koskevista rakenteellisista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvussa II ja toiminnallisista vaatimuksista luvussa IV.

Laitoksella tarkoitetaan tässä luvussa sekä teurastamoa että pienteurastamoa.

2.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Laitoksessa ei tarvitse olla tiloja eläintenkuljetusajoneuvojen pesemiselle, jos laitoksen hyväksymisen yhteydessä on hyväksytty kuljetusautojen peseminen muualla eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvun II mukaisesti.
2. Laitoksen edustan, josta eläimet puretaan tai tuodaan sisään, on oltava viemäröity ja valaistu sekä päällystetty siten, että eläimet eivät likaannu purkamisen tai teurastamoon tuomisen aikana.
3. Teurastamossa on oltava navetta. Poiketen eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvun II kohdan 1 a ja 1 b vaatimuksista, pienteurastamoilta ei vaadita navettaa, jos teurastettavia eläimiä ei säilytetä yön yli ennen niiden teurastusta. Tällöin eläimillä on oltava vähintään asianmukaiset odotustilat. Odotustilojen on täytettävä edellä mainitun luvun kohdan 1 c eläinten hyvinvointia ja elävänä tarkastusta koskevat vaatimukset. Sairaiksi epäillyt eläimet on pystyttävä erottamaan terveistä.
4. Laitoksen navetan karsinoiden on oltava numeroituja. Karsinoissa on oltava välineet tai laitoksessa on oltava järjestelmä, joiden avulla tarkastuseläinlääkäri voi osoittaa tai selvittää eläinten elävänä tarkastuksessa hyväksytyt eläimet.
5. Kulkureitillä navetasta teurastustilaan on oltava työjalkineiden pesutila ja -laitteet sekä käsienpesuallas.
6. Laitoksessa on oltava kattoradat tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti.
7. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Nyljettävien eläinten teurastuksessa puhtaan ja likaisen alueen raja on vuodanvedon ja suolistuksen aloittamisen välissä. Sian teurastuksessa raja on viimeisen karvojenpoistotoimenpiteen ja suolistuksen aloittamisen välissä.

Jos pienteurastamossa tainnutus ja verenlasku tehdään teurastustilassa, on niitä varten oltava selvästi erotettu paikka.

8. Lihantarkastuksen jälkeen on teurastamossa oltava normaalilinjalta eroava sivuraide, jossa voidaan tehdä tarkempi tarkastus ja tarvittaessa hylkääminen sekä hylättyjen osien poistaminen ja punnitseminen. Ruho ja elimet on voitava palauttaa sivuraiteelta normaalilinjalle tai ohjata ne erilliseen lukittavaan jäädyttämöön säilytettäväksi siihen saakka, kunnes lihantarkastus on suoritettu.

Pienteurastamossa sivuraidetta ei edellytetä. Pienteurastamossa on kuitenkin oltava mahdollisuus ruhojen ja elinten tarkempaan tarkastukseen sekä hylättyjen osien poistamiseen. Jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten on pienteurastamon jäädyttämössä oltava erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä. Jäädyttämön on oltava lukittava.

9. Teurastamossa on oltava erilliset riittävän suuret kylmätilat ruhojen ja elinten jäädyttä-

miseen ja niiden säilyttämiseen. Pienteurastamossa ei tarvitse olla erillistä elinjäähdyttämöä, jos elimet jäähtyvät ruhojäähdyttämössä enintään 3 °C:n sisälämpötilaan.

10. Laitoksessa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavauksen suorittamiseen.
11. Jos laitos ottaa vastaa biisoneita, joiden teurastus on aloitettu jo pitopaikassa, on noudatettava tämän asetuksen luvun 4.1. kohdan 3 vaatimuksia.

