



## MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖN ASETUS ELINTARVIKEHYGIENIASTA (318/2021)

### TIIVISTELMÄ

Elintarvikehygieniasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (318/2021) säädetään elintarvikehygieniasta elintarvikkeiden alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa, rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa ja hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa. Asetus täydentää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksia (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta ja (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä. Lisäksi asetuksessa säädetään mukautuksista edellä mainittujen EU-asetusten vaatimuksista sekä uuden elintarvikelain (297/2021) 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitetuista kansallisista säännöistä.

Asetuksen taustalla on elintarvikelain kokonaisuudistus, jonka rinnalla uudistettiin myös kansallinen elintarvikehygienialainsäädäntö.

Asetuksella kumottiin maa- ja metsätalousministeriön asetukset elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta (1368/2011), laitosten elintarvikehygieniasta (795/2014), ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) sekä raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta (699/2013). Lisäksi asetukseen on sisällytetty eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011) säännökset sekä ne elintarvikevalvonnasta annetun valtioneuvoston asetuksen (72/2020) säännökset, jotka koskevat alkutuotannosta ja rekisteröitävästä elintarviketoiminnasta tehtäviä ilmoituksia ja itujen alkutuotantopaikan ja elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksia. Edellä mainitut valtioneuvoston asetukset on myös kumottu.

Asetus tuli voimaan yhtä aikaa elintarvikelain kanssa 21.4.2021.

### LAINSÄÄDÄNTÖ

#### Euroopan unionin lainsäädäntö

Euroopan unionin elintarvikelainsäädäntö on annettu asetuksina, jotka ovat sellaisinaan voimassa kaikissa jäsenvaltioissa. Asetusten vaatimuksia ei saa toistaa kansallisessa lainsäädännössä.

Elintarvikealan yleisistä vaatimuksista säädetään elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 178/2002, jäljempänä *Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002*. Asetuksessa säädetään mm. elintarvikealan toimijan vastuusta ja jäljitettävyystvaatimuksesta. Jäljitettävyydestä säädetään lisäksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyystvaatimuksista annetussa komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 931/2011, jäljempänä *komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011*, sekä ituihin ja itujen tuotantoon tarkoitettuihin siemeniin sovellettavista jäljitettävyystvaatimuksista annetussa komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 208/2013.

Elintarvikealan toimijoita koskevista elintarvikehygieniavaatimuksista säädetään elintarvikehygieniasta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004, jäljempänä *Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004*, ja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY)

N:o 853/2004, jäljempänä *Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004*. Niiden nojalla on annettu useita komission asetuksia.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 sisältää yleiset elintarvikehygieniää koskevat vaatimukset kaikille elintarvikealan toimijoille alkutuotannosta vähittäiskauppaan. Asetuksessa säädetään kaikkien elintarvikealan toimijoiden rekisteröintivelvoitteesta. Eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäiskauppaa käsittelevät elintarvikehuoneistot sekä sellaiset alkutuotantopaikat, joissa harjoitetaan itujen alkutuotantoa, on hyväksyttävä ennen toiminnan aloittamista. Asetuksessa myös säädetään HACCP:n (Hazard Analysis and Critical Control Points) perusvaatimuksista, joita sovelletaan elintarvikeketjussa alkutuotannon jälkeisiin vaiheisiin. Lisäksi asetuksessa säädetään yleisistä hygieniavaatimuksista alkutuotannolle, elintarvikehuoneistoille ja elintarviketoiminnalle. Asetuksessa säädetään myös kansallisista ja EU-tason hyvän käytännön ohjeista. Asetuksen liite I koskee alkutuotantoa ja liite II alkutuotannon jälkeisiä vaiheita elintarvikeketjussa. Tietyt pienimuotoiset toiminnot voidaan rajata asetuksen soveltamisalan ulkopuolelle, mutta tällaisista toiminnoista on annettava kansallisia sääntöjä (1 artikla 2 c kohta). Lisäksi tietyistä asetuksen vaatimuksista voidaan myöntää mukautuksia elintarvikehuoneistojen rakenteiden osalta sekä perinteisten tuotantomenetelmien että maatieteellisten haittojen perusteella (13 artikla). Kansalliset säännöt ja mukautukset on ilmoitettava Euroopan komissiolle ja toisille jäsenvaltioille luonnosvaiheessa komission ns. TRIS-järjestelmän (<https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/fi/>) kautta, ja ne edellyttävät Euroopan komission ja jäsenvaltioiden määränemmistön hyväksyntää.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 853/2004 sovelletaan eläinperäisten elintarvikkeiden käsittelyyn ennen vähittäiskauppaa tiettyjä poikkeuksia lukuun ottamatta. Asetuksessa säädetään hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen vaatimuksista sekä eri toimialojen elintarvikehuoneistojen rakenteita ja toimintaa koskevista erityisvaatimuksista. Asetuksessa on myös vaatimuksia osalle alkutuotantoa kuten maidon- ja munantuotannolle sekä kalastustuotteiden alkutuotannolle. Lisäksi asetuksessa säädetään tunnistusmerkistä ja salmonellaa koskevista erityistakuista. Tietyt pienimuotoiset toiminnot voidaan rajata asetuksen soveltamisalan ulkopuolelle, mutta tällöin toiminnoista on annettava kansallisia sääntöjä (1 artikla 3 c-e kohdat). Lisäksi tietyistä asetuksen vaatimuksista voidaan myöntää mukautuksia elintarvikehuoneistojen rakenteiden osalta sekä perinteisten tuotantomenetelmien että maatieteellisten haittojen perusteella (10 artikla). Kansalliset säännöt ja mukautukset on ilmoitettava Euroopan komissiolle ja toisille jäsenvaltioille luonnosvaiheessa komission ns. TRIS-järjestelmän kautta, ja ne edellyttävät Euroopan komission ja jäsenvaltioiden määränemmistön hyväksyntää.

Elintarvikkeiden mikrobikriteereistä säädetään elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2073/2005, jäljempänä *komission asetus (EY) N:o 2073/2005*.

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 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2074/2005, jäljempänä *komission asetus (EY) N:o 2074/2005*, tarkennetaan joitakin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 vaatimuksia ja säädetään muun muassa ominaisuuksiltaan perinteisiä elintarvikkeita koskevasta poikkeuksesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004.

Iduntuotantolaitosten hyväksymisestä säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisesti annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 210/2013, jäljempänä *komission asetus (EU) N:o 210/2013*. Itujen ja itujen tuotantoon tarkoitettujen siementen tuontitodistuksista säädetään itujen ja itujen tuotantoon tarkoitettujen siementen tuonnista unioniin annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 211/2013.

Öllyjen ja rasvojen merikuljetuksista säädetään poikkeuksen myöntämisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II tiettyihin säännöksiin, jotka koskevat nestemäisessä muodossa olevien öljyjen ja rasvojen merikuljetuksia annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 579/2014. Raakasokerin merikuljetuksista säädetään poikkeuksen myöntämisestä elintarvikehygieniasta annetun direktiivin 93/43/ETY tiettyjen säännösten soveltamisesta irtotavarana meriteitse kuljetettavan raakasokerin osalta annetussa komission direktiivissä 98/28/EY, jonka kansallisesta täytäntöönpanosta säädetään tässä elintarvikehygieniasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 318/2021.

Poron lihan tarkastusta koskevista erityispoikkeuksista säädetään lihantuotantoa koskevan virallisen valvonnan suorittamista sekä elävien simpukoiden tuotanto- ja uudelleensijoitusalueita koskevista erityissäännöistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 nojalla annetussa komission delegoidussa asetuksessa (EU) 2019/624, jäljempänä *komission delegoitu asetus (EU) 2019/624*.

Eläinperäisiin elintarvikkeisiin liittyvästä valvonnasta säädetään ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan suorittamista koskevista yhdenmukaisista käytännön järjestelyistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 mukaisesti ja komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005 muuttamisesta virallisen valvonnan osalta annetussa komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2019/627, jäljempänä *komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627*.

### **Kansallinen lainsäädäntö**

Elintarvikelakia (297/2021), jäljempänä *elintarvikelaki*, sovelletaan elintarvikkeisiin, elintarviketuotantoon käytettäviin eläimiin, elintarviketoimintaan, elintarvikealan toimijoihin sekä elintarvikevalvontaan kaikissa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa. Uusi elintarvikelaki kumosi aiemman elintarvikelain (23/2006) 21.4.2021.

Elintarvikehygieniasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (318/2021, *MMM:n elintarvikehygienia-asetus*), säädetään elintarvikehygieniasta elintarvikkeiden alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa, rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa ja hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa. Asetuksella täydennetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 säännöksiä. Asetuksessa säädetään muun muassa toimijan ilmoituksista ja hyväksymishakemuksista valvontaviranomaisille, tarpeellisista sitovista säännöksistä kuten kirjausten ja elintarvikkeiden jäljitettävyystietojen säilytysajoista sekä elintarvikkeita koskevista kansallisista lämpötilavaatimuksista. Asetukseen on sisällytetty joitakin aiemman lainsäädännön vaatimuksia, joiden on katsottu olevan oleellisia kyseisen tyyppiselle toiminnalle. Lisäksi asetuksessa säädetään saaduista kansallisista mukautuksista edellä mainittujen EU-asetusten vaatimuksista sekä elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitetuista kansallisista säännöistä koskien edellä mainittujen EU-asetusten mahdollistamia poikkeuksia. Mukautukset ja kansalliset säännöt on notifioitu komission TRIS-järjestelmän mukaisesti komissiolle ja toisille jäsenvaltioille.

Asetus kumosi elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1368/2011), jäljempänä *alkutuotantoasetus 1368/2011*, laitosten elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (795/2014), jäljempänä *laitosasetus 795/2014*, ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1367/2011), jäljempänä *elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011*, sekä raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (699/2013), jäljempänä *raakamaitoasetus 699/2013*. Valtioneuvoston elintarvikevalvonnasta annettu asetus (72/2020), jäljempänä *elintarvikevalvonta-asetus 72/2020*, jossa säädetään alkutuotannon ja elintarvikehuoneistojen ilmoituksista sekä itujen alkutuotantopaikkojen ja elintarvikehuoneistojen hyväksymishakemuksista, kumottiin valtioneuvoston asetuksella eläinperäisten elintarvikkeiden viranomaisvalvontaa tekevien henkilöiden pätevyys- ja kielitaitovaatimuksista (312/2021). Valtioneuvoston eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annettu asetus (1258/2011), jäljempänä *vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus 1258/2011*, kumottiin erillisellä valtioneuvoston asetuksella eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen kumoamisesta (313/2021).

Asetus tuli voimaan yhtä aikaa elintarvikelain kanssa 21.4.2021.

## TAUSTA, TAVOITTEET JA VAIKUTUKSET

Asetuksen taustalla on elintarvikelain kokonaisuudistus, jonka rinnalla uudistettiin myös kansallinen elintarvikehygienialainsäädäntö.

Asetuksen tavoitteena on yksinkertaistaa ja selkeyttää elintarvikehygieniaa koskevaa kansallista lainsäädäntöä kokoamalla yhteen asetukseen kaikkia elintarvikealan toimijoita kaikissa elintarvikeketjun vaiheissa koskevat kansalliset elintarvikehygieniasäännökset, lukuun ottamatta maa- ja metsätalousministeriön zoonooseista antaman asetuksen (316/2021), jäljempänä *MMM:n zoonoosiasetus*, toimijoita koskevia säännöksiä.

Asetuksessa säädetään elintarvikehygieniasta elintarvikkeiden alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa, rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa ja hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa. Asetuksella täydennetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 säännöksiä. Asetuksessa säädetään muun muassa toimijan ilmoituksista ja hyväksymishakemuksista valvontaviranomaisille, tarpeellisista sitovista säännöksistä kuten kirjausten ja elintarvikkeiden jäljitettävyystietojen säilytysajoista, sekä elintarvikkeita koskevista kansallisista lämpötilavaatimuksista. Asetukseen on sisällytetty joitakin aiemman lainsäädännön vaatimuksia, joiden on katsottu olevan oleellisia kyseisen tyyppiselle toiminnalle. Lisäksi asetuksessa säädetään saaduista kansallisista mukautuksista edellä mainittujen EU-asetusten vaatimuksista sekä elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitetuista kansallisista säännöistä koskien edellä mainittujen EU-asetusten mahdollistamia poikkeuksia.

Osa alkutuotantoasetuksen 1368/2011, laitosasetuksen 795/2014, elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 ja raakamaitoasetuksen 699/2013 säännöksistä oli luonteeltaan niin yksityiskohtaisia, että ne sopivat paremmin Ruokaviraston ohjeistettaviksi. Siten MMM:n elintarvikehygienia-asetukseen otettiin vain sellaiset säännökset, jotka katsottiin tarpeen säilyttää velvoittavina ja joiden osalta Ruokaviraston ohjeistus ei ole riittävä. Asetus ei enää sisällä viittauksia EU-lainsäädäntöön, sillä EU-asetuksia sovelletaan sellaisenaan. Asetus ei myöskään sisällä määritelmiä, sillä asetuksessa käytettävien termien määritelmät on koottu elintarvikelain 5 §:ään. Elintarvikelain määritelmät ovat EU-lainsäädännön mukaisia. Siten tässä asetuksessa käytetään termejä vähittäiskauppa vähittäismyynti

sijaan, hyväksytyt elintarvikehuoneisto laitoksen sijaan ja rekisteröity elintarviketoiminta tai rekisteröity elintarvikehuoneisto ilmoitetun elintarvikehuoneiston sijaan. Joitakin EU-lainsäädännöstä poikkeavia kansallisia määritelmiä on ollut kuitenkin tarpeen säilyttää. Esimerkiksi poroteurastamo määritellään yhä kansallisesti. Lisäksi asetuksessa käytetään EU-lainsäädännössä määriteltyjä termejä kuten vähimmäissäilyvyysaika ja viimeinen käyttöajankohta.

Asetuksen luettavuutta on pyritty parantamaan asetuksen rakenteen avulla. Kaikki säännökset ovat asetuksen pykälissä, eikä teknisiä liitteitä ole. Asetuksen 1 luvussa säädetään asetuksen soveltamisalasta, 2 luvussa ilmoituksista ja hakemuksista, 3 luvussa alkutuotannosta eri elintarvikesektoreittain, 4 luvussa rekisteröidystä elintarviketoiminnasta eri elintarvikesektoreittain, 5 luvussa hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista eri elintarvikesektoreittain ja 6 luvussa muista säännöksistä.

Kansallisen elintarvikehygienialainsäädännön uudistuksen yhteydessä Ruokaviraston ja muiden valvontaviranomaisten ohjeiden sekä elinkeinon hyvän käytännön ohjeiden merkitys korostuu.

Asetuksen sisältö vastaa pääosin aiempaa lainsäädäntöä. Muutoksia on kuvattu jäljempänä pykäläkohtaisesti luvussa ”Yksityiskohtainen sisältö”.

Muutamit uudet vaatimukset lisäävät jonkin verran toimijoiden hallinnollista taakkaa. Tällaisia ovat muun muassa kaikille toimijoille asetettu velvoite säilyttää tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Aiemmassa lainsäädännössä tämä vaatimus koski alkutuotannon vesitutkimuksia. Lisäksi rekisteröidyn elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros, jos kyse ei ole virtuaalihuoneistosta. Vaikka vaatimus pohjapiirroksista lisää toimijoiden hallinnollista taakkaa, siitä on toimijalle myös etua, kun elintarvikehuoneiston tiloihin voidaan tehdä valvontaviranomaisen edellyttämiä tarpeellisia muutoksia jo ennen toiminnan aloittamista. Myös rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikkeiden jäljitettävyystietojen säilyttämistä koskeva vaatimus on uusi. Toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta. Hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen osalta toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään kaksi vuotta elintarvikkeiden viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen. Aiemmin toimijan oli säilytettävä kopioita kaupallisista asiakirjoista vähintään yksi vuosi viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen päivän jälkeen. Elintarvikkeiden jäljitettävyystietojen säilytystä koskevien vaatimusten tiukennukset perustuvat valvonnassa esiin tulleisiin tarpeisiin. Edellä mainitut vaatimukset helpottavat elintarvikepetosten torjuntaa ja selvittämistä, mikä on elintarvikealan toimijoidenkin etu. Uudet vaatimukset oletettavasti lisäävät valvonnan vaikuttavuutta.

