

12.11.2018

KANSALLISET SÄÄNNÖT JA HELPOTUKSET EU:N ELINTARVIKEHYGIENIALAINSÄÄDÄNNÖSTÄ JA TOTEUTETTUJA JOUSTOJA

Tämän muistion tarkoitus on selventää EU:n hygienialainsäädännön tarjoamia mahdollisuuksia säätää kansallisesti tietyistä EU-lainsäädännön ulkopuolelle jätetyistä asioista ja helpottaa EU:n hygienialainsäädännön liitteiden vaatimuksia. Lisäksi muistiossa kuvataan EU:n notifiointijärjestelmää, jolla kansallisesta lainsäädännöstä ilmoitetaan komissiolle ja toisille jäsenvaltioille.

Liitteen taulukoissa on listattu valtioneuvoston ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksilla annetut kansalliset säännöt, mukautukset EU-lainsäädännöstä sekä muu kansallinen jousto.

EU-lainsäädännön jousto	EU-lainsäädäntöperusta	Kansallisesti säädetty
Kansalliset säännöt asioista, joista ei säädetä EU-lainsäädännössä	Asetus (EY) N:o 852/2004 artikla 1 kohta 3 Asetus (EY) N:o 853/2004 artikla 1 kohta 4 ja 5 c	<u>Säännöt</u> VNa 1258/2011 <u>Hygieniavaatimukset</u> MMMa 1367/2011 MMMa 1368/2011
Mukautukset EU-lainsäädännön liitteistä	Asetus (EY) N:o 852/2004 artikla 13 Asetus (EY) N:o 853/2004 artikla 10 Asetus (EY) N:o 854/2004 artikla 17	VNa 1258/2011 MMMa 1367/2011 MMMa 795/2014
Perinteisiä tuotteita koskevat mukautukset	Asetus (EY) N:o 2074/2005 artikla 7	VNa 1258/2011 MMMa 795/2014

1. KANSALLISET SÄÄNNÖT EU-LAINSÄÄDÄNNÖN ULKOPUOLELLE JÄTETYISTÄ ASIOISTA

Asetukset (EY) N:o 852/2004 ja 853/2004

Jäsenvaltioilla on mahdollisuus jättää alla olevat asiat asetusten (EY) N:o 852/2004 ja 853/2004 soveltamisalan ulkopuolelle. Edellytyksenä on, että näistä asioista säädetään kansallisesti.

Asetuksia (EY) N:o 852/2004 ja 853/2004 ei sovelleta:

- alkutuotannon tuotteiden pienten määrien toimittamiseen tuottajan toimesta suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle;

Asetusta (EY) N:o 853/2004 ei sovelleta:

- tuottajiin, jotka toimittavat tilalla teurastettujen jäniseläinten ja siipikarjan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle;
- metsästäjiin, jotka toimittavat luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle.
- vähittäiskauppaan

- jos toimitetaan eläinperäisiä elintarvikkeita toiseen liikkeeseen ja toiminta on vain varastointia tai kuljetusta tai
- jos eläinperäisiä elintarvikkeita toimitetaan vähittäisliikkeestä toisiin vähittäisliikkeisiin ja toiminta on kansallisen lainsäädännön mukaan vähäistä, paikallista ja rajoitettua.

Lisäksi jäsenvaltiot voivat kieltää tai rajoittaa raakamaidon käyttöä taikka poiketa tietyistä laatuvaatimuksista kypsytettyjen juustojen valmistuksessa.

Pienistä määristä, paikallisuudesta ym. on säädetty kansallisesti ns. vähäriskisellä asetuksella (VNa 1258/2011). Hygieniavaatimukset puolestaan on annettu alkutuotantoasetuksessa (MMMa 1368/2011) ja elintarvikehuoneistoasetuksessa (MMMa 1367/2011).

2. KANSALLISET MUKAUTUKSET EU-LAINSÄÄDÄNNÖN LIITTEIDEN VAATIMUKSISTA

Asetukset (EY) N:o 852/2004, 853/2004 ja 854/2004

Jäsenvaltiot voivat tietyn perustein mukauttaa (poiketa) asetusten (EY) N:o 852/2004, 853/2004 ja 854/2004 liitteiden vaatimuksista.

Mukautusten tarkoitus on helpottaa perinteisiä tuotteita valmistavien sekä maantieteellisesti hankalilla alueilla sijaitsevien elintarvikehuoneistojen toimintaa. Lisäksi muutkin kuin edellä mainitut elintarvikehuoneistot voivat saada mukautuksia rakenteiden, suunnittelun ja laitteiston osalta.

Ilmoittaminen (notifiointi) kansallisista mukautuksista

Jäsenvaltion on toimitettava komissiolle ja toisille jäsenvaltioille luonnokset lainsäädännöstä, jolla mukautettaisiin EU-lainsäädännön vaatimuksia. Ilmoitukset (notifikaatiot) toimitetaan TEM:ssä olevan TRIS-yhteyshenkilön kautta komissiolle, joka kääntää ilmoitukset ja lainsäädäntöluonnokset kaikille jäsenvaltioiden virallisille kielille.

Notifikaatiossa jäsenvaltion on selvitettävä, mitä vaatimuksia, elintarvikkeita ja elintarvikehuoneistoja mukautus koskee. Lisäksi on perusteltava mukautusten tarpeellisuus ja selitettävä, että mukautukset eivät vaaranna elintarvikeeturvallisuutta.

Komissiolla ja toisilla jäsenvaltioilla on kolme kuukautta aikaa huomauttaa lainsäädäntöluonnoksesta. Huomautusten johdosta odotusaika voi pidentyä kuuteen kuukauteen. Jos notifikaation lähettänyt jäsenvaltio ei pysty antamaan huomautukseen tyydyttävää selvitystä tai muuttamaan luonnosta tyydyttävällä tavalla, jäsenvaltion on pidättäydyttävä lainsäädännön antamisesta. Jos huomautuksia ei tule, ei lainsäädännön antamiselle ole estettä.

Myös lopullinen/hyväksytty lainsäädäntö on lähetettävä TRIS-järjestelmän kautta, mutta tätä lainsäädäntöä ei enää käännetä virallisille kielille.

3. PERINTEISIÄ TUOTTEITA KOSKEVAT MUKAUTUKSET

Asetus (EY) N:o 2074/2005

Asetuksen (EY) N:o 2074/2005 artiklan 7 mukaan jäsenvaltiot voivat myöntää perinteisiä elintarvikkeita valmistaville laitoksille yksittäisiä tai yleisiä poikkeuksia tietyistä asetuksen (EY) N:o 852/2004 rakenteita ja materiaaleja koskevista vaatimuksista. Poikkeukset liittyvät usein tuotteiden erityispiirteiden kehittymisen edellytyksiin.

Jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle ja toisille jäsenvaltioille myöntämistään poikkeuksista viimeistään 12 kuukauden kuluttua poikkeusten myöntämisestä. Ilmoituksessa on oltava kuvaus mukautetuista vaatimuksista, elintarvikkeista ja niitä valmistavista laitoksista.

TRIS-JÄRJESTELMÄN MUKAISET NOTIFIKAATIOT (DIREKTIIVI 98/34/ETY)

Jäsenvaltioiden notifikaatiot ja notifioidut asetusluonnokset löytyvät TRIS-järjestelmästä kaikilla jäsenvaltioiden kielillä <http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/en/>

Lopulliset asetukset ovat ainoastaan notifikaation tehneen jäsenvaltion kielellä.

Poronlihan ja poron kuivalihan suoramyyntiä koskeva notifikaatio vuodelta 2005 ja poron kuivalihan valmistusta koskeva notifikaatio vuodelta 2006 ovat kuitenkin saatavissa MMM:n ruokaosaston elintarviketurvallisuusyksiköstä.

NOTIFIOIDUT KANSALLISET ASETUKSET

Taulukoissa on kansallisten sääntöjen ja mukautusten lisäksi EU-lainsäädännön mahdollistamia joustoja sekä joitain relevantteja EU-lainsäädäntöä täydentäviä kansallisia säännöksiä. Notifikaatiot, joiden käsittely on kesken, on merkitty *.

1. VÄHÄRISKINEN ASETUS

VNa eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (1258/2011)

	Kansalliset säännöt	Tarkoittaa tai kohdistuu esimerkiksi	Kansallinen lainsäädäntö	EU-lainsäädäntö	Notifikaatio
1	Alkutuotannon tuotteiden <u>suoraan kuluttajalle</u>	Idut, lehtivihannekset, muut kasveista saatavat alkutuotannon tuotteet, sienet, hunaja, kalastustuotteet, luonnonvaraiset jänikset, kanit, linnut, hirvet, peurat ja metsäkauriit, ternimaito ja raakamaito alkutuotantopaikalla, kananmunat ja muut linnun munat. Elintarvikehuoneistoilmoitusta ei tarvitse tehdä myynnistä, jos myynti jää alle asetuksen määrärajojen.	1258/2011, 2 §	852/2004 art 1, kohta 2a, 2c 853/2004 art 1, kohta 3c, 3e	2011/132/FIN 2016/302/FIN
2	Alkutuotannon tuotteiden toimittaminen <u>paikalliseen vähittäismyyntiin</u>	Idut ¹ , lehtivihannekset ² , muut kasveista saatavat alkutuotannon tuotteet ² , sienet ² , hunaja ² , luonnonvaraiset jänikset, kanit, linnut, hirvet, peurat ja metsäkauriit ³ , jäädytetty ternimaito ⁴ , kananmunat poikkeusalueella ⁵ ja muut linnun munat ² . ¹ Jos itujen tuotantomäärä jää alle asetuksen määrärajojen, alkutuotannon ei tarvitse olla hyväksyttyä eikä säännöllisiä	1258/2011, 3 §	852/2004 art 1, kohta 2a, 2c 853/2004 art 1, kohta 3c, 3e	2011/132/FIN 2015/527/FIN 2015/629/FIN 2016/302/FIN

		<p>mikrobikriteeriasetuksen mukaisia tutkimuksia tarvitse tehdä.</p> <p>² Jos tuotantomäärä jää alle asetuksen määrärajojen, tuottajan ei tarvitse teettää tutkimuksia käytettävästä vedestä eikä laatia kirjallista omavalvonnan kuvausta. Toimittaminen vähittäismyyntiin on aina alkutuotantoa.</p> <p>³ Paikalliseen vähittäismyyntiin toimittamisesta ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta, jos toimitettu määrä jää alle asetuksen määrärajan.</p> <p>⁴ Jäädetyttä ternimaitoa saa toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin alkutuotantona, jos toimitettu määrä jää alle asetuksen määrärajan.</p> <p>⁵ Poikkeusalueella kananmunia saa toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin alkutuotantona.</p>			
3	<p>Eläimistä saatavien elintarvikkeiden <u>käsittely ja luovutus alkutuotantopaikalla tai muualla sijaitsevassa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa</u></p>	<p>Siipikarjan, tarhatun kanin, luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten teurastus ja lihan leikkaaminen ja luovuttaminen kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin. Ko. toiminnalle ei tarvitse hakea laitoshyväksyntää, ilmoitus elintarvikehuoneistosta riittää.</p>	1258/2011, 4 §	853/2004 art 1, kohta 3d, 3e	2011/132/FIN 2015/527/FIN
4	<p>Eläimistä saatavien elintarvikkeiden määrältään vähäinen, paikallinen ja rajoitettu valmistus <u>ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa</u></p>	<p>Tuotteiden jalostaminen ja vähittäismyynti ilman laitoshyväksyntää. Eläimistä saatavia elintarvikkeita saa myydä ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta toiseen huoneistoon 1000 kg + 30 % maakunnan tai sitä</p>	1258/2011, 5 § ja muistio 28.11.2011	853/2004 art 1 kohta 5b (ii)	2011/132/FIN 2011/302/FIN