2.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Eläimet on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos ne ovat peräisin pitopaikasta, jota koskee todetun tai epäillyn salmonellatartunnan takia tehty päätös taudin leviämisen estämiseksi. Vaatimus ei kuitenkaan koske eläimiä, jotka ovat peräisin pitopaikan osasta, jolle aluehallintovirasto on myöntänyt poikkeusluvan kiellosta viedä eläimiä pois pitopaikasta.
2. Jos havaitaan, että rekisterikyselyssä on tehty virhe tai eläinten merkinnät eivät ole lainsäädännön mukaisia, on toimijan sen estämättä, mitä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jaksossa III ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson II luvuissa II ja III säädetään, annettava kirjallinen selvitys asiasta tarkastuseläinlääkärille. Tarvittaessa eläimet on pidettävä erillään odotamassa tarkastuseläinlääkärin tarkastusta.
3. Teurastamotoimijan on huolehdittava siitä, että triikiinin varalta otetaan näytteet triikiini-asetuksen mukaisesti sekä Elintarviketurvallisuusviraston määräämällä tavalla ja tiheydellä.
4. Jos laitos ottaa vastaa biisoneita, joiden teurastus on aloitettu jo pitopaikassa, on noudatettava tämän asetuksen luvun 4.2. kohtien 1 ja 2 vaatimuksia.

Luku 3. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo

Siipikarjateurastamon ja pienteurastamon rakenteellisista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvussa II ja toiminnallisista vaatimuksista luvussa IV.

Laitoksella tarkoitetaan tässä luvussa sekä teurastamoa että pienteurastamoa.

3.1 Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Laitoksen edustan, josta eläimet puretaan tai tuodaan sisään, on oltava viemäröity ja valaistu sekä päällystetty.
2. Siipikarjateurastamossa on oltava tilat ja laitteet tyhjien eläinten kuljetuslaatikoiden pesua ja desinfioimista varten sekä tila puhtaisten kuljetuslaatikoiden säilyttämistä varten. Vastaavat tilat ja laitteet on oltava myös siipikarjan pienteurastamossa, jos linnut tuodaan teurastamoon laatikoissa.
3. Teurastusosaston on oltava riittävän iso niin, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Teurastuslinjan likainen osa on aina erotettava puhtaasta osasta rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Likaisen ja puhtaan osan raja on kynimisen jälkeen.

4. Laitoksessa on oltava mahdollisuus tarkemman tarkastuksen tekemiseen ja tarvittaessa hylättyjen osien poistamiseen.
5. Siipikarjan lihan jäähdyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävän suuret kylmätilat.
6. Jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten on pienteurastamon jäähdyttämössä oltava erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä. Jäähdyttämön on oltava lukittava.
7. Laitoksessa on oltava tila, jossa tarkastuseläinlääkäri voi suorittaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen 1 jakson IV luvun V kohdassa B 1 vaaditut tarkastukset.
8. Laitoksessa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavauksen suorittamiseen.

3.2 Toiminnalliset lisävaatimukset

Lintuerä on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos

- a) salmonellatutkimuksen tulokset puuttuvat salmonellavalvontaohjelmaan kuuluvalta lintuerältä;
- b) lintuerässä on todettu salmonellabakteeri;
- c) lintuerä on peräisin pitopaikasta, jota koskee todetun tai epäillyn salmonellatartunnan takia tehty päätös taudin leviämisen estämiseksi. Vaatimus ei kuitenkaan koske lintueriä, jotka ovat peräisin pitopaikan osasta, jolle aluehallintovirasto on myöntänyt poikkeusluvan kiellosta viedä eläimiä pois pitopaikasta.

Luku 4. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo

Tarhattujen sorkka- ja kaviueläinten ja tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastamon ja pienteurastamon rakenteellisiin vaatimuksiin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I lukua II ja toiminnallisiin vaatimuksiin lukua IV.

Tarhattujen jäniseläinten teurastamon ja pienteurastamon rakenteellisiin vaatimuksiin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II lukua II ja toiminnallisiin vaatimuksiin lukua IV.

4.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Tarhattujen sorkka- ja kaviueläinten ja tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 2 asetettuja vaatimuksia.
2. Tarhattujen jäniseläinten teurastamon ja pienteurastamon on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 luvussa 3 asetettuja vaatimuksia.
3. Jos laitos ottaa vastaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 vaatimusten mukaisesti eläimiä, joiden teurastus on aloitettu jo pitopaikassa, on niiden vastaanottamiseen ja säilytykseen oltava erillinen tarvittaessa jäähdytetty tila. Erillistä tilaa ei kuitenkaan tarvita, jos eläimen teurastamista jatketaan välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen.

4.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Laitos voi ottaa vastaan tarhattuja sorkka- ja kavioeläimiä sekä tarhattuja sileälästäisiä lintuja, joiden teurastus on aloitettu jo pitopaikassa ja jotka on kuljetettu teurastamoon eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson III kohdan 3 vaatimusten mukaisesti.