Toisaalta asetuksessa on myös joitakin uusia helpotuksia, jotka parantavat yritysten toimintamahdollisuuksia. Esimerkiksi toimijalla on mahdollisuus tietyin ehdoin poiketa säädetyistä elintarvikkeita koskevista kansallisista lämpötilavaatimuksista sekä rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa että hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa. Lisäksi kuluttajien asiointia rekisteröidyssä elintarvikehuoneistoissa joustavoitetaan sallimalla lemmikkieläimen tuominen rekisteröidyn elintarvikehuoneiston asiakastiloihin toimijan suostumuksella.

## VALMISTELU

Asetus valmisteltiin maa- ja metsätalousministeriössä virkatyönä yhteistyössä elintarvikevalvontaviranomaisten (Ruokavirasto ja Lapin aluehallintovirasto) kanssa. Asetusehdotusta esiteltiin maa- ja metsätalousministeriön elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan (ELV) työryhmän alla toimivalle ELV elintarvikehygienia -asiantuntijaryhmälle 6.11.2020. Asetusehdotus oli kansallisella lausuntokierrok-

sella 13.11.2020-10.01.2021. Lausuntoa pyydettiin seuraavilta tahoilta: aluehallintovirastot, Elintarviketeollisuusliitto ry, Eläinlääkärihygieenikkojen yhdistys ry, Eläinten Terveys ETT ry, Helsingin yliopisto/eläinlääketieteellinen tiedekunta/elintarvikehygienian ja ympäristöterveyden osasto, Koiramme-lehti, Kuluttajat Konsumenterna ry, Lihakeskusliitto ry, Luomuliitto ry, Luonnonvarakeskus, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK, maa- ja metsätalousministeriö/LVO, Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry, Paliskuntain yhdistys, Päivittäistavarakauppayhdistys ry, Ruokavirasto, saamelaiskäräjät, sosiaali- ja terveysministeriö, Suomen Ammattikalastajaliitto SAKL, Suomen Elintarviketyöläisten liitto SEL ry, Suomen Eläinlääkäriliitto SELL ry, Suomen Kalakauppiasliitto, Suomen Kani- ja jyrjäliitto ry, Suomen Kunnaneläinlääkäriliitto ry, Suomen Kuntaliitto ry, Suomen Metsästäjäliitto, Suomen riistakeskus, Suomen Siipikarjaliitto ry, Suomen Sisävesiammattikalastajat ry, Suomen Tarkastuseläinlääkäriyhdistys ry, Suomen Teurastamoyrittäjät ry, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC r.f., Terveiden ja hyvinvoinnin laitos, Tuotantohyönteiset ry ja Ympäristöterveyden Asiantuntijat ry.

Asetusehdotuksesta lausuivat Etelä-Suomen, Itä-Suomen ja Pohjois-Suomen aluehallintovirastot, Elintarviketeollisuusliitto ry, HK SCan Oy, Eläinlääkärihygieenikkojen yhdistys ry, Luonnonvarakeskus, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK, Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry, Paliskuntain yhdistys, Päivittäistavarakauppayhdistys ry, Ruokavirasto, saamelaiskäräjät, sosiaali- ja terveysministeriö, Suomen Eläinlääkäriliitto SELL ry, Suomen Kani- ja jyrjäliitto ry, Vantaan kaupunki, Suomen Metsästäjäliitto, Suomen Tarkastuseläinlääkäriyhdistys ry. Lausunnon antajien kommentit otettiin mahdollisuuksien mukaan huomioon.

## **VOIMAANTULO**

Asetus tuli voimaan yhtä aikaa elintarvikelain kanssa 21.4.2021.

## **YKSITYISKOHTAINEN SISÄLTÖ**

### **1 luku Yleiset säännökset**

#### **1 § Soveltamisala**

Pykälässä säädetään asetuksen soveltamisalasta.

Pykälän 1 momentin mukaan asetusta sovelletaan elintarvikkeiden alkutuotantoon ja siihen liittyviin toimintoihin, elintarviketoimintaan ja elintarvikehuoneistoihin. Siten asetuksen soveltamisalan piirissä ovat kaikki elintarvikealan toimijat kaikissa elintarvikeketjun vaiheissa.

Pykälän 2 momentin mukaan asetuksella täydennetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 vaatimuksia elintarvikehygieniasta. Lisäksi asetuksella säädetään mukautuksista edellä mainittujen asetusten vaatimuksista sekä elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitetuista kansallisista säännöistä.

Jäsenvaltioilla on mahdollisuus mukauttaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 liitteiden vaatimuksia tietyin ehdoin. Jäsenvaltiolla on myös mahdollisuus poiketa tietyistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 vaatimuksista, jos jäsenvaltiot antavat kansallisia sääntöjä. Mukautukset ja kansalliset säännöt edellyttävät Euroopan komission ja jäsenvaltioiden määränemistön hyväksyntää. Asiaa on selostettu muistion luvussa Euroopan unionin lainsäädäntö. Ehdotuksessa olevat mukautukset

ovat jo aiemmassa lainsäädännössä, ja ne on ilmoitettu komissiolle ja toisille jäsenvaltioille jo aiemmin. Mukautuksia ja kansallisia sääntöjä selostetaan tarkemmin kyseisten pykälien kohdalla.

## **2 luku Ilmoitukset ja hakemukset**

Alkutuotannon ja elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoituksista sekä itujen alkutuotantopaikkojen ja elintarvikehuoneistojen hyväksymishakemuksista säädetään elintarvikelain 8–11 §:ssä ja tämän asetuksen 2 luvussa. Elintarvikelaissa säädetään toimijan velvoitteesta tehdä valvontaviranomaiselle edellä mainitut ilmoitukset viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista sekä edellä mainitut hyväksymishakemukset ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Lisäksi toiminnan keskeyttämisestä ja lopettamisesta on viivytyksettä tehtävä ilmoitus valvontaviranomaiselle. Ilmoituksen ja hyväksymishakemuksen vastaanottava valvontaviranomainen voi hallintolain (434/2003) 22 §:n nojalla edelleen pyytää toimijalta muita tarpeellisia selvityksiä ja asiakirjoja, vaikka siitä ei enää säädetä asetustasolla. Aiemmassa lainsäädännössä alkutuotantopaikkojen ja elintarvikehuoneistojen ilmoituksista sekä itujen alkutuotantopaikkojen ja laitosten hyväksymishakemuksista säädettiin elintarvikelaissa (23/2006) ja elintarvikevalvonta-asetuksessa 72/2020.

### **2 § Alkutuotannon rekisteröinti-ilmoitus**

Pykälässä säädetään alkutuotannon rekisteröinti-ilmoituksesta.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 8 §:n 1 momentin mukaisessa ilmoituksessa elintarvikkeiden alkutuotannosta alkutuotantopaikan rekisteröintiä varten (rekisteröity alkutuotanto) on oltava seuraavat tiedot: toimijan nimi ja yhteystiedot, toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus, taikka näiden puuttuessa henkilötunnus, alkutuotantopaikan nimi (tarvittaessa) ja yhteystiedot, alkutuotantopaikan käyntiosoite ja kunta, tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta sekä toiminnan arvioitu aloittamisajankohta. Momentin sisältö pääosin vastaa aiempaa lainsäädäntöä, ainoastaan tieto toiminnan arvioidusta aloittamisajankohdasta on uusi vaatimus.

Pykälän 2 momentin mukaan rekisteröidyn alkutuotannon olennaista muuttamista koskevassa ilmoituksessa on oltava pykälän 1 momentissa edellytetyt tiedot soveltuvin osin. Ilmoituksen sisältövaatimuksia on täsmennetty.

Pykälän 3 momentin mukaan poronhoitolain (848/1990) 6 §:n mukainen paliskunta voi edelleen tehdä ilmoituksen porotaloutta harjoittavan toimijan puolesta. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Alkutuotanto, alkutuotantopaikka, alkutuotannon toimija ja rekisteröity alkutuotanto on määritelty elintarvikelain 5 §:ssä. Alkutuotannolla tarkoitetaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 3 artiklan 17 kohdassa tarkoitettua alkutuotantoa sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 1 artiklan 2 kohdan c alakohdassa ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 1 artiklan 3 kohdan c alakohdassa tarkoitettua alkutuotannon tuotteiden pienten määrien luovuttamista suoraan kuluttajalle. Alkutuotantopaikalla tarkoitetaan maatilaa, puutarhaa ja muuta paikkaa, jossa harjoitetaan elintarvikkeiden alkutuotantoa. Alkutuotannon toimijalla tarkoitetaan elintarvikkeiden alkutuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja harjoittavaa elintarvikealan toimijaa. Rekisteröidyllä alkutuotannolla tarkoitetaan elintarvikkeiden alkutuotantoa, josta alkutuotannon toimija on tehnyt ilmoituksen toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle ja jonka valvontaviranomainen on rekisteröinyt.

### **3 § Itujen alkutuotantopaikan hyväksymishakemus**

Pykälässä säädetään itujen alkutuotantopaikan hyväksymishakemuksesta. Iduntuotantolaitosten hyväksymisvelvoitteesta säädetään komission asetuksessa (EU) N:o 210/2013.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 9 §:n 1 momentin mukaisessa hakemuksessa itujen alkutuotantopaikan hyväksymistä varten (hyväksytty alkutuotantopaikka) on oltava seuraavat tiedot: toimijan nimi ja yhteystiedot, toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus, taikka näiden puuttuessa henkilötunnus, alkutuotantopaikan nimi (tarvittaessa) ja yhteystiedot, alkutuotantopaikan käyntiosoite ja kunta, tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta, toiminnan arvioitu aloittamisajankohta sekä kuvaus omavalvonnasta. Toiminnan laajuudella tarkoitetaan tuotantomääriä ja tuotettavien tuotteiden kirjoa. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 2 momentin mukaan hakemukseen on liitettävä pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentin mukaan hyväksytyn itujen alkutuotantopaikan olennaista muuttamista koskevassa hyväksymishakemuksessa on oltava pykälän 1 momentissa edellytetyt tiedot soveltuvin osin. Hyväksymishakemuksen sisältövaatimuksia on täsmennetty.

Pykälän 4 momentin mukaan hakemus liitteineen on toimitettava valvontaviranomaiselle kahtena kappaleena. Vaatimus tuplakappaleesta on uusi.

Pykälän 5 momentin mukaan toimijan on säilytettävä hakemusasiakirjat ja hyväksymispäätös alkutuotantopaikalla, jossa niiden on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Hyväksytty alkutuotantopaikka on määritelty elintarvikelain 5 §:ssä. Sillä tarkoitetaan alkutuotantopaikkaa, joka on hyväksytty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 6 artiklan 3 kohdassa edellytetyllä tavalla.

### **4 § Elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus**

Pykälässä säädetään elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoituksesta.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 10 §:n 1 momentin mukaisessa ilmoituksessa elintarviketoiminnasta rekisteröintiä varten (rekisteröity elintarviketoiminta) on oltava seuraavat tiedot: toimijan nimi ja yhteystiedot sekä lisäksi toimijan kotikunta silloin, kun toimijalla on liikkuva elintarvikehuoneisto tai virtuaalihuoneisto, toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus, elintarvikehuoneiston tai virtuaalihuoneiston nimi ja yhteystiedot, elintarvikehuoneiston käyntiosoite ja kunta, jollei kyseessä ole liikkuva elintarvikehuoneisto, tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta, toiminnan arvioitu aloittamisajankohta sekä kuvaus omavalvonnasta. Jos elintarviketoiminta on kausiluonteista, se tulee mainita toiminnan laajuutta koskevissa tiedoissa. Jos toimijalla on omavalvonnassa käytössä elintarviketurvallisuusjärjestelmä tai laadunhallintajärjestelmä, tieto siitä sisällytetään omavalvonnan kuvaukseen. Kuvausta omavalvonnasta voidaan täydentää myöhemmin omavalvonnan tarkentuessa toiminnan myötä. Virtuaalitoiminta on pyritty huomioimaan aiempaa paremmin. Elintarvikelain 10 §:ssä käytetään termiä elintarviketoiminta elintarvikehuoneiston sijaan. Muilta osin momentin sisältö pääosin vastaa aiempaa lainsäädäntöä.



Pykälän 2 momentin mukaan ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Laitteiden ja kalusteiden sijoittelu kattaa myös vesipisteiden sijoittelun. Vaatimus pohjapiirroksesta on uusi. Aiemmassa lainsäädännössä on ollut vastaava vaatimus itujen alkutuotantopaikkojen ja elintarvikehuoneistojen hyväksymishakemuksissa.

Pykälän 3 momentin mukaan rekisteröidyn elintarviketoiminnan olennaista muuttamista koskevassa ilmoituksessa on oltava pykälän 1 momentissa edellytetyt tiedot soveltuvin osin. Ilmoituksen sisältövaatimuksia on täsmennetty.

Asetuksessa ei enää säädetä tori- tai muun ulkoalueen haltijan mahdollisuudesta tehdä ilmoitus alueella harjoitettavasta elintarviketoiminnasta. Sille ei katsota olevan enää tarvetta, sillä ilmoitus elintarviketoiminnan rekisteröintiä varten on tehtävä toimijakohtaisesti.

Elintarviketoiminta, rekisteröity elintarviketoiminta, elintarvikehuoneisto, rekisteröity elintarvikehuoneisto, liikkuva elintarvikehuoneisto ja virtuaalihuoneisto ovat määritelty elintarvikelain 5 §:ssä. Elintarviketoiminnalla tarkoitetaan elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- ja jakelutoimintaa, jota elintarvikealan toimija harjoittaa. Rekisteröidyllä elintarviketoiminnalla tarkoitetaan elintarvikkeen tuotanto-, jalostus ja jakelutoimintaa, josta elintarvikealan toimija on tehnyt ilmoituksen toimivaltaiselle valvontaviranomaiselle ja jonka valvontaviranomainen on rekisteröinyt, ei kuitenkaan alkutuotantoa. Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan Euroopan parlamentin ja neuvoston (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 kohdan c alakohdassa tarkoitettua rakennusta, huoneistoa ja niiden osaa sekä muuta tilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa. Rekisteröidyllä elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan elintarvikehuoneistoa, joka on rekisteröity Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 6 artiklan 2 kohdassa edellytetyllä tavalla. Liikkuvalla elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan elintarvikehuoneistoa, joka voidaan siirtää paikasta toiseen. Virtuaalihuoneistolla tarkoitetaan huoneistoa, jota käytetään elintarvikkeiden myyntiin, välittämiseen tai muuhun elintarviketoimintaan ilman, että elintarvikkeet ovat kyseisessä huoneistossa.

## **5 § Elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus**

Pykälässä säädetään elintarvikehuoneiston hyväksymishakemuksesta.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 11 §:n 1 momentin mukaisessa hakemuksessa elintarvikehuoneiston hyväksymistä varten (hyväksytty elintarvikehuoneisto) on oltava seuraavat tiedot: toimijan nimi ja yhteystiedot sekä lisäksi toimijan kotikunta silloin, kun toimijalla on liikkuva elintarvikehuoneisto, toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus, elintarvikehuoneiston nimi ja yhteystiedot, elintarvikehuoneiston käyntiosoite ja kunta tai liikkuvan elintarvikehuoneiston osalta osoite, jossa hyväksymistarkastus voidaan tehdä, tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta, toiminnan arvioitu aloittamisajankohta, kuvaus omavalvonnasta, selvitys mahdollisista toimintojen ajallisesta erottamisesta, mukautuksista ja poikkeuksista, selvitys ilmanvaihdosta, vedenhankinnasta, viemäröinnistä, jätehuollosta ja sivutuotteiden käsittelystä sekä kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitulojen pintamateriaaleista. Momentin sisältö vastaa pääosin aiempaa lainsäädäntöä. Joitakin sanamuotoja on täsmennetty. Selvitys mukautuksista ja poikkeuksista on liitettävä hyväksymishakemukseen uutena vaatimuksena.

Hakemukseen liitettävässä omavalvonnan kuvauksessa on selostettava riittävällä tarkkuudella toimintoihin liittyvien vaarojen hallinta. Jos toimijalla on omavalvonnassa käytössä elintarviketurvallisuusjärjestelmä tai laadunhallintajärjestelmä, tieto siitä sisällytetään omavalvonnan kuvaukseen.