		vastaavan alueen sisällä ilman laitoshyväksyntää. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely voi tapahtua esim. vähittäismyynnin yhteydessä ns. takahuoneessa. Takahuone voi sijaita myös muualla (maakuntarajaus).			
5	Maidon ja maitotuotteiden määrältään vähäinen, paikallinen ja rajoitettu valmistus ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa	Tuotteiden jalostaminen ja vähittäismyynti ilman laitoshyväksyntää. Vähittäismyynti voi tapahtua alkutuotantopaikalla sijaitsevassa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Maitoa ja maitotuotteita saa myydä ilmoitetusta huoneistosta toiseen 1000 kg + 30 % maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä ilman laitoshyväksyntää. Maidon ja maitotuotteiden käsittely voi tapahtua esim. vähittäismyynnin yhteydessä ns. takahuoneessa. Takahuone voi sijaita myös muualla (maakuntarajaus).	1258/2011, 5 § ja muistio 28.11.2011 700/2013, kpl 4.3, kohta 7 c)	853/2004 art 1 kohta 5b (ii)	2011/132/FIN 2011/302/FIN
6	Luonnonvaraisen riistanlihan leikkaaminen ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa ja lihan luovuttaminen suoraan kuluttajalle ilman lihantarkastusta	Metsästäjä tai metsästysseura voi luovuttaa riistaeläinten lihaa suoraan kuluttajalle pieniä määriä. Poliisi tai riistanhoitoyhdistys voi leikata luonnonvaraisen riistan lihaa ilman laitoshyväksyntää ja luovuttaa suoraan kuluttajalle. Koskee esim. kolarissa loukkaantuneen riistaeläimen lihaa.	1258/2011, 4 §, 6) kohta	853/2004 art 1, kohta 3e	2011/132/FIN
7	Tiettyjen eläinten lihan käsittely ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa ilman lihantarkastusta	Tiettyjen eläinten lihaa voi käsitellä ilman laitoshyväksyntää puolustusvoimien ja rajavartiolaitoksen järjestämässä pelastautumisharjoituksessa.	1258/2011 4 §, 7) kohta	-	2011/132/FIN
8	Tarkastamattoman poronlihan luovuttaminen suoraan	Poronlihan leikkaaminen ja	1258/2011 4 §, 2 ja 3)	-	Notifioitu

	kuluttajalle ja poron kuivaliinan valmistus poronhoitoalueella	kuivaliinan valmistaminen ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa sekä luovuttaminen suoraan kuluttajalle ilman lihantarkastusta. Poron kuivaliinan valmistaminen alkutuotantopaikalla ilman laitoshyväksyntää	kohdat		19.12.2005
	Poimintoja Eviran ohjeista ja päätöksistä	Tarkoittaa tai kohdistuu esimerkiksi	Ohje linkki ohjeisiin	EU-lainsäädäntö	
1	Keskuskeittiötoiminta	Jos suurkeittiö toimittaa elintarvikkeita myös muualle ja muualle toimitettava määrä on enintään 30 % toimitus- ja luovutusmääristä, ei laitoshyväksyntää vaadita.	Laitoksen hyväksyminen (Eviran ohje 16033) kpl 4.2		

2. ALKUTUOTANTOASETUS

MMMä elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta (1368/2011)

	Kansalliset säännöt	Tarkoittaa tai kohdistuu esimerkiksi	Kansallinen lainsäädäntö	EU-lainsäädäntö	Notifikaatio
1	Luonnonvaraisen riistan toimittaminen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon - hygieniavaatimukset	Luonnonvaraiset jänikset, kanit, linnut ja hirvieläimet voidaan toimittaa ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon nylkemättömänä/ kynimättöminä ja suolistettuna.	1368/2011, liite 2, luku 2.2.	852/2004, art. 1, kohta 2 c 853/2004, art. 1, kohta 3 c, 3 e	2011/286/FIN
2	Luonnonvaraisen riistan luovuttaminen kuluttajalle ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin – hygieniavaatimukset	Luonnonvaraista riistaa voidaan toimittaa suoraan kuluttajalle alkutuotannon tuotteena (nylkemättömänä tai kynimättömänä). Luonnonvaraisten lintujen, kanien ja hirvieläinten toimittaminen suoraan vähittäismyyntiin alkutuotannon tuotteena.	1368/2011, liite 3, luku 3	852/2004, art. 1, kohta 2 c 853/2004, art. 1, kohta 3 c, 3 e	2011/286/FIN 2015/629/FIN
3	Raakamaidon toimittaminen maidontuotantotilalta, kuluttajalle annettavat tiedot ja raakamaidon laatuvaatimukset	Raakamaidon toimitusmahdollisuudet; laitos, tilalla toimiva ilmoitettu elintarvikehuoneisto tai vähittäismyyntipaikka.	700/2013 liite 2, luku 4.3, liite 3	-	2013/5/FIN
4	Vapautukset kananmunien myynnissä suoraan kuluttajalle	Jos tuottaja myy kananmunia suoraan kuluttajille tuotantopaikalta, toripaikassa tai ovelta ovelle, ei myynnissä vaadita kananmunien laatu- ja painoluokitusta. Myöskään kananmunien leimausta ei vaadita kuin torimyyntissä.	1332/2015 4§.	EU 1308/2013, osa VI kohta I, kohta 2	
5	Torimyyntissä olevien kananmunien vapautus leimaamisesta	Jos munien tuottajalla on enintään 50 munivaa kanaa, vapautetaan hänet kananmunien leimauksesta torimyyntissä (tuottajan nimi ja osoite on kuitenkin ilmoitettava myyntipaikalla).	1332/2015 5§, 2 mom.	EU 1308/2013, osa VI kohta III, kohta 3)	

6	Poikkeus B-luokan munien merkintävaatimukseen	B-luokan kananmunien merkintävaatimus tuottajakoodilla ja/tai jollain muulla merkinnällä ei koske Suomessa myytäviä B-luokan kananmunia.	1332/2015 5 §, 1 mom.	EU 1308/2013, osa VI kohta III, kohta 1	
	Poimintoja Eviran ohjeista	Tarkoittaa tai kohdistuu esimerkiksi	Ohje linkki ohjeisiin		
1	Poikkeusalueen torimyyntissä olevien kananmunien vapautus leimaamisesta	Poikkeusalueella tuotettuihin kananmuniin ei tarvitse leimata tuottajakoodia poikkeusalueen torimyyntissä.	Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti (Eviran ohje 16034) kohta 4		
2	Kananmunien käyttö maatilan omassa elintarvikealan yritystoiminnassa	Kananmunien tuottaja voi käyttää tuottamiaan pakkaamattomia kananmunia omalla maatilalla harjoitettavassa, omassa elintarvikealan yritystoiminnassaan, jos elintarvikkeen valmistusprosessi takaa valmistettavien tuotteiden turvallisuuden (esim. leipominen ja kuumentamalla tapahtuva ruoan valmistus).	Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti (Eviran ohje 16034) kohta 3		
3	Kananmunien myynti vähittäiskauppaan poikkeusalueella	Kananmunien myynnin poikkeusalueen tuottaja voi alkutuotannon toimijana toimittaa tuottamiaan kananmunia poikkeusalueella suoraan vähittäiskauppaan ilman kananmunien paino- ja laatuluokitusta sekä leimausta (enintään 30 000 kg vuodessa). Vähittäiskaupalla tarkoitetaan tässä suoraan kuluttajille kananmunia myyvien kauppojen lisäksi kuluttajille ruokaa valmistavia ja tarjoilevia toimijoita, kuten ravintoloita ja lounaspaikkoja.	Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti (Eviran ohje 16034) kohta 7.1		