Tällaisten eläinten mukana on oltava eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa ja eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa edellytetyt asiakirjat. Toimijan on tarkastettava asiakirjat ja toimitettava ne tarkastuseläinlääkärille.

2. Jos eläin on suolistettu pitopaikassa, mahojen ja suolten on oltava eläimen mukana ja ne on voitava tunnistaa kyseessä olevan eläimen ruuhon kuuluviksi.
3. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson II luvun IV kohdasta 9 poiketen tarhattuja jäniseläimiä ei saa jäädyttää vedellä.

Luku 5. Poroteurastamo

Poroteurastamoiden rakenteellisiin vaatimuksiin sovelletaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I lukua II lukuun ottamatta sen kohtaa 1 ja toiminnallisiin vaatimuksiin lukua IV.

Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Poroteurastamoihin sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 luvun 2.1. kohdissa 6—9 kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioeläinten pienteurastamolle asetettuja vaatimuksia. Poron teurastuksessa likaisen ja puhtaan alueen raja on vuodanvedon ja suolistuksen välissä.
2. Poroteurastamon alueella on oltava aitaus tai karsinat, joissa porot voidaan juottaa ja ruokkia ja jossa ne voivat levätä ennen teurastusta. Talvella poroja ei kuitenkaan tarvitse juottaa, jos niiden saatavilla on riittävästi puhdasta lunta. Lisäksi on oltava mahdollisuus erottaa sairaksi epäillyt porot muista poroista. Aitauksesta tai karsinoista tainnuttamoon on johdettava aidattu käytävä.
3. Jos poroteurastamossa teurastetaan muita eläinlajeja kuin poroja, tulee niille olla asianmukaiset odotustilat.

Luku 6. Riistan käsittelylaitos

Riistan käsittelylaitokseen sovelletaan yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitettä II.

Luonnonvaraisen riistan teurastuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvuissa II ja III ja leikkaamisesta jakson I luvussa V ja jakson II luvussa V.

6.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

1. Riistan käsittelylaitoksessa on oltava erillinen tila nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten silloin kun riistan teurastusta ei jatketa välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen.

2. Riistan nylkemistä, suolistusta ja elinten irrotusta varten on oltava riittävän suuri teuras-tusosasto. Jos riistalintuja kynittää riistan käsittelylaitoksessa eikä toimintaa voida erottaa ajallisesti muun riistan teurastuksesta, on kynimistä varten oltava erillinen huone.

Teurastuslinjan likainen osa on erotettava puhtaasta osasta joko rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Puhtaan ja likaisen alueen raja on nylkemisen ja kynimisen jälkeen.

3. Riistan käsittelylaitoksessa, jossa teurastetaan suurriistaa, on oltava kattorata tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Nyljettyjen ja kynittyjen ruhojen sekä elinten kosketus toisiinsa ennen lihantarkastusta on estettävä. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti.
4. Ruhojen ja tarvittaessa elinten jäädyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävät kylmätilat.

6.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa luonnonvaraista riistaa, joka on suolistettu jo pyyntipaikalla. Mahojen ja suolten ei tarvitse olla eläimen mukana. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvun II kohdan 4 mukaisesti myöskään elinten ei tarvitse seurata ruhoa riistan käsittelylaitokseen, jos eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvun 1 mukainen koulutettu henkilö on tarkastanut elimet pyyntipaikalla eikä ole todennut niissä muutoksia ja ruhojen mukana on koulutetun henkilön antama ilmoitus. Toimijan on tarkastettava kyseinen ilmoitus tai muu mahdollinen tieto ja toimitettava se tarkastuseläinlääkärille.
2. Jos riistan käsittelylaitokseen otetaan vastaan toisesta jäsenvaltiosta nylkemätöntä luonnonvaraista riistaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IV luvun II kohdan 8 mukaisesti, on toimijan tarkastettava riistan mukana olevat asiakirjat ja toimitettava ne tarkastuseläinlääkärille.
3. Riistan käsittelylaitokseen voidaan vastaanottaa nyljettyinä ainoastaan karhuja ja hylkeitä.
Riistan käsittelylaitokseen tarkastettavaksi tarkoitettu luonnonvarainen riista ei saa olla jäätynyttä.
4. Luonnonvarainen riista on nyljettävä tai kynittävä mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuonnin jälkeen. Jos riistaa ei ole suolistettu jo pyyntipaikalla, se on suolistettava ja elimet irrotettava mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tuonnin jälkeen.