Mahdollisen toimintojen ajallinen erottamisen kuvauksen on sisällettävä selvitys siitä, miten kyseisiin toimintoihin liittyvä elintarviketurvallisuus varmistetaan. Toimintojen ajallisessa erottamisessa on otettava huomioon tämän asetuksen 38 §. Jos toimija haluaa hyödyntää EU-lainsäädännöstä saatuja mukautuksia sekä EU-lainsäädännön mahdollistamia poikkeuksia, ne on kuvattava hakemuksessa, samoin hakemuksessa on oltava selvitys siitä, että poikkeusten tai mukautusten käyttö ei vaaranna elintarviketurvallisuutta. Jos EU-lainsäädännön edellyttämistä pintamateriaalivaatimuksista halutaan poiketa tämän asetuksen 39 §:n 2 momentin mukaisesti, perusteluiden on sisällyttävä hakemukseen.

Pykälän 2 momentin mukaan hakemukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston asema-, pohja- ja LVI-piirroksiset, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksista on käytävä ilmi raaka-aineiden, valmistusaineiden, valmiiden elintarvikkeiden, pakkaus- ja sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit, henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit, vesipisteiden sekä pesu- ja desinfiomispaikkojen ja lattia-kaivojen sijoittelu ja jäädytettyjen tilojen lämpötilat. Hakemukseen on liitettävä myös tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentin mukaan hyväksytyt elintarvikehuoneiston olennaisia muuttamista koskevassa hyväksymishakemuksessa on oltava pykälän 1 momentissa edellytetyt tiedot soveltuvin osin. Hyväksymishakemuksen sisältövaatimuksia on täsmennetty. Elintarvikehuoneiston laajennus voi edellyttää kaikkien pykälän 1 momentissa mainittujen tietojen sisällyttämistä hakemukseen. Toisaalta esimerkiksi komission asetuksen (EU) N:o 101/2013 mukainen naudan ruhojen pintakontaminaation poisto maitohappokäsittelyllä katsotaan olennaiseksi muutokseksi, mutta toiminnan edellyttämät rakenteelliset muutokset eivät välttämättä ole kovin huomattavia. Olennaiset muutokset aiheuttavat yleensä muutoksia omavalvontaan, joten muutettu omavalvonnan kuvaus on liitettävä myös olennaisten muutosten hyväksymishakemukseen.

Pykälän 4 momentin mukaan hakemus liitteineen on toimitettava valvontaviranomaiselle kahtena kappaleena. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 5 momentin mukaan toimijan on säilytettävä hakemusasiakirjat ja hyväksymispäätös hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa, jossa niiden on oltava valvontaviranomaisen saatavilla. Näin valvontaviranomainen voi tarvittaessa tarkastaa ne. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Hyväksytty elintarvikehuoneisto on määritelty elintarvikelain 5 §:ssä. Sillä tarkoitetaan elintarvikehuoneistoa, joka on hyväksytty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 4 artiklan 2 kohdan edellyttämällä tavalla.

### **3 luku Alkutuotanto**

#### **Alkutuotannon yleiset vaatimukset**

##### **6 § Alkutuotannon tietojen kirjausten säilytysaika**

Pykälässä säädetään alkutuotannon tietojen kirjausten säilytysajasta. Toimijan on säilytettävä alkutuotantoon liittyviä kirjauksia ja tallenteita vähintään yksi vuosi, jollei asiasta ole toisin säädetty. Siten toimijan on huomioitava esimerkiksi rehu-, eläinlääke- ja kasvinsuojelulainelainsäädännön vaatimukset.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I A osan III luvussa säädetään alkutuotannon toimijoiden tietojen kirjaamisvaatimuksista. Edellä mainitun asetuksen liitteen I A osan III luvun 8 kohdan (eläimiä kasvattavien tai eläinperäisiä alkutuotannon tuotteita tuottavien elintarvikealan toimijoiden kirjanpitovaatimukset) a alakohdan (eläimille syötetyn rehun luonne ja alkuperä) ja b alakohdan (eläinlääkkeet tai muut eläimille annetut hoidot, hoidon päivämäärät ja varoajat) osalta kirjanpidon säilytysaikavaatimukset säilyvät ennallaan. Siten kirjauksia eläimille syötetyistä rehuista on säilytettävä edelleen viisi vuotta maa- ja metsätalousministeriön rehualan toiminnanharjoittamisesta antaman asetuksen (1266/2020) mukaan. Samoin kirjauksia tuotantoeläinten lääkityksistä on säilytettävä edelleen viisi vuotta maa- ja metsätalousministeriön tuotantoeläinten lääkityksestä pidettävästä kirjanpidosta annetun asetuksen (21/14) mukaan. Vastaavasta vaatimuksesta säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston eläinlääkkeistä ja direktiivin 2001/82/EY kumoamisesta annetussa asetuksessa (EU) 2019/6, jota sovelletaan 28.1.2022 alkaen. Myös Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I A osan III luvun 9 kohdan (kasvituotteita tuottavien tai korjaavien elintarvikealan toimijoiden kirjanpitovaatimukset) a alakohdan (kasvinsuojeluaineiden ja biosidien käyttö) kasvinsuojeluaineiden käytön osalta kirjanpidon säilytysaikavaatimukset säilyvät ennallaan. Kirjauksia kasvinsuojeluaineiden käytöstä on edelleen säilytettävä kolme vuotta Euroopan parlamentin ja neuvoston kasvinsuojeluaineiden markkinoille saattamisesta sekä neuvoston direktiivien 79/117/ETY ja 91/414/ETY kumoamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 1107/2009 mukaan.

Sen sijaan edellä mainitun asetuksen liitteen I A-osan III luvun 8 kohdan c alakohdan (sellaisten tautien, jotka voivat vaikuttaa eläinperäisten tuotteiden turvallisuuteen, esiintyminen), d alakohdan (eläimistä otettujen näytteiden tai muiden diagnostisiin tarkoituksiin otettujen näytteiden, joilla on merkitystä ihmisten terveyden kannalta, analyysien tulokset) ja e alakohdan (kaikki asiaankuuluvat selvitykset eläinten tai eläinperäisten tuotteiden tarkastuksista) kohtien sekä 9 kohdan a alakohdan (kasvinsuojeluaineiden ja biosidien käyttö) biosidien käytön osalta, sekä b alakohdan (sellaisten tuhoeläinten tai tautien, jotka voivat vaikuttaa kasviperäisten tuotteiden turvallisuuteen, esiintyminen) ja c alakohdan (kasveista otettujen näytteiden tai muiden näytteiden, joilla on merkitystä ihmisten terveyden kannalta, analyysien tulokset) osalta kirjausten säilytysaikavaatimus muuttuu aiemman lainsäädännön (alkutuotantoasetus 1368/2011) kolmesta vuodesta tämän asetuksen yhteen vuoteen. Tosin 8 d ja 9 c kohtien osalta asetuksessa veloitetaan toimijaa säilyttämään viimeisimpien tutkimusten tulokset. Salmonellavalvontaan liittyvien tutkimustulosten säilytysajoista säädetään jatkossa MMM:n zoonosiasetuksessa. Salmonellanäytteiden tutkimustuloksia on yhä säilytettävä kolmen vuoden ajan.

Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Tämä on osittain uusi vaatimus. Aiemmassa lainsäädännössä on edellytetty veden laatua koskevien uusimpien tutkimustulosten säilyttämistä. Esimerkiksi tämän asetuksen 7 §:n, 9 §:n, 12 §:n ja 15 §:n mukaiset tutkimukset on tehtävä vedestä ennen sen käyttöönottoa ja sen jälkeen kolmen vuoden välein ja veden laboratorio-tutkimusten ja aistinvaraisten tutkimusten tuloksia on säilytettävä aina seuraavien vesitutkimusten valmistumiseen asti.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I A osan III luvussa säädetään alkutuotannon toimijoiden tietojen kirjaamisvaatimuksista. Kyseisen luvun 7 kohdan mukaan toimijan on annettava kirjaamansa asianmukaiset tiedot pyynnöstä toimivaltaisen viranomaisen saataville. Sen vuoksi asetuksessa ei enää säädetä, että kirjausten ja tallenteiden on oltava pyydettyä esitettävissä valvontaviranomaiselle, sillä vaatimus tulee jo suoraan EU-lainsäädännöstä. Elintarvikelain 15 §:n mukaan toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

## Kasvit ja sienet

### 7 § Veden laatuvaatimukset kasvien ja sienten alkutuotannossa

Pykälässä säädetään veden laatuvaatimuksista kasvien ja sienten alkutuotannossa.

Pykälän 1 momentissa kuitenkin säädetään, ettei pykälää sovelleta, jos kasvien ja sienten alkutuotannossa käytetään terveydensuojelulain (763/1994) 16 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen vettä. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 2 momentin mukaan itujen tuotannossa käytettävästä vedestä on tehtävä vähintään pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (401/2001) liitteen II mukaiset tutkimukset. 2 momentissa edellytettyjen tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 401/2001 1 §:n 2 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentin mukaan sienten ja muiden kasvien kuin itujen elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien suoraan kasteluun käytettävästä vedestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli* -bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju. Suoraan kasteluun käytettävässä vedessä saa esiintyä *Escherichia coli* -bakteereita korkeintaan 300 pesäkettä muodostavaa yksikköä (pmy)/100 ml ja suolistoperäisiä enterokokkeja korkeintaan 200 pmy/100 ml. Vedessä ei saa esiintyä sellaista poikkeavaa väriä, hajua tai syanobakteerien massaesiintymää, josta voi olla vaaraa elintarviketurvallisuudelle. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 4 momentin mukaan sienten ja muiden kasvien kuin itujen elintarvikkeeksi tarkoitettujen, sellaisenaan syötävien osien puhdistamiseen ja suoraan jäädyttämiseen käytettävästä vedestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli* -bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju. 4 momentissa edellytettyjen tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 401/2001 1 §:n 2 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 5 momentin mukaan pykälässä tarkoitettu vesi on tutkittava ennen sen käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein. Tutkimusvelvoite koskee pykälän 2–4 momenteissa tarkoitettua vettä. Tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 35 §:n 2 momentin mukaisesti. Tämä vastaa aiempaa lainsäädäntöä. Toimija voi kuitenkin tehdä veden aistinvaraisen arvioinnin alkutuotantopaikalla, mikä on uusi säännös. Vastaava säännös on ollut aiemmassa lainsäädännössä ja se on lisätty asetukseen valvonnan ehdotuksesta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I A osan II luvun 5 c kohdan mukaan kasvituotteita tuottavien tai korjaavien elintarvikealan toimijoiden on käytettävä juomavettä tai puhdasta vettä aina kun se on tarpeen saastumisen estämiseksi. Juomavesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 g kohdassa ja sillä tarkoitetaan vettä, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitetun veden laadusta annetussa neuvoston direktiivissä 98/83/EY säädetyt vähimmäisvaatimukset. Puhdas vesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 i kohdassa ja sillä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä.

Kasvien ja sienten alkutuotannossa, erityisesti sellaisenaan syötävien kasviperäisten elintarvikkeiden osalta, veden hyvä laatu on tärkeä riskinhallintakeino. Aiemmassa lainsäädännössä oli säännös tilanteeseen, jossa vedessä epäillään esiintyvän tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden. Tällöin vedestä piti tehdä myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset. Vaikka asetus ei enää sisällä vastaavaa vaatimusta, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksissa (EY) N:o 178/2002 ja (EY) N:o 852/2004 edellytetään, että toimija vastaa elintarviketurvallisuudesta ja on velvollinen suojaamaan tuottamansa alkutuotannon tuotteet saastumiselta. Jatkossakin vedestä on tarpeen mukaan tutkittava myös muita tekijöitä tässä pykälässä säädettyjen tekijöiden lisäksi.

## **8 § Kansalliset säännöt kasvien ja sienten alkutuotannosta**

Pykälässä säädetään kasvien ja sienten alkutuotantoa koskevista kansallisista säännöistä.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa luovuttaa suoraan kuluttajalle ituja enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa, lehtivihanneksia enintään 50 000 kilogrammaa vuodessa ja muita kasviperäisiä alkutuotannon tuotteita ja sieniä enintään 100 000 kilogrammaa vuodessa sekä toimittaa tämän pykälän 1 momentin 1 kohdassa mainitut määrät kasviperäisiä alkutuotannon tuotteita ja sieniä vuodessa kevennetyin vaatimuksin paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan kuluttajalle.

Itujen osalta kevennetyillä vaatimuksilla tarkoitetaan sitä, ettei itujen alkutuotantopaikasta tarvitse tehdä tämän asetuksen 3 §:n mukaista hyväksymishakemusta. Tämän asetuksen 2 §:n mukainen ilmoitus alkutuotannon rekisteröinnistä riittää. Iduille ei tarvitse tehdä komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 mukaisia mikrobiologisia tutkimuksia. Sienten ja muiden edellä mainittujen kasvien kuin itujen osalta kevennetyillä vaatimuksilla tarkoitetaan sitä, ettei tämän asetuksen 7 §:n mukaisia veden laatuvaatimuksia sovelleta.

Pykälän 2 momentin mukaan pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan ja siihen liittyvään alkutuotantoon sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I vaatimuksia ja tämän asetuksen 2 ja 6 §:n vaatimuksia. Itujen tuotantoon sovelletaan myös tämän asetuksen 7 §:n veden laatuvaatimuksia. Toimijan on tehtävä tämän asetuksen 2 §:n mukainen ilmoitus alkutuotannon rekisteröintiä varten kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle ja noudatettava tämän asetuksen 6 §:n mukaisia alkutuotannon kirjausten säilytysaikoja

Pykälän 3 momentin mukaan alkutuotannon tuotteiden käsittelyssä, luovutuksessa ja toimittamisessa on estettävä niiden saastuminen. Juomavettä tai puhdasta vettä on oltava riittävästi saatavilla hygienian ylläpitämiseksi. Alkutuotannon tuotteet on säilytettävä elintarviketurvallisuuden kannalta sopivassa lämpötilassa.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Juomavesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 g kohdassa ja sillä tarkoitetaan vettä, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitetun veden laadusta annetussa neuvoston direktiivissä 98/83/EY säädetyt vähimmäisvaatimukset. Puhdas vesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 i kohdassa ja sillä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä.

Kansalliset säännöt on annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 1 artiklan 2 c kohdan ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 1 artiklan

3 c kohdan perusteella ja ne on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/132/FIN, 2011/286/FIN ja 2016/302/FIN.

Jos alkutuotannon toimija luovuttaa suoraan kuluttajalle kasveja tai sieniä pykälän 1 momentissa säädettyjä enimmäismääriä suuremmat määrät, kyse ei ole enää pykälän 1 momentin mukaisesta toiminnasta, eikä toimija voi enää soveltaa toimintaan pykälässä tarkoitettuja kevennettyjä vaatimuksia. Toimijan on tehtävä suoraan kuluttajalle myynnin osalta tämän asetuksen 4 §:n mukainen elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus ja toimijalla on oltava suoraan kuluttajalle myyntiä varten rekisteröity elintarvikehuoneisto. Itujen alkutuotantopaikasta on tehtävä tämän asetuksen 3 §:n mukainen hyväksymishakemus ja iduille sekä idätetyille siemenille on tehtävä komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 mukaiset mikrobiologiset tutkimukset. Kasvien ja sienten alkutuotantoon sovelletaan kaikkia kasvien ja sienten tuotannolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 7 §:n veden laatuvaatimuksia.

Alkutuotannon toimija voi toimittaa kasveja ja sieniä vähittäiskauppaan ilman määrärajoituksia. Jos pykälän 1 momentissa säädettyt enimmäismäärät ylittyvät, kyse ei ole enää pykälän 1 momentin mukaisesta toiminnasta, eikä toimija voi enää soveltaa toimintaan pykälässä tarkoitettuja kevennettyjä vaatimuksia. Itujen alkutuotantopaikasta on tehtävä tämän asetuksen 3 §:n mukainen hyväksymishakemus ja iduille sekä idätetyille siemenille on tehtävä komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 mukaiset mikrobiologiset tutkimukset. Kasvien ja sienten alkutuotantoon sovelletaan kaikkia kasvien ja sienten tuotannolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 7 §:n veden laatuvaatimuksia.