4	Munien tuottajan rekisteröityminen elintarvikehuoneistoksi	Jos munien tuottaja myy suoraan kuluttajille yli 20 000 kg kananmunia tai 5 000 kg muita linnunmunia vuodessa (vähäriskinen asetus), tulee hänen tehdä kuluttajille myynnistä elintarvikehuoneistoilmoitus.	Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti (Eviran ohje 16034) kohdat 4 ja 8.1	-	
---	--	---	---	---	--

3. ELINTARVIKEHUONEISTOASETUS

MMM:ä ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

	Kansalliset säännöt	Tarkoittaa tai kohdistuu esimerkiksi	Kansallinen lainsäädäntö	EU-lainsäädäntö	Notifikaatio
1	Siipikarjan ja tarhatun kanin lihan luovuttaminen kuluttajalle - hygieniavaatimukset	Siipikarjan ja kanin teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla, enintään 40 000 kg siipikarjanlihaa vuodessa ja 20 000 kania vastaavan määrän lihaa vuodessa	1367/2011, liite 1, luku 1.1.	853/2004, art. 1, kohta 3 d	2011/302/FIN
2	Luonnonvaraisen riistan lihan luovuttaminen kuluttajalle tai toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin – hygieniavaatimukset	Metsästäjä voi luovuttaa luonnonvaraisten kaniin, jänisten, lintujen ja hirvieläinten lihaa ilman lihantarkastusta suoraan kuluttajalle tai vähittäismyyntiin.	1367/2011, liite 1, luvut 1.2. ja 1.3.	853/2004, art. 1, kohta 3 e	2011/302/FIN
3	Siipikarjan ja tarhatun kanin lihan toimittaminen vähittäismyyntiin - hygieniavaatimukset	Siipikarjan ja kanin teurastus ja lihan leikkaaminen alkutuotantopaikalla, enintään 40 000 kg siipikarjanlihaa vuodessa ja 20 000 kania vastaavan määrän lihaa vuodessa	1367/2011, liite 1, luku 1.1.	853/2004, art. 1, kohta 3 d	2015/629/FIN
4	Puhtaan veden käyttö	Kalastustuotteiden käsittelyyn voidaan käyttää puhtaan meriveden lisäksi myös muuta puhdasta vettä (makeaa vettä), jos se ei vaaranna elintarviketurvallisuutta.	1367/2011, 4 §, 3 mom.	853/2004 liite III, jakso VIII, kohta 3 c	2011/302/FIN
5	Tiettyjen tilojen sijainti erillään elintarvikehuoneistosta	Valvontaviranomainen voi sallia WC:n, pukeutumis- ja siivousvälinetilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen.	1367/2011, 3 §, 3 mom.	852/2004 liite II, luku I kohta 9	2014/103/FIN

6	Vapautus kalastustuotteiden jäädytysvaatimuksesta	Silakka ja kilohaili on vapautettu jäädytysvaatimuksesta. Eviran päätöksellä jäädyttämisvaatimuksesta on vapautettu Suomessa kasvatettu kirjolohi ja sampi. Muut Suomessa kasvatetut kalat vapautetaan jäädytysvaatimuksesta, jos kasvatusmenetelmä täyttää päätöksessä annetut kriteerit.	1367/2011, 13 §, 2 mom. Eviran päätös 1773/0959/2012	853/2004 liite III, jakso VIII, luku III, kohta D(3)	2015/279/FIN
7	Elintarvikkeiden kuljetuslämpötila	6 °C kuljetuslämpötila on joustoa säilytyslämpötiloista (mahdollistaa sekakuormat).	1367/2011, 6 §		
8	Helpotus kuljetuksen aikaiseen lämpötilaseurantajärjestelmään	Alle 2 h kuljetuksissa eikä kuljetuksissa suoraan kuluttajalle tarvitse olla tallentavaa lämpötilaseurantajärjestelmää.	1367/2011, 6 §		
9	Helposti pilaantuvien leipomotuotteiden myynti lämpimänä	Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet voidaan säilyttää huoneenlämmössä valmistuspäivän ajan, jos myymättä jääneet hävitetään päivän lopussa.	1367/2011, 7 §		
10	Kalakukkojen myynti lämpimänä	Kokonaiset kalakukot voidaan säilyttää vastaanottopäivän ajan huoneenlämmössä, jonka jälkeen ne säilytetään myyntiajan loppuun kylmässä.	1367/2011, 7 §		
11	Jäätelön lämpötilajoustot lyhytaikaisesti tai juuri ennen tarjoilua	Jäätelön ja pakastetun jäätelöaineksen lämpötila saa lyhytaikaisesti olla enintään -15 °C kuljetuksen ja myynnin aikana. Jäätelön säilytyslämpötila saa olla välittömästi ennen tarjoilua korkeampi kuin -18 °C. Lämpötilan pieni kohoaminen helpottaa jäätelön käsittelyä tarjoilun yhteydessä.	1367/2011, 10 §		

12	Konditoriatuotteiden kuljetusta koskeva lämpötilapoikkeama	Konditoriatuotteiden lyhytaikainen poikkeama voi kuljetuksissa olla yli + 3 °C.	1367/2011, 11 §		
	Poimintoja Eviran ohjeista	Tarkoittaa tai kohdistuu esimerkiksi	Ohje linkki ohjeisiin		
1	Lämminsavukalan myynti lämpimänä	Lämminsavukalan myynti lämpimänä savustuspaikan välittömässä läheisyydessä voidaan sallia, jos myynti tapahtuu 4 h sisällä savuksesta. Helpotus on tarkoitettu ulkomyyntiin, jossa asiakas voi ostaa savukalaa suoraan valmistuksen jälkeen, ilman jäähdytystä. Myyjällä ei tarvitse olla myyntikalustetta, joka pitäisi savukalan vähintään 60 °C:na.	Ulkomyyntiohje (Eviran ohje 16022) kohta 4.2		
2	Tiettyjen elintarvikkeiden myynti ilman kylmäsäilytystä	Jos myyjällä on tuotteistaan valmistajan todistus siitä, että tuotteet eivät ole helposti pilaantuvia elintarvikkeita eivätkä tällöin lainkaan vaadi kylmäsäilytystä, voidaan tuotteet säilyttää huoneenlämmössä (esim. tietyt juustot).	Ulkomyyntiohje (Eviran ohje 16022) kohta 6.1 Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Eviran ohje 16025) luku 3		
3	Kalastustuotteiden lyhytaikainen varastointi osana alkutuotantoa	Alkutuottaja voi lyhytaikaisesti säilyttää vähittäismyyntiin tarkoitettuja tuoreita kalastustuotteita enintään 12 h osana alkutuotantoa. Tällöin ei vaadita elintarvikehuoneistoilmoitusta. Enimmäisraja 5000 kg vuodessa.	Ulkomyyntiohje (Eviran ohje 16022) kohta 4.2		
4	Puisten leikkuulautojen käyttö	Puumateriaalin käyttö leikkuulautana kuiville elintarvikkeille ja leivonta-alustana on sallittua.	Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Eviran ohje 16025) 3 §, luku 2		