Luku 7. Leikkaamo

Leikkaamoa koskevista rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista säädetään kotieläiminä pidettävien ja tarhattujen sorkka- ja kavioläinten, poron, tarhattujen sileälastaisten lintujen ja luonnonvaraisen suurriistan osalta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson I luvussa III ja siipikarjan, tarhattujen jäniseläinten ja luonnonvaraisen pienriistan osalta jakson II luvussa III.

Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset

1. Leikkaamossa on oltava tilat ja laitteet vastaanotettavan lihan tarkastukseen ja puhdistukseen. Leikattavan lihan aistinvarainen laatu on tarkastettava ja liha on tarvittaessa puhdistettava ennen leikkaamisen aloittamista.
2. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioeläinten, siipikarjan ja tarhatun riistan pienteurastamo, poroteurastamo ja riistan käsittelylaitos voidaan hyväksyä leikkaamoksi tämän asetuksen liitteen 2 luvun 1.1. kohdan 1 mukaisesti, vaikka sillä ei ole erillistä huonetta lihan leikkaamiseen, jos se täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa leikkaamolle asetettujen vaatimusten lisäksi tämän luvun vaatimukset.

Luku 8. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistava laitos

Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson V luvuissa I—III.

8.1. Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavan laitoksen rakenteelliset lisävaatimukset

Valvontaviranomainen voi laitoksen hyväksymisen yhteydessä hyväksyä jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistamisen samassa huoneessa kuin missä liha leikataan, jos valmistus tapahtuu joko rakenteellisesti riittävän erillään muusta toiminnasta tai ajallisesti erotettuna.

8.2. Jauhelihan valmistusta koskevat lisävaatimukset

Valmistettaessa jauhelihaa jäähdytetystä lihasta on lihan kääreessä, pakkauksessa tai kaupallisessa asiakirjassa oltava merkintä, jonka avulla voidaan selvittää teurastuspäivä.

Luku 9. Kalastustuotteita käsittelevä laitos

Kalastustuotteita käsitteleviä laitoksia koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksossa VIII sekä toimeenpanoasetuksen liitteen II jaksossa I.

9.1. Rakenteelliset lisävaatimukset

Seuraavat toiminnot on erotettava rakenteellisesti tai ajallisesti:

- a) perkaaminen;
- b) fileointi ja raakavalmisteiden käsittely;
- c) jalostettujen kalastustuotteiden siivutus.

Valvontaviranomaisen luvalla perkaaminen ja fileointi voidaan suorittaa yhtenä vaiheena.

9.2. Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on viivytyksettä perattava tai toimitettava vähittäismyyntiin tai toiseen laitokseen taikka käytettävä tuotteiden valmistukseen. Laitokseen vesiviljelylaitokselta elävinä toimitettavat kalastustuotteet on viivytyksettä vastaanottamisen jälkeen tainnutettava ja verestettävä ennen perkaamista.

2. Tiettyjä kalastustuotteita koskevasta jäädyttämisvaatimuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VIII luvun III kohdassa D. Edellä mainittu jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*) eikä kilohailia (*Sprattus sprattus*).
3. Kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VIII kohdassa 3 c, jollei siitä aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

9.3. Kalastustuotteiden dioksiini- ja PCB-yhdisteiden pitoisuuksiin liittyvät erityisvaatimukset

Kalastustuotteiden dioksiini- ja PCB-yhdisteisiin liittyvistä erityisvaatimuksista säädetään tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006.

Vain Suomen, Ruotsin tai Latvian markkinoille tarkoitetut kalastustuotteet on merkittävä tunnistusmerkin ympärillä olevalla suorakaiteen muotoisella lisämerkinnällä. Vaatimus koskee myös silakoita (*Clupea harengus membras*), joita ei ole kokoluokiteltu tiettyjen kalastustuotteiden kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten vahvistamisesta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2406/1996 mukaisesti.

Luku 10. Kalakukkoja valmistava laitos

Kalakukkoja valmistavia laitoksia koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jaksoissa VI ja VIII sekä toimeenpanoasetuksen liitteen II jaksossa I.