## Maito

### 9 § Veden laatuvaatimukset maidon alkutuotannossa

Pykälässä säädetään elintarvikelain 22 §:n 1 momentin nojalla maidon alkutuotantoa koskevista veden laatuvaatimuksista. Pykälää ei sovelleta, jos alkutuotannossa käytetään terveydensuojelun 16 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen vettä. Elintarvikelain 35 §:n 2 momentin mukaan näytteet on tutkittava nimetyssä omavalvontalaboratoriossa, virallisessa laboratoriossa tai kansallisessa vertailulaboratoriossa. Pykälän sisältö vastaa suurelta osin alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteen 1 johdanto-osan ja luvun 2 kohdan 2.2. sisältöä maidon osalta. Pykälän 3 momentin mukaan toimija voi kuitenkin tehdä veden aistinvaraisen arvioinnin alkutuotantopaikalla, mikä on uusi säännös. Vastaava säännös on ollut aiemmassa lainsäädännössä.

Alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteen 1 johdanto-osassa oli säännös tilanteeseen, jossa vedessä epäillään esiintyvän tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden. Tällöin vedestä piti tehdä myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset. Vaikka asetus ei sisällä enää vastaavaa vaatimusta, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksissa (EY) N:o 178/2002 ja (EY) N:o 852/2004 edellytetään, että toimija vastaa elintarviketurvallisuudesta ja on velvollinen suojaamaan tuottamansa alkutuotannon tuotteet saastumiselta. Jatkossakin vedestä on tarpeen mukaan tutkittava myös muita tekijöitä tämän pykälän 2 momentissa säädettyjen tekijöiden lisäksi.

### 10 § Raakamaidosta kuluttajalle annettavat tiedot

Pykälässä säädetään elintarvikelain 21 §:n 1 momentin nojalla tiedoista, joita raakamaitoa luovuttavan toimijan on luovutuksen yhteydessä annettava kuluttajalle. Pykälän sisältö vastaa suurelta osin raakamaitoasetuksen 699/2013 4 §:n sisältöä. Raakamaitoasetuksessa 699/2013 riskiryhmiä keho-

tettiin nauttimaan raakamaito lämpökäsiteltyinä. Asetuksessa kaikkia kuluttajia kehoitetaan lämpökäsittämään raakamaito ennen sen nauttimista, sillä lämpökäsittely on ainoa toteutettavissa oleva tapa, jolla voidaan varmistaa raakamaidon turvallisuus.

Raakamaitoasetuksen 699/2013 4 §:n 4 momentin säännöstä vastaavaa säännöstä tietojen näyttämisestä kuluttajalle silloin, kun raakamaito tarjoillaan paikan päällä nautittavaksi, ei tarvita. Raakamaito tulee lämpökäsitellä ennen sen tarjoilua. Lämpökäsittelyllä tarkoitetaan raakamaidon kuumennusta vähintään 72 °C:seen 15 sekunnin ajaksi tai käsittelyä muulla, vaikutukseltaan vastaavalla tavalla.

## **11 § Kansalliset säännöt maidon alkutuotannosta**

Pykälässä säädetään elintarvikelain 22 §:n 1 momentin nojalla maidon alkutuotantoa koskevista kansallisista säännöistä. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 10 artiklan 8 kohdan mukaan jäsenvaltioilla on oikeus kansallisesti kieltää raakamaidon myynti tai rajoittaa sitä. Kansalliset säännöt, jotka koskevat maidon alkutuotantoa sekä raaka- ja ternimaidon luovutusta ja toimittamista alkutuotantopaikalta, on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/132/FIN, 2011/286/FIN, 2013/5/FIN ja 2013/6/FIN.

Pykälän 1 momentin sisältö vastaa vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen 1258/2011 2 §:n 4 ja 5 kohtien sisältöä. Pykälän 1 momentin mukaan alkutuotannon toimija saa luovuttaa alkutuotantopaikalta suoraan kuluttajalle ternimaitoa enintään 2 500 kilogrammaa vuodessa ja raakamaitoa enintään 2 500 kilogrammaa vuodessa. Tätä suurempien määrien luovutukseen vaaditaan joko rekisteröity tai hyväksytty elintarvikehuoneisto. Alkutuotannon toimija saa myös toimittaa alkutuotantopaikalta jäädytettyä ternimaitoa enintään 2 500 kilogrammaa vuodessa paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat sen suoraan kuluttajalle.

Pykälän 2 momentin mukaan pykälän 1 momentin mukaiseen toimintaan sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I vaatimuksia, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson alkutuotantoa koskevia vaatimuksia ja tämän asetuksen 2 §:n, 6 §:n, 9 §:n ja 10 §:n vaatimuksia. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson I luvun III kohdassa säädettyjä vaatimuksia raakamaidon tutkimustiheydestä ei kuitenkaan sovelleta, jos alkutuotantopaikalta ei toimiteta maitoa sellaiseen hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon, jossa raakamaidosta tutkitaan somaattisten solujen määrä, pesäkemäärä ja mikrobilääkejäämät. Tällöin toimijan on laadittava näytteenottosuunnitelma raakamaidon somaattisten solujen määrän, pesäkemäärän ja mikrobilääkejäämien säännölliseksi tutkimukseksi. Solumäärätutkimuksen teettäminen laboratorioissa on ollut käytännössä vaikeaa ilman asiakassuhdetta meijeriin. Sen vuoksi solumäärä voidaan tutkia myös solutestillä (CMT, California Mastitis Test). Mikrobilääkejäämätutkimus voidaan tehdä esimerkiksi Delvotestillä tai jopa korvata karjan lääkekirjanpidolla.

Pykälän 3 momentin mukaan raakamaitoa ja ternimaitoa saa jäähdyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Lisäksi ternimaitoa saa myös jäähdyttää pakattuna. Jäädytys on tehtävä mahdollisimman nopeasti ternimaidon lypsämisen ja jäähdytyksen jälkeen. Jäädytetty ternimaito on säilytettävä ja kuljetettava enintään -12 °C:een lämpötilassa. Pakatussa ternimaidossa on oltava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson IV luvun mukaiset merkinnät.

Pykälän 2 ja 3 momentin sisältö vastaa suurelta osin alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteen 3 4 luvun sisältöä. Asetus ei kuitenkaan sisällä joitakin alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteen 3 4 lu-

vussa olleita vaatimuksia. Suoraan kuluttajalle luovutettavalle raakamaidolle ei enää ole erillisiä somaattisten solujen määrää ja pesäkemäärää koskevia vaatimuksia, jotka aiemmassa lainsäädännössä olivat raakamaitoasetuksen 699/2013 liitteen 3 B kohdassa. Kyseiset rajat, pesäkkeiden määrä < 50 000 pmy/ml (lehmän ja vuohen raakamaito) ja somaattisten solujen määrä < 250 000 /ml (lehmän raakamaito) vastasivat lehmän raakamaidon osalta raakamaidon laatuhinnoitteluluokka E:n rajoja. Maitohygienialiiton tilastojen mukaan vuonna 2019 E-luokan maidon osuus meijeriin toimitetusta maidosta oli 97,3 %. Vaikka raakamaitoasetuksen 699/2013 mukaisessa arvioinnissa ei käytetty geometristä keskiarvoa, vaan jokaisen maitonäytteen oli täytettävä laatuvaatimukset, käytännössä valtaosa suomalaisesta lehmän maidosta täytti raakamaitoasetuksen 699/2013 liitteen 3 B kohdan vaatimukset.

Alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteen 3 4 luvussa oli myös toiminnan yleistä hygieniää koskevia vaatimuksia (kohta 3) sekä säännös tilanteeseen, jossa raakamaidon epäillään olevan tartunnanlähde ihmisissä todetulle tartuntataudille (kohta 7). Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä I on toimijalle velvoite suojata alkutuotannon tuotteita saastumiselta. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 17 ja 19 artiklan mukaan elintarvikealan toimija on aina vastuussa tuottamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Jos raakamaidon epäillään aiheuttaneen ihmisen sairastumisen, toimijan on välittömästi ryhdyttävä toimenpiteisiin. Elintarvikelain 17 §:ssä säädetään toimijan tiedonantovelvollisuudesta ja 47 §:ssä säädetään kunnan velvollisuudesta selvittää ruokamyrkytykset. Elintarvikelain 48 §:n mukaan tilanteessa, jossa eläinten pitopaikan epäillään olevan tartuntalähde ihmisessä todetulle zoonoosille, kunnan on toteutettava tarvittavat toimenpiteet asian selvittämiseksi tarvittaessa yhteistyössä tartuntatautilaissa (1227/2016) säädettyjen viranomaisten kanssa. Koska alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteen 3 4 luvun 3 ja 7 kohdissa olleet velvoitteet sisältyvät EU-lainsäädäntöön ja elintarvikelakiin, niitä ei ole tarpeen toistaa asetuksessa.

## Munat

### 12 § Veden laatuvaatimukset munien alkutuotannossa

Pykälässä säädetään veden laatuvaatimuksista munien alkutuotannossa.

Pykälän 1 momentissa kuitenkin säädetään, ettei pykälää sovelleta, jos munien alkutuotannossa käytetään terveysuojelulain 16 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen vettä. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 2 momentin mukaan munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistamiseen käytettävästä vedestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli*-bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju. 2 momentissa edellytettyjen tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 401/2001 1 §:n 2 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentin mukaan pykälässä tarkoitettu vesi on tutkittava ennen sen käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein. Tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 35 §:n 2 momentin mukaisesti. Tämä vastaa aiempaa lainsäädäntöä. Toimija voi kuitenkin tehdä veden aistinvaraisen arvioinnin alkutuotantopaikalla, mikä on uusi säännös. Vastaava säännös on ollut aiemmassa lainsäädännössä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I A osan II luvun 4 d kohdan mukaan eläinperäisten alkutuotannon tuotteiden tuotantoa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on



käytettävä juomavettä tai puhdasta vettä aina kun se on tarpeen saastumisen estämiseksi. Juomavesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 g kohdassa ja sillä tarkoitetaan vettä, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitettun veden laadusta annetussa neuvoston direktiivissä 98/83/EY säädetyt vähimmäisvaatimukset. Puhdas vesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 i kohdassa ja sillä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä.

Aiemmassa lainsäädännössä oli säännös tilanteeseen, jossa vedessä epäillään esiintyvän tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden. Tällöin vedestä piti tehdä myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset. Vaikka asetus ei enää sisällä vastaavaa vaatimusta, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksissa (EY) N:o 178/2002 ja (EY) N:o 852/2004 edellytetään, että toimija vastaa elintarviketurvallisuudesta ja on velvollinen suojaamaan tuottamansa alkutuotannon tuotteet saastumiselta. Jatkossakin vedestä on tarpeen mukaan tutkittava myös muita tekijöitä tämän pykälän 2 momentissa säädettyjen tekijöiden lisäksi.

### **13 § Salmonellavalvonnan tulosten toimittaminen kananmunapakkaamoon**

Pykälässä säädetään elintarvikelain 22 §:n 2 momentin nojalla munien alkutuottajan velvollisuudesta toimittaa salmonellavalvontaan kuuluvien tutkimusten ja kunnaneläinlääkäriin tarkastuskäyntien tulokset ja ajankohdat siihen kananmunapakkaamoon, johon alkutuotantopaikalta toimitetaan kananmunia. Pykälän sisältö vastaa alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteen 2 luvun 5 sisältöä tutkimusten ja tarkastusten tulosten toimittamisen osalta.

Salmonellavalvonnasta säädetään eläintautilain (76/2021) nojalla MMM:n zoonoosiasetuksessa. Kananmunapakkaamon varmistusvelvollisuudesta säädetään tämän asetuksen 42 §:ssä.

### **14 § Kansalliset säännöt munien alkutuotannosta**

Pykälässä säädetään munien alkutuotantoa koskevista kansallisista säännöistä.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa 1) luovuttaa kananmunia suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalla, paikallisessa torikaupassa tai ovelta ovelle myynnissä enintään 20 000 kilogrammaa vuodessa, 2) toimittaa kananmunia vähittäiskauppoihin neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta annetun komission asetuksen (EY) N:o 589/2008, jäljempänä *komission asetus (EY) N:o 589/2008*, 34 artiklassa tarkoitettulla poikkeusalueella enintään 30 000 kilogrammaa vuodessa, 3) luovuttaa muita linnunmunia kuin kananmunia suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa sekä 4) toimittaa muita linnunmunia kuin kananmunia paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan kuluttajalle, enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä. Komission asetus (EY) N:o 589/2008 on edelleen voimassa, vaikka maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä annettu neuvoston asetus (EY) N:o 1234/2007 onkin kumottu.

Alkutuotannon toimijan (kananmunan tuottaja) myydessä tuottamiaan kananmunia suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalla ja ovelta ovelle myyntinä pykälän 1 momentin 1 kohdan mukaisesti, kananmunien ei tarvitse olla paino- tai laatuluokiteltuja eikä tuottajakoodilla leimattuja. Alkutuotannon toimijan myydessä tuottamiaan kananmunia paikallisessa torikaupassa pykälän 1 momentin 1 kohdan mukaisesti, kananmunien ei tarvitse olla paino- tai laatuluokiteltuja. Niiden ei tarvitse olla myöskään tuot-

tajakoodilla leimattuja komission asetuksen (EY) N:o 589/2008 34 artiklassa tarkoitetulla poikkeusalueella, eikä sen ulkopuolella silloin, kun alkutuotannon toimijalla on enintään 50 kanaa. Sen sijaan niiden on oltava tuottajakoodilla leimattuja edellä mainitun poikkeusalueen ulkopuolella silloin, kun alkutuotannon toimijalla on enemmän kuin 50 kanaa, mistä säädetään valtioneuvoston kaupan pitämisen vaatimuksista antamassa asetuksessa (1332/2015).

Pykälän 1 momentin 2 kohdan säännöksen taustalla on Suomen saama kansallinen poikkeus kananmunia koskevasta markkinalainsäädännöstä. Komission asetuksen (EY) N:o 589/2008 34 artiklassa tarkoitetulla poikkeusalueella alkutuotannon toimija saa toimittaa kananmunia vähittäiskauppoihin enintään 30 000 kilogrammaa vuodessa ilman, että kananmunat on ensin laatu- ja painoluokiteltu tai leimattu kananmunapakkaamossa, joka on hyväksytty elintarvikehuoneisto. Vähittäiskauppa on määriteltä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 3 artiklan 7 kohdassa. Määritelmä kattaa suoraan kuluttajalle myyvät kaupat sekä ravintolat ja ruokalaitokset. Alkutuotannon toimija voi myös hyödyntää pykälän 1 momentin 1 kohtaa ja myydä kananmunia suoraan kuluttajalle enintään 20 000 kilogrammaa vuodessa.

Pykälän 2 momentin mukaan pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan ja siihen liittyvään alkutuotantoon sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitettä I, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III X jakson alkutuotantoa koskevia vaatimuksia ja tämän asetuksen 2 ja 6 §:n vaatimuksia. Toimijan on tehtävä tämän asetuksen 2 §:n mukainen ilmoitus alkutuotannon rekisteröintiä varten kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle ja toimijan on noudatettava tämän asetuksen 6 §:n mukaisia alkutuotannon kirjausten säilytysaikoja. Munat eivät saa olla rikkinäisiä eikä niitä saa pestä. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentissa säädetään salmonellavalvontaa koskevien tietojen toimittamisesta alkutuotantopaikalta vähittäiskauppaan. Alkutuotannon toimijan myydessä poikkeusalueella tuottamia kananmunia suoraan poikkeusalueella sijaitsevaan vähittäiskauppaan, toimijan on toimitettava salmonellatutkimusten ja salmonellavalvontaan liittyvien kunnaneläinlääkäriin tarkastuskäyntien tulokset ja ajankohdat siihen vähittäiskauppaan, johon kananmunia toimitetaan pykälän 1 momentin 2 kohdan mukaisesti. Tämä on uusi säännös, jonka tarkoitus on varmistaa, että myös poikkeusalueella kuluttajille myytävät kananmunat ovat peräisin pitopaikoista, joissa noudatetaan salmonellavalvonnan velvoitteita. Tämän asetuksen 13 §:ssä on vastaava säännös alkutuotannon toimijan velvollisuudesta toimittaa salmonellavalvonnan tulokset siihen kananmunapakkaamoon, johon kananmunia toimitetaan.

Kansalliset säännöt on annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 1 artiklan 2 c kohdan ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 1 artiklan 3 c kohdan perusteella ja ne on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/132/FIN, 2011/286/FIN, 2015/629/FIN ja 2016/302/FIN.