5	Kuiva- tai kemiallinen käymälä	Harvaan asutulla alueella esimerkiksi saaristossa, hyvin hoidettu kuivakäymälä ja tilapäiskäytössä siirrettävä kemiallinen käymälä, ns. bajamaja, on sallittu.	Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Eviran ohje 16025) 3 §		
6	Kuluttajan omistaman elintarvikkeen käsittely ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa	Kuluttajan omistamaa elintarviketta, kuten tarkastamatonta tai tarkastettua lihaa, voidaan käsitellä elintarvikelain 13 §:n 1 momentissa tarkoitetussa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa (rahtitoiminta). Tämä koskee vain kuluttajan omistamia elintarvikkeita, ei muuta elintarvikkeiden valmistusta. Tällaisen tilan tulee aina olla selkeästi erotettu laitoksen tiloista.	Laitoksen hyväksyminen (Eviran ohje 16033) kpl 4.4		
7	Hyväntekeväisyys toiminta ja päiväysmerkintöjen ylittyminen	Hyväntekeväisyysjärjestöt, jotka valmistavat tuoreena ruoka-apuun lahjoitetuista elintarvikkeista ruokaa, voivat käyttää VKP-ajankohdan ylittäneitä tuotteita vielä päiväysmerkintää seuraavana päivänä ruoan raaka-aineena. Tuotteet on valmistusprosessissa kuumennettava vähintään 70 °C:n lämpötilaan. Mahdollistaa ruokahävikin vähentämisen.	Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet (Eviran ohje 16035) kohta 4.5		

8	Kerran tarjolla olleen ruoan luovutus hyväntekeväisyystoiminnassa tai henkilökunnalle	Kerran tarjolla ollutta ruokaa ei saa laittaa tarjolle toistamiseen. Ruoka voidaan kuitenkin luovuttaa välittömästi kuumana tai samana päivänä nopean jäähtymisen (6 °C, 4 tunnissa) jälkeen henkilökunnalle tai ruoka-apuun, jos ruoka on aistinvaraisesti arvioituna moitteetonta ja se on säilynyt tarjoilulinjastossa vähintään 60 °C. Mahdollistaa ruokahävikin vähentämisen.	Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet (Eviran ohje 16035) kohta 3.2		
9	Hyvän käytännön ohjeiden käyttö	Jos toimija noudattaa oma-valvonnassaan Eviran arvioimaa toimialansa hyvän käytännön ohjetta, toimijan ei tarvitse laatia omaa omavalvontasuunnitelmaa tältä osin.	Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Eviran ohje 16043) kpl 2.1		
10	Omavalvontasuunnitelman osa-alueiden esitysmuoto	Tietyt omavalvontasuunnitelman osa-alueet voivat olla muussa kuin kirjallisessa muodossa. Esim. kunnossapito-, haittaeläin-torjuntasuunnitelma, koulutus-suunnitelma. Toimijan tulee pystyä osoittamaan että asianomaiseen osa-alueeseen mahdollisesti liittyvä riski on hallinnassa.	Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Eviran ohje 16043) kpl 3		
11	Omavalvontaan liittyvän seurannan ja toteutuksen kirjaaminen	Omavalvonnan seurannasta ja toteutuksesta ei aina tarvitse pitää kirjaa. Esimerkiksi lämpötiloja ei tarvitse aina kirjata, paitsi kriittisen hallintapisteen tai poikkeaman tulos.	Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Eviran ohje 16043) kpl 7.3 ja 8		

12	Vaarojen arvioinnin esittäminen	Pienissä ja/tai vähäriskisissä yrityksissä vaarojen arviointia ei tarvitse esittää kirjallisessa muodossa, vaan riittää, että toimijalla on tieto toimintaansa liittyvistä vaaroista. Pieni yritys = 1-2 työntekijää, vähäriskinen yritys = esimerkiksi kahvila, pieni myymälä (irtotuotteina esim. leipä, vihannekset, hedelmät)	Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Eviran ohje 16043) kpl 6.1		
13	Omavalvontaan liittyvien seurantakäytäntöjen esittäminen	Pienissä yrityksissä seurantakäytäntöjä ei tarvitse esittää kirjallisessa muodossa, riittää että työntekijä pystyy kertomaan, miten seuranta tehdään.	Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Eviran ohje 16043) kpl 6.4		
14	Omavalvontaan liittyvän seurannan ja korjaavien toimenpiteiden todentaminen	Pienissä yrityksissä ei ole välttämätöntä, että toimija suorittaa erillistä seurannan ja korjaavien toimenpiteiden todentamista. Tällaisissa yrityksissä valvoja tarkastaa seurannan ja korjaavien toimenpiteiden toteuttamista eli todentaa nämä.	Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Eviran ohje 16043) kpl 6.6		

4. LAITOSASETUS

MMMa laitosten elintarvikehygieniasta (795/2014)