Toiminnalliset lisävaatimukset

1. Kalakukkoja valmistaviin laitoksiin sovelletaan tämän asetuksen liitteen 2 luvun 9.1. kohtaa a ja luvun 9.2. kohtaa 3.
2. Laitokseen vastaanotetut perkaamattomat kalastustuotteet on viivytyksettä perattava tai käytettävä tuotteiden valmistukseen.
3. Kalakukot on valmistuksen jälkeen jäädytettävä säilytyslämpötilaan, joka on enintään 6 °C, ja säilytettävä tässä lämpötilassa. Tästä vaatimuksesta voidaan poiketa silloin, kun kalakukot toimitetaan vähittäismyyntiin viivytyksettä valmistuksen jälkeen.

Luku 11. Maitoalan laitos

Maitoa, ternimaitoa ja niistä valmistettuja tuotteita koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jaksossa IX. Raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (699/2013) säädetään lisäksi raakamaitoa ja muuta lämpökäsittelemätöntä maitoa markkinoille saattavan laitoksen erityisvaatimuksista.

Maidolla ja raakamaidolla tarkoitetaan tässä luvussa myös ternimaitoa.

Rakenteelliset ja toiminnalliset lisävaatimukset

1. Jokainen laitokseen vastaanotettu erä raakamaitoa on tarkastettava. Vastaanottotarkastukseen tulee sisältyä tutkimus mikrobilääkejäämien varalta, lämpötilamittaus ja aistinvarainen arviointi.

Edellisestä poiketen raakamaitoa vastaanottava pieni laitos voi soveltaa seuraavia helpotuksia:

- a) jos laitos saa raakamaidon toimittajalta tiedot laitokselle luovutettua erää koskevasta mikrobilääkejäämätutkimuksesta, ei toimijan tarvitse tehdä erillistä mikrobilääkejäämätutkimusta;
- b) jos laitos vastaanottaa useita pieniä eriä, voidaan mikrobilääkejäämätutkimus tehdä erien yhteisnäytteestä.

Jos laitos toimii alkutuotantopaikan yhteydessä, voi toimija korvata tältä alkutuotantopaikalta vastaanotettavan maidon eräkohtaisen mikrobilääkejäämätutkimuksen testaamalla mikrobilääkkeellä hoidettujen eläinten maidon mikrobilääkejäämien varalta taikka jättää tutkimuksen tekemättä, jos toimija on tarkastanut karjan lääkekirjanpidon ja muut tiedot ennen lypsä eikä niiden perusteella ole syytä epäillä maidossa olevan mikrobilääkejäämiä.

2. Laitoksesta lähtevien maidon ja maidosta valmistettujen tuotteiden pakkauksissa on oltava merkintä siitä, mikä lämpökäsittely taikka muu käsittely säilyvyyden parantamiseksi tuotteelle tai sen valmistuksessa käytetylle maidolle on tehty.

LAITOKSEN OMAVALVONTA

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät yleisen elintarvikeasetuksen sekä yleisen elintarvikehygieniasetuksen vaatimuksia.

Luku 1 Omavalvonta

1.1. Yleiset omavalvontaa koskevat lisävaatimukset

1. Elintarvikealan toimijan on nimettävä omavalvonnan vastuhenkilö sekä tarvittaessa vastuuhenkilöt omavalvonnan eri osa-alueille.
2. Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.
3. Toimijan on todennettava omavalvonnan toimivuus ennen toiminnan alkamista ja vähintään kerran vuodessa sekä aina toiminnan muuttuessa yleisen elintarvikehygieniasetuksen 5 artiklan 2 f kohdan mukaisesti.
4. Omavalvontasuunnitelman ja sen käytännön toteuttamiseen liittyvien asiakirjojen on oltava valvontaviranomaisen saatavilla asianomaisessa laitoksessa.

Jos omavalvontasuunnitelma on osa laatujärjestelmää, toimijan on huolehdittava siitä, että valvontaviranomainen pystyy helposti tarkastamaan tämän asetuksen mukaisen omavalvontasuunnitelman.

5. Toimijan on säilytettävä omavalvonnan tallenteita vähintään kaksi vuotta, ja vähintään vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen.