Jos alkutuotannon toimija luovuttaa suoraan kuluttajalle munia pykälän 1 momentissa säädettyjä enimmäismääriä suuremmat määrät, kyse ei ole enää pykälän 1 momentin mukaisesta toiminnasta.

Jos pykälän 1 momentin 1 kohdan mukaisessa toiminnassa kananmunien enimmäismäärä ylittyy, enimmäismäärän ylittävien kananmunien osalta alkutuotantoon sovelletaan kaikkia munien tuotantolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 12 §:n veden laatuvaatimuksia. Toimijalla on useita vaihtoehtoja. Toimija voi toimittaa kananmunia kananmunapakkaamoon, joka on hyväksytty elintarvikehuoneisto, ilman määrärajoituksia. Toimija voi myös perustaa suoraan kuluttajalle myyntiä varten rekisteröidyn elintarvikehuoneiston tehtyään ensin tämän asetuksen 4 §:n mukaisen

elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoituksen. Silloin kananmunat on ennen myyntiä paino- ja laatu- luokiteltava sekä leimattava kananmunapakkaamossa, joka on hyväksytty elintarvikehuoneisto. Vain A-laatulokan kananmunia saa myydä. Vaatimukset tulevat kananmunia koskevasta markkinalainsäädännöstä. Lisäksi toimija voi perustaa kananmunapakkaamon, jonka yhteydessä on vähittäismyymälä suoraan kuluttajalle myyntiä varten. Kananmunapakkaamo on hyväksytty elintarvikehuoneisto, joten silloin toimijan on tehtävä tämän asetuksen 5 §:n mukainen elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus.

Jos pykälän 1 momentin 2 kohdan mukaisessa toiminnassa kananmunien enimmäismäärä ylittyy, enimmäismäärän ylittävien kananmunien osalta alkutuotantoon sovelletaan kaikkia munien tuotannolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 12 §:n veden laatuvaatimuksia. Toimija voi perustaa kananmunapakkaamon, josta kananmunia voi toimittaa vähittäiskauppaan ilman määrärajoituksia. Kananmunapakkaamo on hyväksytty elintarvikehuoneisto, joten silloin toimijan on tehtävä tämän asetuksen 5 §:n mukainen elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus. Edellä mainitulla poikkeusalueella vähittäiskauppaan toimitettavia kananmunia ei tarvitse kuitenkaan laatu- ja painoluokitella eikä leimata. Säännös tulee kananmunia koskevasta markkinalainsäädännöstä. Jos poikkeusalueella toimiva toimija toimittaa tuottamiaan kananmunia poikkeusalueella muualle kuin vähittäiskauppoihin esim. hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin, leipomoihin, suurtalouksiin tai poikkeusalueen ulkopuolella sijaitseviin elintarvikehuoneistoihin, on kananmunien oltava A-luokan kananmunia eli hyväksytyssä kananmunapakkaamossa laatu- ja painoluokiteltuja sekä leimattuja kananmunia.

Jos pykälän 1 momentin 3 kohdan mukaisessa toiminnassa muiden linnunmunien kuin kananmunien enimmäismäärä ylittyy, enimmäismäärän ylittävien munien osalta toimijalla on useita vaihtoehtoja. Toimija voi toimittaa munia vähittäiskauppaan enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa hyödyntäen pykälän 1 momentin 4 kohtaa, jolloin toimintaan sovelletaan pykälän 2 momentin vaatimuksia. Toimija voi myös toimittaa munia rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon, kuten vähittäiskauppaan, tai hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon ilman määrärajoituksia, jolloin munien alkutuotantoon sovelletaan kaikkia munien tuotannolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 12 §:n veden laatuvaatimuksia. Toimija voi myös perustaa suoraan kuluttajalle myyntiä varten rekisteröidyn elintarvikehuoneiston tehtyään ensin tämän asetuksen 4 §:n mukaisen elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoituksen. Silloin munien alkutuotantoon sovelletaan kaikkia munien tuotannolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 12 §:n veden laatuvaatimuksia.

Jos pykälän 1 momentin kohdan 4 mukaisessa toiminnassa muiden linnunmunien kuin kananmunien enimmäismäärä ylittyy, enimmäismäärän ylittävien munien osalta toimijalla on useita vaihtoehtoja. Toimija voi myydä munia suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa hyödyntäen pykälän 1 momentin 3 kohtaa, jolloin toimintaan sovelletaan pykälän 2 momentin vaatimuksia. Toimija voi myös toimittaa munia rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon, kuten vähittäiskauppaan, tai hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon ilman määrärajoituksia, jolloin munien alkutuotantoon sovelletaan kaikkia munien tuotannolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 12 §:n veden laatuvaatimuksia. Toimija voi myös perustaa suoraan kuluttajalle myyntiä varten rekisteröidyn elintarvikehuoneiston tehtyään ensin tämän asetuksen 4 §:n mukaisen elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoituksen. Silloin munien alkutuotantoon sovelletaan kaikkia munien tuotannolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 12 §:n veden laatuvaatimuksia.

Alkutuotannon toimija voi toimittaa kananmunia kananmunapakkaamoon ilman määrärajoituksia sekä muita linnunmunia kuin kananmunia rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon, kuten vähittäiskauppaan, tai hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon ilman määrärajoituksia, jolloin alkutuotantoon sovelletaan kaikkia munien tuotannolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 12 §:n veden laatuvaatimuksia. Tällöin ei ole kyse tämän pykälän mukaisesta toiminnasta.

## Hunaja

### 15 § Veden laatuvaatimukset hunajan alkutuotannossa

Pykälässä säädetään veden laatuvaatimuksista hunajan alkutuotannossa.

Pykälän 1 momentissa kuitenkin säädetään, ettei pykälää sovelleta, jos hunajan alkutuotannossa käytetään terveydensuojelulain 16 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen vettä. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 2 momentin mukaan hunajan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun käytettävästä vedestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli* -bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju. 2 momentissa edellytettyjen tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 401/2001 1 §:n 2 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentin mukaan pykälässä tarkoitettu vesi on tutkittava ennen sen käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein. Tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 35 §:n 2 momentin mukaisesti. Tämä vastaa aiempaa lainsäädäntöä. Toimija voi kuitenkin tehdä veden aistinvaraisen arvioinnin alkutuotantopaikalla, mikä on uusi säännös. Vastaava säännös on ollut aiemmassa lainsäädännössä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I A osan II luvun 4 d kohdan mukaan eläinperäisten alkutuotannon tuotteiden tuotantoa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on käytettävä juomavettä tai puhdasta vettä aina kun se on tarpeen saastumisen estämiseksi. Juomavesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 g kohdassa ja sillä tarkoitetaan vettä, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitetun veden laadusta annetussa neuvoston direktiivissä 98/83/EY säädetyt vähimmäisvaatimukset. Puhdas vesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 i kohdassa ja sillä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä.

Aiemmassa lainsäädännössä oli säännös tilanteeseen, jossa vedessä epäillään esiintyvän tekijöitä, jotka voivat vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden. Tällöin vedestä piti tehdä myös näitä tekijöitä koskevat tutkimukset. Vaikka asetus ei enää sisällä vastaavaa vaatimusta, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksissa (EY) N:o 178/2002 ja (EY) N:o 852/2004 edellytetään, että toimija vastaa elintarviketurvallisuudesta ja on velvollinen suojaamaan tuottamansa alkutuotannon tuotteet saastumiselta. Jatkossakin vedestä tulisi tarpeen mukaan tutkia myös muita tekijöitä tämän pykälän 2 momentissa säädettyjen tekijöiden lisäksi.

### 16 § Kansalliset säännöt hunajan alkutuotannosta

Pykälässä säädetään hunajan alkutuotantoa koskevista kansallisista säännöistä.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa luovuttaa suoraan kuluttajalle hunajaa enintään 2 500 kilogrammaa vuodessa sekä toimittaa edellä mainitun määrän hunajaa vuodessa kevennetyin vaatimuksin paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat hunajan suoraan kuluttajalle. Kevennetyillä vaatimuksilla tarkoitetaan sitä, ettei toimintaan sovelleta tämän asetuksen 15 §:n mukaisia veden laatuvaatimuksia.

Pykälän 2 momentin mukaan 1 momentissa mainittuun toimintaan ja siihen liittyvään alkutuotantoon sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen I vaatimuksia ja tämän asetuksen 2 ja 6 §:n vaatimuksia. Toimijan on tehtävä tämän asetuksen 2 §:n mukainen ilmoitus alkutuotannon rekisteröintiä varten kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle ja toimijan on noudatettava tämän asetuksen 6 §:n mukaisia alkutuotannon kirjausten säilytysaikoja.

Pykälän 3 momentin mukaan hunajan käsittelyssä, luovutuksessa ja toimittamisessa on estettävä hunajan saastuminen. Juomavettä tai puhdasta vettä on oltava riittävästi saatavilla hygienian ylläpitämiseksi. Hunaja on säilytettävä elintarviketurvallisuuden kannalta sopivassa lämpötilassa.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Juomavesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 g kohdassa ja sillä tarkoitetaan vettä, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitetun veden laadusta annetussa neuvoston direktiivissä 98/83/EY säädetyt vähimmäisvaatimukset. Puhdas vesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 i kohdassa ja sillä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä.

Hunaja suositellaan säilytettäväksi huoneenlämmössä.

Kansalliset säännöt on annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 1 artiklan 2 c kohdan ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 1 artiklan 3 c kohdan perusteella ja ne on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/132/FIN, 2011/286/FIN ja 2016/302/FIN.

Jos alkutuotannon toimija luovuttaa suoraan kuluttajalle hunajaa pykälän 1 momentissa säädettyjä enimmäismääriä suuremmat määrät, kyse ei ole enää pykälän 1 momentin mukaisesta toiminnasta, eikä toimija voi enää soveltaa toimintaan pykälässä tarkoitettuja kevennettyjä vaatimuksia. Toimijan on tehtävä suoraan kuluttajalle myynnin osalta tämän asetuksen 4 §:n mukainen elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus ja toimijalla on oltava suoraan kuluttajalle myyntiä varten rekisteröity elintarvikehuoneisto. Hunajan alkutuotantoon sovelletaan kaikkia hunajan tuotannolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 15 §:n veden laatuvaatimuksia.

Alkutuotannon toimija voi toimittaa hunajaa vähittäiskauppaan ilman määrärajoituksia. Jos pykälän 1 momentissa säädetyt enimmäismäärät ylittyvät, kyse ei ole enää pykälän 1 momentin mukaisesta toiminnasta, eikä toimija voi enää soveltaa toimintaan pykälässä tarkoitettuja kevennettyjä vaatimuksia. Hunajan alkutuotantoon sovelletaan kaikkia hunajan tuotannolle asetettuja vaatimuksia, mukaan lukien tämän asetuksen 15 §:n veden laatuvaatimuksia.

## Kalastustuotteet

### 17 § Kansalliset säännöt kalastustuotteiden alkutuotannosta

Pykälässä säädetään kalastustuotteiden alkutuotantoa koskevista kansallisista säännöistä.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti kalastaja tai kalankasvattaja saa luovuttaa kalastustuotteita alkutuotannon tuotteina suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa. Alkutuotannon tuotteella tarkoitetaan perkaamatonta kalaa tai kalastusaluksella perattua kalaa. Myös talvella jäällä perattu kala katsotaan alkutuotannon tuotteeksi.

Pykälän 2 momentin mukaan pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitettä I, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson alkutuotantoa koskevia vaatimuksia ja tämän asetuksen 2 ja 6 §:n vaatimuksia. Toimijan on tehtävä tämän asetuksen 2 §:n mukainen ilmoitus alkutuotannon rekisteröintiä varten kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle ja toimijan on noudatettava tämän asetuksen 6 §:n mukaisia alkutuotannon kirjausten säilytysaikoja.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Kansalliset säännöt on annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 1 artiklan 2 c kohdan ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 1 artiklan 3 c kohdan perusteella ja ne on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2011/132/FIN ja 2011/286/FIN.

EU:n kalastuspolitiikkalainsäädännössä on myös säännöksiä kalastustuotteiden myynnille.

## Liha

### 18 § Elintarvikeketjutiedot

Elintarvikeketjutiedoilla tarkoitetaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II III jaksossa määriteltyjä elintarvikeketjua koskevia tietoja, jotka lähetetään teurastamoon tai poroteurastamoon etukäteen tai virkaeläinlääkärin luvalla teuraseläinten mukana. EU-lainsäädäntö edellyttää täydellisten elintarvikeketjutietojen toimittamista kaikkien muiden eläinten kuin hätäteurastettujen eläinten ja alkuperätilalla tapettujen tarhattujen riistaeläinten ja biisonien osalta. Teurastamon ulkopuolella hätäteurastettujen eläinten sekä alkuperätilalla tapetun tarhattu riistan ja biisonien mukana tulee olla ainoastaan eläimen tunnistetiedot sekä selvitys lääkityksestä. Kyseisistä ilmoituksista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson VI ja VI a luvussa, II jakson VI luvussa sekä III jaksossa.

Pykälän 1 momentissa säädetään, että täydelliset elintarvikeketjutiedot on toimitettava kaikkien teurastamoon tai poroteurastamoon toimitettavien eläinten osalta, mukaan lukien teurastamon ulkopuolella hätäteurastetut eläimet sekä alkuperätilalla tapetut eläimet. Tämä on tarkoituksenmukaista, jotta teurastamotoimijalla tai poroteurastamotoimijalla on arviointiaan varten käytössään kaikki elintarvikeketjutiedot, ja virkaeläinlääkäri voi tarvittaessa todentaa ne. Tämä siitä huolimatta, että allekirjoittaessaan komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2020/2235 mukaisen *ante mortem* -todistuksen virkaeläinlääkäri vakuuttaa tarkastaneensa, että eläimiä koskeva kirjanpito ja asiakirjat eivät estä teurastamista. Elintarvikeketjutietojen toimittaminen teurastamoon kaikkien eläinten osalta on ollut Ruokaviraston ohjeistamana käytäntö Suomessa jo aiemmin.

Koska EU-lainsäädännössä ei ole määritelty, miltä ajalta elintarvikeketjutiedot on ilmoitettava, siitä on tarpeen säätää kansallisesti. Pykälän 2 momentissa säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II III jakson 3 kohdassa määriteltyjen elintarvikeketjutietojen ilmoittamisesta. Edellä mainitun EU-asetuksen mukaan a, b, f ja h alakohtien tietoja ei tarvitse toimittaa teurastamolle, jos teurastamo saa ne käyttöönsä muulla tavalla. Tämä koskee myös poroteurastamoa.

Pykälän 2 momentin 1 kohdan mukaan tiedot alkuperätilan eläinten terveystilanteesta sekä teuras-tettavaksi lähetettävien eläinten terveydentilasta samoin kuin siitä, onko tilan virallisesti tunnustettu noudattavan sikojen valvottuja pito-olosuhteita sekä tarvittaessa hoitavan eläinlääkärin tiedot on ilmoitettava elintarvikeketjutietojen toimittamispäivän tilanteen mukaisesti. Edellä mainittuihin tietoihin

on sisällytettävä muun muassa mahdolliset viranomaisten antamat kiellot ja määräykset kuten eläinten siirtokiellot.

Pykälän 2 momentin 2 kohdan mukaan eläinten lääkitystä koskevat tiedot on toimitettava yhden kuukauden ajalta, kuitenkin vähintään 30 päivää varoajan päättymisen jälkeen.

Pykälän 2 momentin 3 kohdan mukaan lihan turvallisuuteen vaikuttavien tautien, oleellisten tutkimustulosten ja tuotantotietojen sekä aiempien *ante* ja *post mortem* -tarkastusten osalta tiedot on ilmoitettava kolmen kuukauden osalta tai eläimen taikka eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta. Lihan turvallisuuteen vaikuttava tauti, josta tulee ilmoittaa elintarvikeketjutiedoissa, on esimerkiksi tilan eläimillä todettu salmonellatartunta.

Pykälän 2 momentin 4 kohdan mukaan kansallisen vierasainevalvontaohjelman puitteissa otettujen näytteiden tulokset on ilmoitettava yhden vuoden ajalta.

Pykälän 2 momentin sisältö on pääosin jo aiemmassa lainsäädännössä.