	Kansalliset säännöt	Tarkoittaa tai kohdistuu esimerkiksi	Kansallinen lainsäädäntö	EU-lainsäädäntö	Notifikaatio
1	Laitoksen käymälävaatimus	Valvontaviranomainen voi sallia pienissä tai maantieteellisesti syrjäisillä alueilla sijaitsevissa laitoksissa myös muun käymälän kuin vesihuuhtelukäymälän (WC).	795/2014 liite 1, luku 1, kohta 2	852/2004 liite II, luku I, kohta 3	2014/103/FIN
2	Laitos: WC:n ja pukeutumistilan sijainti	Valvontaviranomainen voi sallia WC:n ja pukeutumistilan sijoittamisen laitoksesta erilliseen tilaan tai rakennukseen pienissä tai maantieteellisesti syrjäisillä alueilla sijaitsevissa laitoksissa.	795/2014 liite 1, luku 1, kohta 2	852/2004 liite II, luku I, kohta 9	2014/103/FIN
3	Pienteurastamon määritelmä	Pienteurastamossa teurastetaan enintään 5000 eläinyksikköä kotieläiminä pidettäviä sorkka- ja kavioläimiä vuodessa, korkeintaan 150000 siipikarjaan kuuluvaa lintua ja korkeintaan 150000 tarhattua kania vuodessa.	795/2014, muutos 444/2016, 1210/2016 3 § kohta 12(a) muutos 762/2016	-	2011/54/FIN 2015/601/FIN 2016/301/FIN
4	Pienteurastamoita koskeva navettavaatimus	Pienteurastamoilta ei vaadita navettaa, jos teurastettavia eläimiä ei säilytetä yön yli ennen niiden teurastusta.	795/2014, muutos 444/2016, liite 2 luku 2.1.1 kohta 1	853/2004 liite III jakso I luku II kohta 1a, 1b	2011/54/FIN 2015/601/FIN
5	Pienteurastamo: tainnutus teurastustilassa	Tainnutus voidaan tehdä teurastustilassa, jos siihen on osoitettu selvästi erotettava paikka.	795/2014, muutos 444/2016, liite 2 luku 2.1.2 kohta 2	853/2004 liite III jakso I luku II kohta 2 c (i)	2011/54/FIN 2015/601/FIN

6	Pienteurastamon karanteenijäähdyttämö	Pienteurastamoilta ei vaadita erillistä lukittavaa jäähdyttämöä jälkitarkastukseen otettua lihaa varten (säilytettävä erillään merkittyinä). Pienteurastamossa on oltava jäähdyttämössä erillinen alue jälkitarkastukseen otettavia ruhoja ja elimiä varten.	795/2014, muutos 444/2016, liite 2 luku 2.1.1 kohta 4, liite 2 luku 3.1 kohta 6 1210/2016, liite 2 luku 3.1.1	853/2004 liite III jakso I luku II kohta 5 jakso II luku II kohta 5	2011/54/FIN 2015/601/FIN 2016/301/FIN
7	Lihan leikkaaminen teurastamisen yhteydessä	Lihan leikkaaminen on mahdollista pienteurastamossa, poroteurastamossa tai riistan käsittelylaitoksessa ilman erillistä leikkaamotilaa. (Täytyy hyväksyä leikkaamoksi.) Jos täyttää leikkaamovaatimukset, ei tarvitse olla erillistä huonetta lihan leikkaamista varten.	795/2014 liite 2 luku 1.1 kohta 1 liite 2 luku 7 kohta 2	853/2004 liite III jakso I luku III kohta 3 ja jakso III kohta 1	2011/54/FIN
8	Tarhatun riistan vastaanottaminen ja säilyttäminen teurastamossa	Teurastamo ei tarvitse erillistä tilaa sellaisen tarhatun riistan vastaanottamiseen ja säilyttämiseen, jonka teurastus on aloitettu jo alkutuotantopaikalla, jos riistan käsittely aloitetaan välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen.	795/2014 liite 2 luku 4.1 kohta 3	853/2004 liite III jakso I luku IV kohta 19.	2014/103/FIN
9	Poroteurastamojen navettavaatimus	Poroteurastamoilta ei vaadita navettaa, vaan niille riittävät aitaukset tai karsinat. Näiden ei tarvitse olla helposti puhtaana pidettävät.	795/2014 liite 2 luku 5 kohta 2	853/2004 liite III jakso III kohta 1	2011/54/FIN
10	Porojen juottaminen poroteurastamolla	Poroja ei tarvitse juottaa, jos niiden saatavilla on riittävästi puhdasta lunta.	795/2014, muutos 620/2015 liite 2 luku 5.2	853/2004 liite III jakso I luku II kohta 1 a	2015/38/FIN
11	Poron kuivalihan valmistus	Poron kuivalihan valmistus on mahdollista perinteisellä menetelmällä ulkokuivatushäkeissä.	795/2014, 2 § Laitoksen hyväksymisohje 9.1.3	2074/2005	Notifikaatio 29.12.2006
12	Karhujen ja hylkeiden nylkeminen	Riistan käsittelylaitokseen tuotavat karhut ja hylkeet voi nylkeä ennen	795/2014 liite 2, luku 6.2, kohta 3	853/2004 liite III jakso IV luku	2011/54/FIN

		laitokseen tuomista. Jäähtymisen nopeuttamiseksi karhut ja hylkeet voidaan nylkeä, jos nylkeminen voidaan suorittaa hygieenisesti.		II kohta 1	
13	Riistan käsittelylaitoksen luonnonvaraisen riistan vastaanottotila	Riistan käsittelylaitoksessa ei tarvitse olla erillistä tilaa nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten silloin kun riista teurastetaan välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen.	795/2014 liite 2, luku 6.1, kohta 1	853/2004 liite III jakso I luku IV kohta 19	2014/103/FIN
14	Hirvenruhojen katkaisu ennen lihantarkastusta	Riistan käsittelylaitoksessa hirven ruho voidaan katkaista poikittaissuunnassa kahteen osaan ennen lihantarkastuksesta.	795/2014, muutos 444/2016, liite 2 luku 6.1. kohta 5	-	2015/601/FIN
15	Naudan ja hevosen ruhojen katkaisu ennen lihantarkastusta	Pienteurastamossa ja poroteurastamossa voidaan tietyn ehdoin katkaista naudan ja hevosen ruhot ennen jäädyttämössä tehtävää lihantarkastusta.	795/2014, muutos 7/2018, liite 2 luku 5 kohta 1 ja liite 2 uusi luku 2.2.1	853/2004 liite III jakso I luku V kohta 1	2017/258/FIN
16	Kalastustuotteiden vapautus jäädytysvaatimuksesta	Silakka ja kilohaili on vapautettu jäädytysvaatimuksesta. Eviran päätöksellä jäädyttämisvaatimuksesta on vapautettu Suomessa kasvatettu kirjolohi ja sampi. Muut Suomessa kasvatetut kalat vapautetaan jäädytysvaatimuksesta, jos kasvatusmenetelmä täyttää päätöksessä annetut kriteerit.	795/2014 liite 2, luku 9.2, kohta 2 1773/0959/2012	853/2004 liite III jakso VIII luku III kohta D(3)	2015/279/FIN
17	Puhtaan veden käyttö	Kalastustuotteita käsittelevässä laitoksessa on mahdollista käyttää kalastustuotteiden käsittelyyn puhtaan meriveden lisäksi myös muuta puhdasta vettä (makeaa vettä), jos se ei vaaranna elintarviketurvallisuutta.	795/2014, muutos 1324/2015, liite 2, luku 9.2, kohta 3	853/2004 liite III jakso VIII kohta 3 c	2011/54/FIN