1.2. Omavalvontasuunnitelma

1. Omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava omavalvonnan seuranta-, kirjaamis- ja todentamisenmenettelyt.
2. Omavalvontasuunnitelmaan on sisällyttävä:
 - a) toiminnan ja tuotteiden tai tuoteryhmien kuvaus;
 - b) pohjapiirrokseen merkittynä elintarvikkeiden ainesosien, valmiiden tuotteiden, pakkaustarvikkeiden, pakkausten, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit sekä henkilökunnan pääasialliset kulkureitit;
 - c) omavalvontatutkimuksia tekevien elintarvikelain 37 ja 39 §:n mukaisesti hyväksytyjen laboratorioiden nimet ja muiden mahdollisesti käytettävien laboratorioiden nimet;
 - d) kuvaus, miten henkilökunnan terveydentila varmistetaan tartuntatautilain (583/1986) mukaisesti.

1.3. Tukijärjestelmä

Omavalvonnan tukijärjestelmällä tarkoitetaan niitä toimintatapoja (ohjelmia), jotka ovat perusedellytyksiä toiminnan riskinhallinnalle. Tukijärjestelmä on HACCP-ohjelman perusta. Tukijärjestelmään kuuluvien ohjelmien kuvauksia laadittaessa otetaan huomioon laitoksen toiminnan luonne ja laajuus.

1. Henkilökunnan koulutusta ja hygieenisistä toimintatapoja koskevien ohjelmiin on sisällyttävä:
 - a) suunnitelma henkilökunnan hygieni- ja omavalvontakoulutuksesta;
 - b) ohjeet hygieenisistä toimintatavoista.
2. Laitoksen hygieniää koskevien ohjelmiin on sisällyttävä:
 - a) kuvaus tilojen käyttöä koskevista erityisjärjestelyistä;
 - b) kuvaus tilojen, laitteiden ja elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta;
 - c) suunnitelma talousveden laadun varmistamiseksi;
 - d) kuvaus häiritsevien torjunnasta;
 - e) kuvaus tilojen, kalusteiden, koneiden, laitteiden ja välineiden sekä kuljetuskaluston puhdistuksesta, desinfioidusta ja näytteenotosta;
 - f) kuvaus laitoksen kunnossapidosta, mukaan lukien elintarviketurvallisuuteen vaikuttavat vesihuoltoon liittyvät laitteet;
 - g) kuvaus sivutuotteiden luokittelusta ja käsittelystä;
 - h) kuvaus jätteiden käsittelystä.
3. Elintarvikkeita koskeviin ohjelmiin on sisällyttävä:
 - a) kuvaus yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan, eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyyden varmistamisesta ja elintarvikelain 17 §:n edellyttämistä jäljitettävyyden varmistamisesta. Tarvittaessa on kuvattava elintarvikkeen jäljitettävyyden varmistamisen sisällä;
 - b) kuvaus siitä, miten elintarvikkeet, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja, pidetään merkittynä erillään muista elintarvikkeista;
 - c) kuvaus laitokseen tulevien elintarvikkeiden ainesosien vastaanottotarkastuksesta sekä tarvittaessa ainesosien laadun seurannasta varastoinnin aikana;
 - d) näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, joka sisältää muun muassa elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 ja elintarvikkeiden koostumusvaatimusten edellyttämät tutkimukset;
 - e) selvitys säilyvyyskokeista, joilla määritetään tuotteiden tai tuoteryhmien säilyvyysajat ja asetetaan viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -päivä;
 - f) kuvaus siitä, miten varmistetaan, että elintarvikkeet täyttävät niiden koostumusta koskevat vaatimukset ja siitä, miten elintarvikkeiden koostumus ja pakkausmerkinnät vastaavat toisiaan;
 - g) tieto siitä, että elintarvikkeen pakkausmateriaali tai -tarvike tai muu elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuva materiaali soveltuu kyseiseen käyttötarkoitukseen;
 - h) kuvaus kuumennusprosessissa mahdollisesti syntyvien vierasaineiden hallinnasta;
 - i) ohjeet erityistilanteiden varalle, mukaan lukien takaisinvetosuunnitelma.

Luku 2. Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmien erityisvaatimukset

Eri toimialojen omavalvonnan tukijärjestelmiin on luvussa 1 esitetyn lisäksi sisällytettävä tarvittaessa muussa kuin elintarvikelainsäädännössä vaaditut asiat.