Pykälän 3 momentin mukaan porohoitolain 6 §:n mukainen paliskunta voi ilmoittaa elintarvikeketjutiedot porotaloutta harjoittavan toimijan puolesta. Tämä on uusi säännös, joka vastaa viranomaisten tulkintaa. Poroja koskeva elintarvikeketjutieto on juuri paliskunnalla, koska porot hoidetaan pääsääntöisesti paliskunnan vastuulla syksyn poroerotukseen saakka. Poroerotuksessa teurasporot erotetaan niin sanotusta eloporoista.

## **19 § Poroja koskeva poikkeus**

Pykälässä säädetään porojen alkutuotantoa koskevista kansallisista säännöistä. Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti 1.5.—30.9. välisenä aikana sellaiset yksittäiset porot, jotka asettuvat poronhoitoalueella viljelyksille tai pihaille ja joita ei saada kiinni eikä palaamaan niiden luontaisille laidunalueille, voidaan lopettaa ampumalla sovellettaessa komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 b kohdan mukaista erityispoikkeusta. Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä. Kansallisille säännöille on ilmennyt tarve, sillä poroja ei aina saada kesäaikaan pysymään poissa viljelyksiltä. Käytännössä lopettaminen ampumalla tapahtuu omistajan tai paliskunnan toimesta omistajan lukuun. Poronhoitoalue on määritelty poronhoitolain (848/1990) 2 §:ssä.

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 b kohdan mukaan Suomi voi myöntää poronhoitoalueella poroja koskevan erityispoikkeuksen, jonka mukaan *ante mortem* -tarkastus ei ole pakollinen laumasta irrallaan olevalla porolla, joka teurastetaan yksittäistapauksena 1 päivän touko-kuuta ja 30 päivän syyskuuta välisenä aikana.

Kansalliset säännöt on annettu komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 b kohdan mukaisen erityispoikkeuksen perusteella ja ne on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2019/264/FIN.

## **20 § Luonnonvaraista riistaa koskeva mukautus**

Pykälässä säädetään luonnonvaraista riistaa koskevasta mukautuksesta. EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan toimija voi nylkeä karhun ennen sen toimittamista riistan käsittelylaitokseen tai poroteurastamoon edellyttäen, että nylkeminen voidaan tehdä hygieenisesti. Paksu turkki

hidastaa metsästetyn karhun jäähtymistä. Jos kuljetusmatka riistan käsittelylaitokseen tai poroteurastamoon on pitkä ja karhulla on edelleen turkki päällä, se ei jäähdy riittävän nopeasti, mikä voi johtaa karhun lihan pilaantumiseen. Tällöin karhun nylkeminen ennen sen toimittamista riistan käsittelylaitokseen tai poroteurastamoon on perusteltua. Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IV jakson II luvun 1 kohtaa mukautetaan. Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2011/54/FIN.

## **21 § Kansalliset säännöt luonnonvaraisen riistan alkutuotannosta**

Pykälässä säädetään luonnonvaraisen riistan alkutuotantoa koskevista kansallisista säännöistä.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti metsästäjä tai metsästysseura saa luovuttaa suoraan kuluttajalle enintään 1 000 luonnonvaraista nylkemätöntä jänistä tai kania vuodessa, enintään 3 000 luonnonvaraista kynimätöntä lintua vuodessa sekä enintään 10 luonnonvaraista nylkemätöntä hirveä, enintään 50 luonnonvaraista nylkemätöntä metsäkaurista ja enintään 30 luonnonvaraista nylkemätöntä valkohäntäpeuraa tai muuta hirvieläintä vuodessa, sekä toimittaa pykälän 1 momentissa mainitut määrät alkutuotannon tuotteita vuodessa paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat lihan tai valmistamansa tuotteet suoraan kuluttajalle. Valkohäntäpeuralla tarkoitetaan valkohäntäkaurista. Metsästyslainsäädännössä käytetään termiä valkohäntäpeura, joten samaa termiä käytetään myös tässä asetuksessa. Muita luonnonvaraisia hirvieläimiä ovat metsäpeura, kuusipeura, isokauris eli saksanhirvi ja japaninpeura. Suomessa metsästetään edellä mainituista valkohäntäpeuraa, metsäpeuraa ja kuusipeuraa. Saksanhirvestä (sen alalajista maraalista) on joitakin havaintoja, mutta japaninpeurasta ei.

Pykälän 2 momentin mukaan pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitettä I, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IV jakson II luvun 1, 5 ja 6 kohtia ja III luvun 4 kohtaa sekä tämän asetuksen 6 §:n vaatimuksia. Siten metsästäjän tai metsästysseuran on muun muassa noudatettava tämän asetuksen 6 §:n mukaisia alkutuotannon kirjausten säilytysaikoja.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Kansalliset säännöt on annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 1 artiklan 2 c kohdan ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen 853/2004 1 artiklan 3 e kohdan perusteella ja ne on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/132/FIN, 2011/286/FIN, 2015/527/FIN ja 2015/629/FIN.

Luonnonvaraista riistaa koskevaan alkutuotantoon liittyen asetus ei enää sisällä alkutuotantoasetuksen 1368/2011 yksityiskohtaisia vaatimuksia luonnonvaraisesta riistasta pidettävistä kirjauksista ja vastaanottajalle toimitettavista tiedoista, kun luonnonvaraista riistaa toimitetaan riistan käsittelylaitokseen lihantarkastukseen tai vähittäiskauppaan. Ne sopivat paremmin Ruokaviraston ohjeistettavaksi. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklassa, komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 931/2011 ja elintarvikelain 14 §:ssä säädetään jäljitettävyydestä. Lisäksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IV jaksossa säädetään metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen suorittaneen koulutetun henkilön luonnonvaraisen riistan alustavaa tarkastusta koskevasta ilmoituksesta ja ilmoitusvelvollisuudesta toimivaltaiselle viranomaiselle.



## 4 luku Rekisteröity elintarviketoiminta

### Rekisteröidyn elintarviketoiminnan yleiset vaatimukset, poikkeukset, mukautukset ja kansalliset säännöt

#### 22 § Rekisteröidyn elintarviketoiminnan omavalvonnan kirjaukset ja elintarvikkeiden jäljitettävyytiedot

Pykälässä säädetään rekisteröidyn elintarviketoiminnan omavalvonnan kirjauksista ja elintarvikkeiden jäljitettävyytiedoista.

Elintarviketoiminnan omavalvonnasta säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 4 ja 5 artiklassa sekä elintarvikelain 15 §:ssä. Asetuksen (EY) N:o 852/2004 muutoksen (EU) 2021/382 elintarvikekulttuuria koskevassa uudessa XIa luvussa muun muassa edellytetään toimijalta ja henkilökunnalta sitoutumista elintarviketurvallisuuteen. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III on joitakin vähittäiskauppaa koskevia vaatimuksia. Elintarvikkeiden mikrobiologisia tutkimuksia koskevista toimijan velvollisuuksista säädetään muun muassa komission asetuksessa (EY) N:o 2073/2005. Elintarvikkeiden jäljitettävyydestä säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklassa ja elintarvikelain 14 §:ssä, jossa mainitaan myös kalastuspolitiikkalainsäädännössä edellytetty kalastustuotteiden jäljitettävyyttä. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydestä säädetään komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 931/2011.

Vähittäiskauppa on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 178/2002 ja sillä tarkoitetaan elintarvikkeiden käsittelyä ja/tai jalostusta, säilytystä myyntipaikassa ja jakelua lopulliselle kuluttajalle, johon kuuluvat jakelukeskukset, ateriapalvelutoimet, tehdasruokalat, laitospalvelut, ravintolat sekä muut samankaltaiset elintarvikepalvelutoimet ja -kaupat, markettien jakelukeskukset ja tukkuliikkeet.

Elintarvikelain 15 §:n mukaan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Lisäksi toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. Lain edellyttämä järjestelmä voi olla esimerkiksi elintarviketurvallisuusjärjestelmä tai laadunhallintajärjestelmä, mutta edellä mainitut yksityiset järjestelmät eivät sellaisinaan korvaa omavalvontaa. Vaikka kirjallista omavalvontasuunnitelmaa erillisenä asiakirjana ei vaadita, elintarviketurvallisuuden ja muun elintarvikesäännösten mukaisuuden perusta on edelleen toimijoiden toimiva omavalvonta. Valvontaviranomaisen arvioi tapauskohtaisesti, onko pienissä yrityksissä mahdollista toteuttaa lainsäädännön edellyttämää omavalvontavelvoitetta ilman kirjallista omavalvontasuunnitelmaa. Elintarvikelain 14 §:n mukaan elintarvikkeista on ilmoitettava vastaanottajalle elintarvikesäännöksissä edellytetyt jäljitettävyytiedot.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 2 momentin mukaan toimijan on säilytettävä omavalvonnan kirjauksia vähintään yksi vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen tai vähintään yksi vuosi elintarvikkeen käsittelystä, jos edellä mainittuja päiväysmerkintöjä ei vaadita, jollei asiasta ole toisin säädetty. Tämä vastaa aiempaa lainsäädäntöä. Uutena asiana säädetään, että toimijan on säi-

lytettävä tehtyjen tutkimusten, kuten laboratoriotutkimusten, viimeisimmät tulokset, vaikka edellä mainitut aikarajat olisivat umpeutuneet. Tutkimustulokset säilytetään rekisteröidyn elintarviketoiminnan valikoimassa olevista tuotteista. Tutkimustuloksia ei tarvitse säilyttää tuotekehittelyssä tehdyistä tutkimuksista. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla, mikä vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentin mukaan toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta. Tämä on uusi säännös. Toimija voi valita itselleen sopivan tavan elintarvikkeiden jäljitettävyystietojen säilyttämiselle. Valvonnassa on koettu ongelmallisena, että elintarvikkeiden jäljitettävyystietojen säilyttämisaikasta rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa ei ole säädetty. Uusi vaatimus helpottaa elintarvikkeiden jäljitettävyyden valvontaa sekä elintarvikepetosten torjuntaa ja selvittämistä. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklassa veloitetaan toimijaa antamaan elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot valvontaviranomaiselle pyynnöstä, joten siitä ei säädetä kansallisesti.

### **23 § Rekisteröidyn elintarviketoiminnan lämpötiloja koskevat vaatimukset**

Pykälä täydentää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 lämpötilavaatimuksia.

Pykälän 1 momentin mukaan rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa toimijan on noudatettava pykälässä säädettyjä elintarvikkeiden säilytys-, tarjolla olon ja jäähdytyslämpötilavaatimuksia. Momentin lämpötilavaatimuksilla tarkoitetaan joko elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilavaatimuksia tai elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksia siten kuin jäljempänä on kuvattu.

Pykälän 1 momentin 1 kohdan mukaan helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvilla maidoilla ja kermoilla tarkoitetaan raakamaitoa, raakakermaa ja raaka-ainemaitoa sekä osittain tai kokonaan kuorittuja ja tavanomaisesti pastöroituja maitoja ja kermoja. Näitä ovat esimerkiksi rasvaton maito, kevyt- ja täysmaito sekä kahvi- ja kuohukerma, jotka pakataan tavanomaiseen harjapakkaukseen ja joiden säilyvyysaika on runsas viikko. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet ovat maitotuotteita, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi, tai tavanomaisemmin sitä tehokkaampi lämpökäsittely, kuten korkeapastörointi (ESL) tai iskukuumennus (UHT). Esimerkiksi maitojuomat, ruokakermat, piimät, jogurtit, viilit ja juustot ovat helposti pilaantuvia maitopohjaisia tuotteita. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Muilla helposti pilaantuvilla maitopohjaisilla tuotteilla tarkoitetaan maitotuotteita, joiden valmistukseen ei kuulu lämpökäsittelyä. Tällaisia ovat esimerkiksi raakamaidosta valmistetut tuorejuustot ja tuore ternimaito. Kohdan vaatimukset ovat olosuhdelämpötilavaatimuksia. Kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

2 kohdan mukaan tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet (mukaan lukien suolattu mäti), keitetyt äyriäiset ja nilviäiset sekä sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on säilytettävä 0—3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot ja sushi on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Tämän kohdan vaatimukset eivät koske huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita eivätkä momentin 9 kohdassa mainittuja huoneenlämmössä säilytettäviä kalakukkoja. Kohdan vaatimukset ovat olosuhdelämpötilavaatimuksia. Kohdassa mainittujen kalastustuotteiden lämpötilavaatimuksia on yhtenäistetty.

Kalakukolla tarkoitetaan 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, taikinakuoreen tehtyä, kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältävää elintarviketta. Sushilla tarkoitetaan japanilaistyyppistä elintarviketta, jossa raakaa kalastustuotetta yhdistetään kypsennettyyn riisiin ja mahdollisesti muihinkin elintarvikkeisiin.

3 kohdan mukaan elävät simpukat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Kohdan vaatimus on olosuhdelämpötilavaatimus. Kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

4 kohdan mukaan jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä korkeintaan 4 °C:ssa. Kohdan vaatimus on olosuhdelämpötilavaatimus. Kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

5 kohdan mukaan pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Kohdan vaatimus on olosuhdelämpötilavaatimus. Säännös on muutos aiemman lainsäädännön korkeintaan 6°C:seen lämpötilavaatimukseen. Vaatimus ei koske huoneenlämmössä säilyviä pastöroitujia marja-, hedelmä- ja vihannesmehuja.

6 kohdan mukaan muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloitellut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Kohdan vaatimus on olosuhdelämpötilavaatimus. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet määritellään elintarvikelain 5 §:ssä. Helposti pilaantuvalla elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta, joka ominaisuuksiensa vuoksi tarjoaisi mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja joka on siksi säilytettävä huoneenlämmöstä poikkeavassa lämpötilassa. Uutena asiana kohdassa mainitaan erikseen hyönteiset, muutoin kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

7 kohdan mukaan kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Momentin 1-6 kohtien vaatimuksista poiketen kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjoilulämpötila saa olla korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia. Kohdan vaatimukset ovat elintarvikkeen lämpötilavaatimuksia. Tässä kohdassa tarkoitettujen elintarvikkeiden saavat olla tarjolla vain kerran, mutta ne on mahdollista esimerkiksi lahjoittaa ruoka-apuun. Kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä

8 kohdan mukaan kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran. Kohdan vaatimukset ovat elintarvikkeen lämpötilavaatimuksia. Tässä kohdassa tarkoitettujen elintarvikkeiden saavat olla tarjolla vain kerran, mutta ne on mahdollista esimerkiksi lahjoittaa ruoka-apuun. Kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

9 kohdan mukaan momentin 2 ja 6 kohtien vaatimuksista poiketen kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, kalakukot ja muut vastaavat tuotteet, jotka on kuljetettu vähittäisliikkeeseen huoneenlämmössä, saa säilyttää vähittäisliikkeessä huoneenlämmössä vastaanottopäivän ajan. Tämän jälkeen niitä ei saa enää myydä, lukuun ottamatta kokonaisia kalakukkoja, jotka säilytetään vastaanottopäivän jälkeen korkeintaan 6 °C:ssa. Lisäksi vähittäisliikkeessä pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa edelleen säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän, minkä jälkeen niitä ei saa enää myydä. Kohdan vaatimukset ovat olosuhdelämpötilavaatimuksia. Kohdan sisältö vastaa pääosin aiempaa lainsäädäntöä. Aiemman lainsäädännön mukaan myymättä jääneet, edellä mainitut tuotteet piti hävittää päivän lopuksi, mutta nyt ne voidaan kyseisenä päivänä

kuitenkin jäädyttää tai pakastaa vähittäisliikkeessä ja lahjoittaa jäädytettynä tai pakastettuina esimerkiksi ruoka-apuun.

Vastaavasti vähittäisliikkeessä kuumentamalla valmistettuja helposti pilaantuvia leipomotuotteita saisi säilyttää huoneenlämmössä valmistuspäivän ajan, minkä jälkeen niitä ei saisi enää myydä.

10 kohdan mukaan kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa. Siten elintarvike on jäähdytettävä esimerkiksi 3 °C:seen, jos kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimus on 3 °C. Elintarvikehuoneistossa on oltava kylmälaitteisto, jonka kapasiteetti ja teho ovat tuotantoon nähden riittävät. Kohdan vaatimus on elintarvikkeen lämpötilavaatimus. Aiemman lainsäädännön mukaan tuote piti jäädyttää 6 °C:seen tai kylmemmäksi vastaavassa ajassa.

Pykälän 2 momentin mukaan rekisteröidyssä elintarviketoiminnassa toimijan on noudatettava pykälässä säädettyjä elintarvikkeiden kuljetuslämpötilavaatimuksia. Momentin lämpötilavaatimuksilla tarkoitetaan elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksia.