18	Hanavaatimus kananmunapakkaamossa	Käsienpesuultaiden hanat voivat olla käsikäyttöisiä kananmunapakkaamoissa.	795/2014, Liite 1, luku 1, kohta 4	-	
19	Perkaamisen ja fileoinnin suorittaminen yhtenä vaiheena	Perkaaminen ja fileointi voidaan tehdä yhtenä vaiheena valvontaviranomaisen luvalla.	795/2014, Liite 2, luku 9, kohta 9.1	-	
20	Poikkeus pintamateriaalivaatimuksista	Esimerkiksi puun käyttö laitoksen välineissä ja rakenteissa voidaan sallia, jos sen käyttö on elintarvikkeen tuotantoprosessin kannalta välttämätöntä.	795/2014, Liite 1, luku 1, kohta 3	852/2004 liite II luku II kohta 1 a, b, e, f	2011/54/FIN
21	Toimintojen ajallinen erotus (ml. vähittäismyynti)	Ajallisen erottamisen toteuttaminen on kuvattava laitoksen hyväksymis- tai muutoshakemuksessa.	795/2014 liite 1, luku 1, kohta 1a, 1 b Laitoksen hyväksyminen (Eviran ohje 16033) kpl 6.1	852/2004 liite II luku I kohta 2 a (riittävät työtilat)	2011/54/FIN
22	Teurastamon eläinten kuljetusajoneuvon pesupaikka	Teurastamoilla ei tarvitse olla eläinten kuljetusajoneuvojen pesupaikkaa, jos viranomaisen sallii puhdistuksen muualla. Teurastamon hyväksyvä viranomaisen voi hyväksyä ulkopuolisen pesupaikan käytön hyväksyessään teurastamon.	795/2014 liite 2, luku 2.1, kohta 1	853/2004 liite III jakso I luku II kohta 6	2011/54/FIN
23	Pienteurastamon sivuraide	Pienteurastamoilta ei vaadita sivuraidetta.	795/2014, muutos 444/2016, liite 2 luku 2.1.1 kohta 3	-	2011/54/FIN 2015/601/FIN
24	Pienteurastamon ruho- ja elinjäähdyttämö	Pienteurastamoissa voi olla yhteinen jäähdyttämö ruhoille ja elimille eikä vaadita erillistä jäähdyttämöä, jos elimet jäähtyvät ruhojäähdyttämössä enintään 3 asteen lämpötilaan.	795/2014, muutos 444/2016, liite 2 luku 2.1.1 kohta 5	-	2011/54/FIN 2015/601/FIN
25	Raakalihavalmisteiden ja jauhelihan valmistus leikkaamossa	Jauhelihaa ja raakalihavalmisteita voidaan valmistaa leikkaamotiloissa, kun valmistus tapahtuu rakenteellisesti erillään	795/2014 liite 2, luku 8.1	-	2011/54/FIN

		muusta toiminnasta tai ajallisesti erotettuna			
26	Raakamaitoa vastaanottaville pienille laitoksille helpotuksia raakamaidon laatuvaatimusten tutkimuksiin	Voidaan myöntää silloin kun raakamaito on jo testattu antibiootin varalta navetassa, tai lääkekirjanpito ja lääkityn eläimen raakamaidon erilläänpito ovat tarkastettavissa. Sekä, jos raakamaidon keräilijä hoitaa raakamaidon laatu tutkimukset (somaattiset solut, kokonaisbakteeritutkimus ja antibioottitestausta).	795/2014 liite 2, luku 11, kohta 1	-	2011/54/FIN
	Poimintoja Eviran ohjeista	Tarkoittaa tai kohdistuu esimerkiksi	Ohje linkki ohjeisiin	EU-lainsäädäntö	
1	Jäätelön valmistus pastöroidusta maidosta tai kermasta tai voista ja maitojauheesta	Valmistus voidaan sallia ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, ei vaadita laitoshyväksyntää.	Laitoksen hyväksyminen (Eviran ohje 16033) kpl 4.1	-	
2	Hyvän käytännön ohjeiden käyttö	Jos toimija noudattaa omavalvonnassaan Eviran arvioimaa toimialansa hyvän käytännön ohjetta, toimijan ei tarvitse laatia omaa omavalvontasuunnitelmaa tältä osin.	Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Eviran ohje 16043) kpl 2.1	-	
3	Omavalvontasuunnitelman osa-alueiden esitysmuoto	Tietyt omavalvontasuunnitelman osa-alueet voivat olla muussa kuin kirjallisessa muodossa. Esimerkiksi koulutus-, kunnossapito-, haittaeläin-torjuntasuunnitelma, koulutus-suunnitelma. Toimijan tulee pystyä osoittamaan että asianomaiseen osa-alueeseen mahdollisesti liittyvä riski on muutoin hallinnassa.	Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Eviran ohje 16043) kpl 3	-	
4	Omavalvontaan liittyvän seurannan ja toteutuksen kirjaaminen	Omavalvonnan seurannasta ja toteutuksesta ei aina tarvitse pitää kirjaa. Esimerkiksi lämpötiloja ei tarvitse aina kirjata, paitsi kriittisen	Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (Eviran ohje	-	

		hallintapisteen tai poikkeaman tulos.	16043) kpl 7.3		
5	Lyhytaikainen poikkeus lämpötilavaatimuksista	Lyhytaikainen poikkeus voidaan sallia lämpötilavaatimuksista elintarvikkeen käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana. Lämpötilarajaus enintään +3 °C ja aikarajaus 24 tuntia.	1367/2011, 11 § Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Eviran ohje 16025) 11 §	852/2004, liite 2, luku IX, kohta 5	
6	Mikrobiologisten näytteiden lukumäärän vähentäminen	Asetuksen 2073/2005 liitteessä I esitetyn näytteenottosuunnitelman mukaisesti otettavien näytteiden lukumäärää voidaan vähentää, jos elintarvikealan toimija voi osoittaa pitkän aikavälin kattavin asiakirjoin, että hänellä on käytössään tehokkaat HACCP periaatteisiin perustuvat menettelyt. Suositeltuja näytteenottotiheyksiä on alennettu Eviran ohjeessa.	Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen (Eviran ohje 10501)	-	
7	Osanäytteiden määrä	Muitakin osanäytteiden määriä voidaan käyttää, jos valvontaviranomainen hyväksyy tämän. Yksittäisiä näytteitä voidaan esimerkiksi ottaa viiden päivän ajan, sen sijaan, että otetaan viisi näytettä samana päivänä.	Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen (Eviran ohje 10501) kpl 4.3	-	