Tukijärjestelmiin on sisällytettävä seuraavat tiedot tai kirjalliset kuvaukset:

2.1. Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamo ja pienteurastamo

1. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III mukaisesta elintarvikkeetjutietojen pyytämisestä, vastaanottamisesta, arvioinnista, arvioinnin tulosten toimittamisesta tarkastuseläinlääkärille, mahdollisista toimenpiteistä, tietojen toimittamisesta alkutuotannon toimijalle ja tarkastuseläinlääkärille ilmoittamisesta. Kuvauksen on sisällettävä hevoseläinten tunnistusasiakirjan tarkastus.
2. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson II mukaisesta eläinten tunnistamisesta, niiden terveyden, hyvinvoinnin ja puhtauden varmistamisesta, sairaiksi epäiltyjen eläinten erottamisesta sekä tulosten ilmoittamisesta tarkastuseläinlääkärille. Kuvauksen on tarvittaessa sisällettävä ohjeet siitä, miten lantaisten eläinten hygieeninen teurastus varmistetaan.
3. Kuvaus siitä, miten toimija varmistaa, että silmämääräiseen tarkastukseen tarkoitetut nuoret naudat, lampaat ja vuohet ovat peräisin pitopaikoista, jotka täyttävät toimeenpano-asetuksen liitteen VI b kohdan 3 b vaatimukset.
4. Kuvaus siitä, miten toimija järjestää epidemiologiselta tilanteeltaan poikkeavista pitopaikoista peräisin olevien eläinten teurastuksen.
5. Kuvaus siitä, miten toimija varmistaa, että trikiiniasetuksen ja lihantarkastusasetuksen edellyttämät trikiininäytteet otetaan ja todentaa säännöllisesti, että ilmoitus, jonka mukaan siat ovat peräisin virallisesti tunnustetuista pito-olosuhteista, pitää paikkansa.
6. Kirjanpito teurastettaviksi otetuista eläimistä.
7. Ruhojen ja elinten puhtauden aistinvarainen seuranta.
8. Ruhojen pintakontaminaation vähentämisen seuranta eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen 3 artiklan perusteella annettujen komission asetusten mukaisesti.
9. Desinfioimiseen käytettävän vähintään 82 °C veden lämpötilan tai muun vastaavan järjestelmän seuranta.
10. Salmonellavalvontaohjelma ja nautojen EHEC-bakteerin valvontaohjelma maa- ja metsätalousministeriön erikseen määräämällä tavalla.
11. Kuvaus tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 999/2001 mukaisen TSE-riskiaineksen erottamisesta ja merkitsemisestä sekä nautaeläinten, vuohien ja lampaiden tutkimisesta TSE-tautien varalta.
12. Laitoksessa teurastettujen eläinten lihan mikrobilääkejäämien seuranta Elintarviketurvalisuusviraston ohjeiden mukaisesti.

2.2. Siipikarjateurastamo ja siipikarjan pienteurastamo

1. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson III mukaisesta elintarvikeketjutietojen pyytämisestä, vastaanottamisesta, arvioinnista, arvioinnin tulosten toimittamisesta tarkastuseläinlääkärille, mahdollisista toimenpiteistä, tietojen toimittamisesta alkutuotannon toimijalle ja tarkastuseläinlääkärille ilmoittamisesta
2. Kuvaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen II jakson II mukaisesta eläinten tunnistamisesta, niiden terveyden ja hyvinvoinnin varmistamisesta sekä tulosten ilmoittamisesta tarkastuseläinlääkärille.
3. Kuvaus siitä, miten toimija järjestää epidemiologiselta tilanteeltaan poikkeavista pitopaikoista peräisin olevien eläinten teurastuksen.
4. Kirjanpito teurastettaviksi otetuista eläimistä sekä eläimistä, jotka toimija on tuotannosta johtuvista syistä sulkenut pois teurastamon tuotantoprosessista.
5. Ruhojen puhtauden aistinvarainen seuranta.
6. Desinfiointiin käytettävän vähintään 82 °C veden lämpötilan tai muun vastaavan järjestelmän seuranta.
7. Vesijähdytyksessä käytettävän veden mikrobiologisen laadun varmistus.
8. Salmonellavalvontaohjelma ja kampylobakteerivalvonta maa- ja metsätalousministeriön erikseen määräämällä tavalla.
9. Laitoksessa teurastetun siipikarjan lihan mikrobilääkejäämien seuranta Elintarviketurvallisuusviraston ohjeiden mukaisesti.