Pykälän 2 momentin 1 kohdan mukaan kuljetettaessa toimijalta toimijalle elintarvikkeita sovelletaan pykälän 1 momentissa säädettyjä elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia, jollei pykälän 2 momentin 2—3 kohdissa toisin säädetä.

2 kohdan mukaan kuljetettaessa toimijalta toimijalle samassa kuljetuksessa helposti pilaantuvia jäädytettyjä elintarvikkeita, joilla on erilaiset lämpötilavaatimukset, elintarvikkeen lämpötilan on oltava korkeintaan 6 °C.

3 kohdan mukaan kuljetettaessa toimijalta vähittäisliikkeeseen kuumentamalla valmistettuja helposti pilaantuvia leipomotuotteita, kalakukkoja ja muita vastaavia tuotteita, ne saa kuljettaa huoneenlämmössä. Tällöin ne tulisi kuljettaa vähittäisliikkeeseen valmistuspäivänä, ja mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen.

4 kohdan mukaan kuljetettaessa toimijalta kuluttajalle helposti pilaantuvia jäädytettyjä elintarvikkeita, elintarvikkeen lämpötilan on oltava korkeintaan 6 °C.

5 kohdan mukaan kuljetettaessa toimijalta kuluttajalle kuumennettuja jäädyttämättömiä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, elintarvikkeen lämpötilan on oltava vähintään 60 °C.

Momentin sisältö vastaa pääosin aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentin mukaan toimija voi kuitenkin poiketa 1 ja 2 momentissa säädettyistä lämpötilavaatimuksista, jos toimija voi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Tämä on uusi säännös. Jos toimija esimerkiksi asettaa elintarvikkeelle 1 momentissa säädettyistä säilytyslämpötilavaatimuksista poikkeavan säilytyslämpötilavaatimuksen, se käytännössä edellyttää toimijalta elintarvikkeiden säilyvyystutkimuksia kyseisessä lämpötilassa. Ruokavirasto on ohjeistanut säilyvyystutkimuksista. Toimija voi myös asettaa elintarvikkeelle 2 momentissa säädettyistä kuljetuslämpötilavaatimuksista poikkeavan kuljetuslämpötilavaatimuksen, jos toimija voi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu, esimerkiksi omavalvonnassa kuvatulla elintarvikkeen kuljetuksen lämpötila-aika-yhdistelmällä. Ruokavirasto voi ohjeistaa tarkemmin pykälän 3 momentin hyödyntämismahdollisuudesta.

Pykälän 3 momentissa säädetyn lisäksi myös Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II IX luvun 5 kohdassa säädetään mahdollisuudesta lyhytaikaisiin poikkeuksiin lämpötilavaatimuksista, joista tarkemmin jäljempänä muistiossa.

Pykälän 4 momentin mukaan toimijan on annettava vastaanottavalle toimijalle tieto elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksesta, jos elintarvikkeelle on asetettu säilytyslämpötilavaatimus ja jos se ei käy ilmi elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä. Jos elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimus on elintarvikkeen pakkausmerkinnöissä, sen on oltava pakkauksen ulkopuolella siten, että se on helposti tarkastettavissa elintarvikkeen kuljetuksen ja säilytyksen aikana. Tämä on uusi säännös.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004 säädetään lämpötilavaatimuksista muun muassa seuraavaa: 4 artiklan mukaan elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava hygieniatoimenpiteitä kuten elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen ja kylmäketjun jatkuminen. Liitteen II I luvun 2 d kohdassa säädetään, että elintarvikehuoneistossa on tarvittaessa asianmukaiset kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu niin että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin. Liitteen II IV luvun 7 kohdan mukaan elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävissä kuljetusvälineissä ja/tai säiliöissä elintarvikkeet on tarvittaessa voitava pitää sopivassa lämpötilassa ja tätä lämpötilaa on voitava tarkkailla. Liitteen II IX luvun 5 kohdassa säädetään, ettei elintarvikkeita saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysvaaraa. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysvaaraa. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa. Liitteen II IX luvun 6 kohdassa säädetään, että elintarvikkeet on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysvaaraa, jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä. Liitteen II IX luvun 7 kohdassa säädetään sulattamista koskevista vaatimuksista.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II IX luvussa 5 kohdassa mainittu lyhytaikainen poikkeama saisi olla korkeintaan 3 °C. Poikkeamaa sovelletaan elintarvikkeen lämpötilaan riippumatta siitä, onko EU-asetuksissa tai tässä asetuksessa asetettu lämpötilavaatimus annettu elintarvikkeen lämpötilalle vai olosuhteen lämpötilalle. Jos poikkeama on tätä suurempi, toimijan on ryhdyttävä korjaaviin toimenpiteisiin säädettyjen lämpötilavaatimusten noudattamiseksi tai elintarvikkeen poistamiseksi myynnistä. Konditoriatuotteiden kuljetuksessa lyhytaikainen poikkeama lämpötilavaatimuksista voisi kuitenkin olla suurempi kuin 3 °C. Ruokavirasto voi tarvittaessa ohjeistaa asiasta. Edellä mainittua aiemman lainsäädännön lämpötilapoikkeamaa ei siten enää sisällytetä asetukseen. Asetukseen ei myöskään sisällytetä aiemman lainsäädännön vaatimusta tallentavasta lämpötilanseurantajärjestelmästä kuormatilassa tai muussa kuljetustilassa tai -astiassa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävässä kuljetuksissa. Euroopan parlamentin ja neuvoston (EY) N:o 852/2004 liitteen II IV luvun 7 kohdan mukaan elintarvikkeiden kuljetuksissa lämpötilaa on voitava tarkkailla.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään tarkemmin eläinperäisten elintarvikkeiden lämpötiloja koskevista vaatimuksista, joista osaa sovelletaan myös vähittäiskauppaan ja kuljetuksiin vähittäiskauppatoimijalta toiselle toimijalle. Esimerkiksi tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet on säilytettävä vähittäiskaupassa jäissä (lämpötilassa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa). Edellä mainitun EU-asetuksen lämpötilavaatimukset ovat elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksia, eivät olosuhdelämpötilavaatimuksia.

Asetukseen ei enää sisällytetä aiemman lainsäädännön pakasteita ja jäätelöä koskevia lämpötilavaatimuksia. Maa- ja metsätalousministeriön pakasteista annetun asetuksen (818/2012) 9 §:ssä säädetään, että pakasteen lämpötilan on oltava vakaa ja sen on pysyttävä elintarvikkeen kaikissa osissa -18 °C:ssa tai sitä kylmempänä. Varastoinnin, kuljetuksen tai myynnin aikana sallitaan kuitenkin lämpötilan lyhytaikainen muutos enintään -15 °C:seen. Edellä mainitulla asetuksella pannaan täytäntöön pakastettuja elintarvikkeita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä annettu neuvoston direktiivi 89/108/ETY ja yhteisön näytteenotto- ja analyysimenetelmien yksityiskohtaisten sääntöjen vahvistamisesta pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen valvomiseksi annettu komission direktiivi 92/2/ETY niihin myöhemmin tehtyine muutoksineen.

#### **24 § Vähittäiskaupan lämpötilanseurantalaitteita koskeva poikkeus**

Pykälässä säädetään lämpötilanseurantalaitteita koskeva poikkeuksesta. Pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana annetun komission asetuksen (EY) N:o 37/2005 2 artiklan lämpötilan seuranta- ja tallennusvaatimuksia ei sovelleta vähittäiskauppaa harjoittavan elintarvikehuoneiston varastointiin tarkoitettuun pakastesäilytystilaan, joka on alle 10 kuutiometrin suuruinen ja jonka ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla. Kyseinen poikkeusmahdollisuus on kirjattu suoraan komission asetukseen (EY) N:o 37/2005. Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

#### **25 § Rekisteröidyn elintarvikehuoneiston rakenteita koskevat yleiset mukautukset**

Pykälässä säädetään rekisteröidyn elintarvikehuoneiston rakenteita koskevista yleisistä mukautuksista. EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan valvontaviranomainen voi sallia siivousvälineiden, käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen sekä muun kuin vesihuuhtelukäymälän. Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II I luvun 9 kohtaa mukautetaan käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen osalta ja liitteen II I luvun 3 kohtaa mukautetaan muun kuin vesikäymälän osalta. Mukautukset on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2014/103/FIN hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen osalta.

#### **26 § Eläinten pääsy rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon**

Pykälässä säädetään eläinten pääsystä rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon. Avustavan koiran kuten opas-, kuulo-, avustaja-, tuki- ja hypokoiran saa tuoda rekisteröidyn elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Tämä vastaa aiempaa lainsäädäntöä. Lisäksi lemmikkieläimen saa tuoda rekisteröidyn elintarvikehuoneiston asiakastiloihin toimijan suostumuksella. Asiakastiloja ovat esimerkiksi kaupat, ravintolat ja sisätilalliset kioskit. Toimija voi rajata sallitut lemmikkieläimet esimerkiksi tiettyihin eläinlajeihin tai tietyn kokosiin, esimerkiksi alle 5 kilogramman painoisiin, eläimiin. Suostumuksesta ja mahdollisista rajauksista on ilmoitettava rekisteröidyn elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin luona. Tämä säännös on muutos aiempaan lainsäädäntöön. Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 18 §:n mukaan muun lemmikkieläimen sai tuoda vain elintarvikehuoneiston tarjoilutiloihin toimijan suostumuksella.

#### **27 § Kansalliset säännöt vähittäisliikkeen vähäisestä, paikallisesta ja rajoitetusta toiminnasta**

Pykälässä säädetään vähittäisliikkeen vähäistä, paikallista ja rajoitettua toimintaa koskevista kansallisista säännöistä.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti hyväksytyä elintarvikehuoneistoa ei vaadita silloin, kun vähittäisliikkeessä käsiteltyjä eläinperäisiä elintarvikkeita toimitetaan korkeintaan 1 000 kilogrammaa vuodessa ja sen ylitävältä osalta korkeintaan 30 prosenttia vähittäisliikkeen eläinperäisten elintarvikkeiden vuotuisesta toimitusmäärästä maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä toiseen vähittäisliikkeeseen, joka toimittaa eläinperäiset elintarvikkeet suoraan kuluttajalle. Edellä mainittuun vähittäisliikkeen eläinperäisten elintarvikkeiden vuotuisen toimitusmäärään lasketaan vähittäisliikkeen toimitukset sekä suoraan kuluttajille että toisille vähittäisliikkeille. Vähittäisliikkeestä on tehtävä tämän asetuksen 4 §:n mukainen rekisteröinti-ilmoitus.

Pykälän 2 momentin mukaan suurkeittiön jakelupisteet katsotaan samaan vähittäisliikkeeseen kuuluviksi, jos niiden toiminta on huomioitu suurkeittiön omavalvonnassa. Esimerkiksi jakelupisteiden tarjoutuminen on sisällytetty suurkeittiön omavalvontaan.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Sellaisten eläinperäisten elintarvikkeiden, joista on annettu tämän asetuksen 11, 14, 16, 21, 32 ja 34 §:n mukaiset kansalliset säännöt, toimittaminen vähittäisliikkeestä toiseen vähittäisliikkeeseen ei ole sallittua. EU-lainsäädännön sanamuoto rajaa kyseisten eläinperäisten elintarvikkeiden luovuttamisen vähittäisliikkeestä vain suoraan kuluttajalle.

Raakamaidon ja ternimaidon edelleen toimitus vähittäisliikkeestä toiseen ei ole mahdollista. Asetuksen 29 §:n 1 momentin mukaan rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta voidaan luovuttaa alkutuotantopaikalla 11 §:n 1 momentin 2 kohdan mukaisesti jäädytettyä ternimaitoa ainoastaan suoraan kuluttajille. Lisäksi asetuksen 29 §:n 2 momentin mukaan maitoa tuottavan alkutuotantopaikan yhteydessä sijaitsevasta rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta voidaan luovuttaa raakamaitoa ja ternimaitoa sekä kaikkea muuta sellaista maitoa ja kermaa, jota ei ole kuumennettu vähintään 72°C:seen 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla, vaikutukseltaan vastaavalla tavalla, ainoastaan suoraan kuluttajille paikan päällä.

Pykälässä säädetyt kansalliset säännöt on annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 1 artiklan 5 b ii kohdan perusteella ja ne on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/132/FIN ja 2011/302/FIN.

## **28 § Poikkeus elintarvikehuoneiston hyväksymisvaatimuksesta**

Pykälässä säädetään eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista mukautuksista.

Pykälän 1 momentin 1 kohdan mukaan hyväksytyä elintarvikehuoneistoa ei vaadita alkuperätilalla tapettujen, alkutuotannon toimijan omistamien eläinten teurastuksen jatkamiseen ja lihan käsittelyyn, kun liha ja siitä valmistetut tuotteet palautetaan kyseisen toimijan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi eikä elintarvikehuoneistossa ole muuta kuin tällaista toimintaa. Elintarvikehuoneistoa ei hyväksytä teurastamoksi eikä lihaa tarkasteta, koska se ei päädy yleiseen kulutukseen. Sivutuotteiden osalta noudatetaan sivutuotelainsäädäntöä.

Pykälän 1 momentin 2 kohdan mukaan hyväksytyä elintarvikehuoneistoa ei myöskään vaadita kuluttajan omistaman eläinperäisen elintarvikkeen käsittelyyn, kun tuotteet palautetaan kyseisen kuluttajan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi eikä elintarvikehuoneistossa ole muuta kuin tällaista toimintaa.

Jos toimijalla on hyväksytty elintarvikehuoneisto, toimijan on mahdollista tietyin ehdoin keskeyttää hyväksytyyn elintarvikehuoneiston toiminta ja harjoittaa sen jälkeen pykälän 1 momentin mukaista toimintaa, jos toimija sopii siitä valvontaviranomaisen kanssa ja ilmoittaa toiminnan keskeyttämisestä valvontaviranomaiselle riittävän ajoissa etukäteen. Toimijan on myös tehtävä tämän asetuksen 4 §:n mukainen ilmoitus rekisteröidystä elintarviketoiminnasta valvontaviranomaiselle. Kun toimija lopettaa rekisteröidyn elintarviketoiminnan, toimijan on ilmoitettava lopettamisesta elintarvikelain 10 §:n mukaisesti valvontaviranomaiselle. Kun toimija aloittaa hyväksytyyn elintarvikehuoneiston toiminnan keskeytyksen jälkeen, toimijan on sovittava siitä valvontaviranomaisen kanssa riittävän ajoissa etukäteen. Valvontaviranomaisen on tarkastettava hyväksytty elintarvikehuoneisto ennen toiminnan aloittamista.

Pykälän 2 momentin mukaan pykälän 1 momentissa mainittuihin toimintoihin vaaditaan rekisteröity elintarvikehuoneisto.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

## **Maito**

### **29 § Raakamaidon ja ternimaidon vastaanottaminen ja käsittely**

Pykälässä säädetään elintarvikelain 22 §:n 1 momentin nojalla rajoituksista raakamaidon ja ternimaidon vastaanottamiselle ja käsittelylle rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 10 artiklan 8 kohdan mukaan jäsenvaltioilla on oikeus kansallisesti kieltää raakamaidon myynti tai rajoittaa sitä. Kansalliset säännöt, jotka koskevat raakamaidon vastaanottoa ja käsittelyä rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa, on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/302/FIN, 2013/5/FIN ja 2013/6/FIN.

Pykälän 1 momentin sisältö vastaa suurelta osin alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteen 2 luvun 4.3. kohdan 7. d alakohdan ja elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 liitteen 1 2 kohdan sisältöä. Muualla kuin maitoa tuottavan alkutuotantopaikan yhteydessä sijaitsevaan rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon saadaan vastaanottaa raakamaitoa ja ternimaitoa alkutuotantopaikalta vain, jos maito käytetään sellaisiin maitotuotteisiin tai muihin elintarvikkeisiin, joiden valmistamiseen liittyy pastörinti tai sitä vastaava lämpö- tai muu käsittely. Raakamaitoa ja ternimaitoa voidaan siten käyttää esimerkiksi pullan, piirakoiden ja puurojen valmistukseen. Pastörintia vastaavaksi muuksi käsittelyksi katsotaan esimerkiksi juuston pitkä, yli 60 vuorokautta, kestävä kypsytyks. Muussa tapauksessa rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon vastaanotettavan raakamaidon ja ternimaidon on oltava peräisin hyväksytystä elintarvikehuoneistosta. Poikkeus tähän on tämän asetuksen 11 §:n 1 momentin 2 kohdan mukainen toiminta. Paikallisen alkutuotannon toimijan jäädyttämän ternimaidon vastaanottaminen rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon ja luovuttaminen sieltä suoraan kuluttajalle ilman lämpö- tai muuta käsittelyä on sallittua.