5. LIHANTARKASTUSASETUS

MMMä lihentarkastuksesta (590/2014)

	Kansalliset säännöt	Tarkoittaa tai kohdistuu esimerkiksi	Kansallinen lainsäädäntö	EU-lainsäädäntö	Notifikaatio
1	Poron pään tarkastaminen	Vaikka porojen kieli käytettäisiin elintarvikkeeksi, porojen päitä ei tarvitse tarkastaa.	795/2014 liite 1 luku 3.2.kohta 1		2016/33/FIN*
2	Elintarvikeketjutietojen säilyttäminen	Elintarvikeketjutiedot voidaan säilyttää ja tarkastaa pienteurastamon yhteydessä olevassa pitopaikassa ko. pitopaikassa kasvatettujen eläinten osalta.	590/2014 liite 1 luku 1	-	2011/304/FIN
3	Pienteurastamo ilman navettaa	Pienteurastamon yhteydessä oleva pitopaikka voidaan ante mortem - tarkastusten osalta rinnastaa teurastamon navettaan kyseisestä pitopaikasta peräisin olevien eläinten osalta.	590/2014 liite 1 luku 2 kohta 1	-	2011/304/FIN
4	Poroerotuspaikka pitopaikkana	Poroerotuspaikka rinnastetaan ante mortem –tarkastusten osalta eläinten pitopaikkaan.	590/2014 liite 1 luku 2 kohta 1	-	2011/304/FIN
5	Hirven ruhot	Hirven ruhojen katkaisu ennen lihentarkastusta	795/2014 liite 1 luku 3.3 kohta 4		2016/33/FIN

6. HYLÄTYT EHDOTUKSET

Suomen viranomaiset ovat tehneet komissiolle ehdotuksia kansallisiksi poikkeuksiksi tai mukautuksiksi. Ohessa luetellut ehdotukset on hylätty ja niitä ei ole voitu toteuttaa Suomessa.

	Hylätyt kansalliset ehdotukset	Kansallinen lainsäädäntö	EU-lainsäädäntö	Notifikaatio
1	Kalan rantaperkuu olisi sallittua osana alkutuotantoa	1258/2011 5a§	N:o 853/2004 liite III jakso VIII kohta 4 b	2013/172/FIN
2	Ympärivuotisesti ulkona pidettävien nautojen teurastuksen aloittaminen olisi sallittua alkutuotantopaikassa	1368/2011 liite 2 luku 2.1.	-	2016/26/FIN
3	Teurastamoon voitaisiin tuoda ympärivuotisesti ulkona pidettäviä nautoja, joiden teurastus on aloitettu pitopaikassa	795/2014 liite 2 luku 2.2. kohta 10(11) ja luku 2.2. kohta 4	853/2004 liite III jakso I luku IV kohdat 2 (a) ja 2 (b)	2016/45/FIN
4	Tarkastamattoman riistanlihan käsittely olisi sallittua hyväksytyssä riistan käsittelylaitoksessa ajallisesti erotettuna tarkastetun lihan käsittelystä	795/2014 liite 2 luku 6.3 liite 3 luku 2.5. kohta 3	853/2004 liite III jakso IV luku II kohta 7 ja luvun III kohta 6,	2016/45/FIN
5	Ympärivuotisesti ulkona pidettävän naudan ante mortem -tarkastus voitaisiin tehdä pitopaikassa.	795/2014 liite 1 luku 2		2016/33/FIN

LISÄTIETOJA KOMISSIOLE TEHDYISTÄ NOTIFIKAATIOISTA

VNa elintarvikevalvonnasta (420/2011)

- **notifioitu numerolla 2011/132/FIN.** Asetusluonnos sisälsi myös vähäriskisen asetuksen säännökset.

VNa eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (1258/2011)

- **notifioitu numerolla 2011/132/FIN** (ks. 420/2011). Vähäriskistä asetusta ei notifioitu erikseen
- muutos **VNa 164/2016** notifioitiin numeroilla 2015/527/FIN ja 2015/629/FIN
- muutos **VNa 23/2017** notifioitiin numerolla 2016/302/FIN

MMMa elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta (1368/2011)

- **notifioitu kokonaisuudessaan numerolla 2011/286/FIN**
 - o raakamaitomuutos (700/2013) notifioitu numerolla 2013/5/FIN (notifioitu erikseen myös direktiivin 2000/13/EC art. 19 nojalla)
 - o muutos MMMa 188/2016 notifioitiin numerolla 2015/629/FIN
 - o muutos MMMa 621/2015 notifioitiin numerolla 2016/26/FIN

MMMa raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta (699/2013)

- **notifioitu numerolla 2013/6/FIN** (notifioitu erikseen myös direktiivin 2000/13/EC artiklan 19 nojalla)

MMMa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

- **notifioitu kokonaisuudessaan numerolla 2011/302/FIN**
- muutos MMMa 1423/2015 notifioitiin numerolla 2015/279/FIN
- muutos MMMa 188/2016 notifioitiin numerolla 2015/629/FIN

MMMa laitosten elintarvikehygieniasta (1369/2011, kumottu asetuksella 795/2014)

- **asetus (1369/2011) notifioitu kokonaisuudessaan numerolla 2011/54/FIN**, muutosehdotus notifioitiin numerolla 2014/103/FIN (muutos sisällytettiin asetukseen (795/2014))
- asetusta (795/2014) ei notifioitu, koska siinä ei katsottu olevan notifikaatiota edellyttäviä muutoksia
- muutos MMMa 620/2015 notifioitiin numerolla 2015/38/FIN
- muutos MMMa 1424/2015 notifioitiin numerolla 2015/279/FIN
- muutos MMMa 444/2016 notifioitiin numerolla 2015/601/FIN
- **muutos MMMa 1210/2016 notifioitiin numerolla 2016/301/FIN**
- **muutos MMMa 7/2018 notifioitiin numerolla 2017/258/FIN**

MMMa lihantarkastuksesta (1470/2011, kumottu asetuksella 590/2014)

- **asetus (1470/2011) notifioitu kokonaisuudessaan numerolla 2011/304/FIN**
- asetusta (590/2014) ei notifioitu, koska siinä ei katsottu olevan notifikaatiota edellyttäviä muutoksia
- **muutos MMMa 762/2016 notifioitiin numerolla 2016/33/FIN**