2.3. Tarhatun riistan teurastamo ja pienteurastamo

1. Tarhattujen sorkka- ja kavioeläinten ja tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastamoiden ja pienteurastamoiden omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 kohdat 1, 2, 4—7, 9 ja 12.
2. Tarhatun jäniseläinten teurastamoiden ja pienteurastamoiden omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.2 kohdat 1—6 ja 9.

2.4. Poroteurastamo

Poroteurastamon omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 kohdat 1, 2, 4, 6, 7, 9 ja 12.

2.5. Riistan käsittelylaitos

1. Riistan käsittelylaitosten omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä luonnonvaraisen suurriistan osalta tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.1 kohdat 5—7 ja 9 ja pienriistan osalta tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.2 kohdat 4—6.
2. Liitteen 3 luvun 2.1 kohdan 6 ja liitteen 3 luvun 2.2 kohdan 4 mukaiseen kirjanpitoon

laitokseen tuodusta riistasta pitää sisällyttää tieto luonnonvaraisen riistan pyyntipaikasta ja pyyntiajankohdasta.

2.6. Leikkaamo

1. Desinfiointiin käytettävän vähintään 82 °C veden lämpötilan tai muun vastaavan järjestelmän seuranta.
2. Kuvaus TSE-riskiaineksen erottamisesta ja merkinnästä.
3. Kuvaus ruhojen leikkaamisesta ennen trikiinitutkimusten valmistumista, jos valvontaviranomainen on antanut siihen luvan trikiiniasetuksen mukaisesti.
4. Salmonellavalvontaohjelma maa- ja metsätalousministeriön erikseen määräämällä tavalla.
5. Kirjanpito sellaisen lihan leikkaamisesta, jonka käsittelylle tarkastuseläinlääkäri on asettanut ehtoja.

2.7. Jauhelihaa valmistava laitos

Kuvaus siitä, miten varmistetaan, että jauhelihan raaka-aine täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson V luvun III kohdan 2 vaatimukset.

2.8. Kalastustuotteita käsittelevä laitos

1. Kuvaus siitä, miten hallitaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa edellytetty loistarkastus sekä tiettyjä kalastustuotteita koskeva jäädyttämisvaatimus.
2. Kuvaus siitä, miten varmistetaan, että kalastustuotteet täyttävät dioksiini- ja PCB-yhdisteiden pitoisuuksiin liittyvät erityiset vaatimukset.
3. Kuvaus puhtaan veden valvonnasta, jolla varmistetaan, ettei puhdas vesi vaaranna elintarviketurvallisuutta.

2.9. Kalakukkoja valmistava laitos

1. Kalakukkoja valmistavan laitoksen omavalvontasuunnitelmaan on sisällytettävä tämän asetuksen liitteen 3 luvun 2.9. kohdat 2 ja 3.
2. Kuvaus siitä, miten hallitaan eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa edellytetty loistarkastus.

2.10. Maitoalan laitos

Maidolla ja raakamaidolla tarkoitetaan tässä luvussa myös ternimaitoa.

1. Kuvaus siitä, miten raakamaitoa vastaanottava laitos varmistaa, että alkutuotantopaikalta lähtevän maidon laatu täyttää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen ja alkutuotantoasetuksen vaatimukset sekä, jos kyseessä on raakamaitoa tai muuta lämpökäsittelemätöntä maitoa markkinoille saattava laitos, raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013) vaatimukset.

2. Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma, joka sisältää eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdassa III edellytetyt tutkimukset sekä tämän asetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdassa 1 edellytetyt tutkimukset.
3. Kuvaus siitä, miten liitteen 2 luvun 12 kohdassa 1 säädettyjä helpotuksia käyttävä laitos varmistaa, ettei sen vastaanottama raakamaito ylitä farmakologisesti vaikuttavista aineista ja niiden eläinperäisissä elintarvikkeissa esiintyvien jäämien enimmäismääriä koskevasta luokituksesta annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 37/2010 säädettyjä mikrobilääkejäämien enimmäismääriä.

2.11. Munapakkaamo

Kuvaus siitä, miten munapakkaamo varmistaa, että pakkaamoon toimitetut kananmunat tulevat pitopaikasta, joka täyttää salmonellavalvontaohjelman vaatimukset.