Pykälän 1 momentin mukaiseen toimintaan sovelletaan rekisteröityjä elintarvikehuoneistoja koskevien yleisten vaatimusten lisäksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson I luvun III kohdan raakamaitoa ja ternimaitoa koskevia vaatimuksia sekä II luvun I ja II kohtien lämpötiloja ja lämpökäsittelyä koskevia vaatimuksia, ja IV luvun merkintöjä koskevia vaatimuksia. Lisäksi sovelletaan tämän asetuksen 41 §:ä. Vastaanotettavan maidon lämpötila ja aistinvarainen laatu on tarkastettava. On myös varmistettava, ettei vastaanotettu maito sisällä mikrobi-lääkejäämiä.



Pykälän 2 momentin sisältö vastaa suurelta osin alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteen 2 luvun 4 4.3. kohdan 7. b ja c alakohtien sekä raakamaitoasetuksen 699/2013 9 §:n sisältöä. Sellaisessa elintarvikehuoneistossa, joka sijaitsee alkutuotantopaikan yhteydessä, kyseisellä alkutuotantopaikalla tuotettua maitoa voidaan käyttää maitotuotteiden ja muiden elintarvikkeiden valmistukseen myös ilman pastörintia vastaavaa lämpö- tai muuta käsittelyä. Raakamaitoa ja ternimaitoa voi myös luovuttaa paikan päältä suoraan kuluttajalle. Aiemmasta lainsäädännöstä poiketen sallitaan myös sellaisen maidon ja kerman, jota ei ole kuumennettu vähintään 72 °C:seen 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla, vaikutukseltaan vastaavalla tavalla (*lämpökäsitlemätön maito ja kerma*), valmistaminen, mutta myös tällainen maito ja kerma on luovutettava paikan päältä suoraan kuluttajalle. Tämän asetuksen 27 §:n mukainen eläinperäisten elintarvikkeiden toimittamismahdollisuus vähittäisliikkeestä toiseen vähittäisliikkeeseen ei siis koske raakamaitoa, ternimaitoa eikä mitään muutakaan lämpökäsitlemätöntä maitoa ja lämpökäsitlemätöntä kermaa. Raakamaitoasetuksen 699/2013 1 §:n 2 momentin ja 4 §:n säännöksiä vastaavasti muusta lämpökäsitlemättömästä maidosta kuin ternimaidosta on annettava kuluttajalle tämän asetuksen 10 §:n mukaiset tiedot.

Raakamaitoasetuksen 699/2013 liitteen 4 mukaan lämpökäsitlemättömän maidon pakkaaminen ei ollut mahdollista alkutuotantopaikan yhteydessä sijaitsevassa rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa, vaan maito tuli annostella asiakkaan astiaan. Pakkauskielto saattoi johtaa siihen, että maitoa annosteltiin kuluttajan huonosti puhdistamaan astiaan. Kieltoa myös kierrettiin siten, että kuluttajalle myytiin ensin puhtas kertakäyttöastia, johon maito sitten annosteltiin. Tällä asetuksella ei kielletä lämpökäsitlemättömän maidon ja kerman pakkaamista alkutuotantopaikan yhteydessä sijaitsevassa rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa. Pakkausmahdollisuus ei huononna hygieniää, sillä toimija voi varmistua pakkauksen puhtaudesta. Erillinen astioiden myynti voidaan lopettaa ylimääräistä taakkaa aiheuttavana. Pakkauksessa on oltava tämän asetuksen 10 §:n mukaiset tiedot. Lisäksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson IV luvussa säädetään tuotteiden merkinnöistä.

On hyvä huomioida, että MMM:n zoonosiasetuksen 3 §:n mukaan sellainen nautojen pitopaikka, jossa tuotetaan muuta raakamaitoa kuin ternimaitoa luovutettavaksi kuluttajille pitopaikan yhteydessä toimivasta elintarvikehuoneistosta maitona tai kermana ilman kuumennusta vähintään 72°C:seen vähintään 15 sekunnin ajaksi, on salmonellavalvonnan piirissä.

Pykälän 3 momentin mukaan rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon saa vastaanottaa hyväksytystä elintarvikehuoneistosta sellaista maitoa, jota ei ole kuumennettu vähintään 72 °C:seen 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla, vaikutukseltaan vastaavalla tavalla. Kyseisellä säännöksellä lähinnä selvennetään sitä, mitkä ovat raakamaidon ja muun lämpökäsitlemättömän maidon sallitut jakelukanavat. Momentissa myös säädetään, että luovutettaessa lämpökäsitlemätöntä maitoa kuluttajalle, maidon on oltava pakattu siihen pakkaukseen, johon se on hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa pakattu. Lämpökäsitlemättömän maidon pakkaaminen ei siis ole mahdollista muissa rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa, kuin niissä, jotka sijaitsevat maidontuotantotilan yhteydessä [tämän asetuksen tämän pykälän (29 §) 2 momentti]. Tämän asetuksen 40 §:ssä säädetään hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa pakattavan raakamaidon ja muun lämpökäsitlemättömän maidon pakkauksessa vaadittavista merkinnöistä. Säännöksellä halutaan varmistaa, että ostaessaan raakamaitoa tai muuta lämpökäsitlemätöntä maitoa kuluttaja saa asianmukaiset varoitusmerkinnät ja ohjeet elintarvikkeen käyttöön. Vastaavat säännökset sisältyivät elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 19 a §:n 2 momenttiin.

Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 19 a §:n 1 momentissa oli raakamaidon ja muun lämpökäsitlemättömän maidon luovutusta koskeva säännös, jonka mukaan raakamaitoa ja muuta lämpökäsitlemätöntä maitoa ei saanut tarjoilla eikä käsitellä sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joiden

säännöllisen, pääasiallisen asiakaskunnan muodostavat riskiryhmiin kuuluvat ihmiset. Tällaisia elintarvikehuoneistoja on esimerkiksi päiväkodeissa, alakouluissa, vanhainkodeissa, sairaaloissa ja palvelukodeissa. Edellä mainittu rajoitus ei koskenut ternimaitoa. Tämä asetus ei sisällä vastaavaa säännöstä. Asetuksen 29 §:n pykälän 1 momentin mukaan muuhun kuin maitoa tuottavan alkutuotantopaikan yhteydessä sijaitsevaan rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon saa vastaanottaa raakamaitoa ja ternimaitoa alkutuotantopaikalta ainoastaan silloin, kun maito käytetään sellaisten maitotuotteiden tai muiden elintarvikkeiden valmistukseen, joiden valmistamiseen liittyy pastörintia vastaava lämpö- tai muu käsittely. Asetuksen 29 §:n pykälän 3 momentin mukaan rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon on mahdollista vastaanottaa raakamaitoa suoraan hyväksytystä elintarvikehuoneistosta, mutta maito tulee luovuttaa kuluttajille siinä vähittäismyyntipakkauksessa, johon se on hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa pakattu. Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 19 a §:n 1 momentin säännöksillä haluttiin estää paitsi raakamaidon tarjoilu riskiryhmille, myös ristisaastuminen keittiöissä. Ristisaastumisvaara ei kuitenkaan rajoitu ainoastaan raakamaidon ja muun lämpökäsittelmättömän maidon käsittelyyn, vaan yhtä lailla ternimaidon ja esimerkiksi raa'an lihan tai pesemättömien kasvien käsittelyyn. Ristisaastuminen voidaan estää asianmukaisilla työtapoilla. Raakamaitoa ei edelleenkään tule tarjolla sellaisenaan. Tämän asetuksen 10 §:ssä kaikkia kuluttajia kehoitetaan lämpökäsittämään raakamaito ennen sen nauttimista.

Raakamaitoasetuksen 699/2013 liitteessä 3 säädettiin lypsyprosessin hygieniavaatimuksista (pesekemäärä, somaattiset solut) ja raakamaidon turvallisuutta koskevista hygieniavaatimuksista (STEC-bakteerit, kampylobakteerit). Vaatimukset koskivat toimijoita, jotka luovuttavat raakamaitoa suoraan kuluttajalle yli 2500 kilogrammaa vuodessa tai jotka toimittavat tuottamaansa raakamaitoa hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon, josta se saatettiin markkinoille ilman kuumennusta vähintään 72 °C:seen 15 sekunnin ajaksi tai muuta, vaikutukseltaan vastaavaa käsittelyä. Tämä asetus ei sisällä vastaavia säännöksiä. Raakamaidon turvallisuutta ei voida taata harvakseltaan tehtävin laboratoriotutkimuksin. Raakamaidon lämpökäsittely ennen sen nauttimista on ainoa toteutettavissa oleva tapa varmistaa sen turvallisuus.

## Munat

### 30 § Vähittäiskaupan varmistusvelvollisuus kananmunien myynnin poikkeusalueella

Pykälässä säädetään elintarvikelain 22 §:n 2 momentin nojalla kananmunien myynnin poikkeusalueella sijaitsevan vähittäiskaupan velvollisuudesta varmistaa, että se vastaanottaa kananmunia vain sellaisilta alkutuotantopaikoilta, joilla noudetaan salmonellavalvonnan velvoitteita. Tämä on uusi säännös. Komission asetuksen (EY) N:o 589/2008 34 artiklassa tarkoitetulla poikkeusalueella kananmunia voidaan vastaanottaa vähittäiskauppaan suoraan alkutuotantopaikalta. Alkutuotannon toimijaa koskevat säännökset ovat tämän asetuksen 14 §:ssä. Kananmunapakkaamoilla on vastaava varmistusvelvollisuus tämän asetuksen 42 §:ssä.

## Kalastustuotteet

### 31 § Rekisteröidyn elintarvikehuoneiston toimintaa koskevat mukautukset kalastustuotteiden osalta

Pykälässä säädetään rekisteröidyn elintarvikehuoneiston toimintaa koskevista mukautuksista kalastustuotteiden osalta.

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson 3 c kohdassa.

Puhdas vesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 i kohdassa ja sillä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä. Puhdas merivesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 h kohdassa ja sillä tarkoitetaan luonnollista, keinotekoisista tai puhdistettua merivettä tai murtoveettä, jossa ei ole mikro-organismeja, haitallisia aineita tai myrkyllistä meriplanktonia siinä määrin, että sillä voisi olla suoraa tai epäsuoraa vaikutusta elintarvikkeiden terveydelliseen laatuun.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson 3 c kohtaa mukautetaan. Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2011/54/FIN.

Lisäksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson III luvun D kohdan jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*), kilohailia (*Sprattus sprattus*) ja niistä valmistettuja tuotteita.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson III luvun D kohtaa mukautetaan. Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2015/279/FIN.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

## Liha

### 32 § Kansalliset säännöt siipikarjan ja tarhatun kanin lihasta

Pykälässä säädetään siipikarjan ja tarhatun kanin lihaa koskevista kansallisista säännöistä.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa teurastaa siipikarjaa ja tarhattuja kaneja ja leikata niiden lihaa alkuperätilalla, sekä luovuttaa lihan suoraan kuluttajalle. Alkutuotannon toimija saa myös teurastaa siipikarjaa ja tarhattuja kaneja ja leikata niiden lihaa alkuperätilalla, sekä toimittaa lihan paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat lihan ja valmistamansa tuotteet suoraan kuluttajalle. Alkutuotannon toimija saa momentin 3 kohdan mukaan luovuttaa ja toimittaa momentin 1 ja 2 kohdissa tarkoitettua siipikarjan lihaa yhteensä enintään 40 000 kilogrammaa vuodessa ja tarhatun kanin lihaa yhteensä enintään 20 000 kania vastaavan määrän lihaa vuodessa.

Pykälän 2 momentin mukaan pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 852/2004, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III II jakson IV luvun 5 ja 8 kohtia, V luvun 1 kohdan a ja b alakohtia sekä tämän asetuksen 4 lukua ja 4 §:n vaatimuksia. Liha voidaan kuitenkin säilyttää ja kuljettaa korkeintaan 6 °C:ssa. Siten toimijan on tehtävä tämän asetuksen 4 §:n mukainen ilmoitus elintarviketoiminnan rekisteröintiä varten kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Käytännössä toimintaan vaaditaan rekisteröity elintarvikehuoneisto. Hyväksytyä elintarvikehuoneistoa ja lihantarkastusta ei vaadita.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Kansalliset säännöt on annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 1 artiklan 3 d kohdan perusteella ja ne on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/132/FIN, 2011/302/FIN, 2015/527/FIN ja 2015/629/FIN.

### 33 § Kansalliset säännöt poron lihasta

Pykälässä säädetään poronlihaa koskevista kansallisista säännöistä.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa poronhoitoalueella teurastaa poroja ja leikata niiden lihaa alkuperätilalla, sekä toimittaa poronlihaa suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa. Alkutuotannon toimija saa poronhoitoalueella myös valmistaa poron kuivalihaa alkuperätilalla ja toimittaa sitä suoraan kuluttajalle enintään 500 kilogrammaa vuodessa. Poronhoitoalue on määritelty poronhoitolain (848/1990) 2 §:ssä.

Pykälän 2 momentin mukaan pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 852/2004 ja tämän asetuksen 4 lukua ja 4 §:n vaatimuksia. Siten toimijan on tehtävä tämän asetuksen 4 §:n mukainen ilmoitus elintarviketoiminnan rekisteröintiä varten kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa ja lihantarkastusta ei vaadita.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Kansalliset säännöt on annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 10 artiklan ja komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 a kohdan perusteella ja ne on ilmoitettu Euroopan komissiolle ja muille jäsenvaltioille 19.12.2005 sekä komission TRIS-järjestelmään numerolla 2019/271/FIN. Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 a kohdassa säädetään poronhoitoalueella sovellettavasta poroja koskevasta erityispoikkeuksesta koskien poronlihan suoramyyntiä.

### 34 § Kansalliset säännöt luonnonvaraisen riistan lihasta

Pykälässä säädetään luonnonvaraisen riistan lihaa koskevista kansallisista säännöistä.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti metsästäjä, metsästysseura, riistanhoitoyhdistys tai poliisi saa luovuttaa suoraan kuluttajalle pieniä määriä luonnonvaraisen riistan lihaa.

Kuitenkin karhun, villisian, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten triikiinin isäntäeläinten liha on ensin tutkittava triikiinin varalta ja lihan luovutus kuluttajalle on sallittua vasta negatiivisen tutkimustuloksen varmistuttua. Näytteenotosta säädetään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2015/1375 liitteessä III. Tutkimus on tehtävä elintarvikelain 35 §:n 2 momentin mukaisesti. Elintarvikelain 35 §:n 2 momentissa säädetään, että elintarvikesäännöksissä tutkittavaksi edellytetyt omavalvontanäytteet on tutkittava nimetyssä omavalvontalaboratoriossa, virallisessa laboratoriossa tai kansallisessa vertailulaboratoriossa.

Metsästäjä tai metsästysseura saa myös toimittaa paikallisille vähittäisliikkeille, joista liha ja tuotteet toimitetaan suoraan kuluttajalle, enintään 1 000 luonnonvaraista jänistä tai kania, 3 000 luonnonvaraista lintua, 10 luonnonvaraista hirveä, 50 luonnonvaraista metsäkaurista ja 30 luonnonvaraista valkohäntäpeuraa tai muuta hirvieläintä vastaavan määrän lihaa vuodessa. Valkohäntäpeuralla tarkoitetaan valkohäntäkaurista. Metsästyslainsäädännössä käytetään termiä valkohäntäpeura, joten samaa termiä käytetään myös tässä asetuksessa. Muita luonnonvaraisia hirvieläimiä ovat metsäpeura, kuusipeura, isokauris eli saksanhirvi ja japaninpeura. Suomessa metsästetään edellä mainituista valkohäntäpeuraa, metsäpeuraa ja kuusipeuraa. Saksanhirvestä (sen alalajista maraalista) on joitakin havaintoja, mutta japaninpeurasta ei.

Pykälän 2 momentin mukaan pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 852/2004, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IV jakson II luvun 1, 5 ja 6 kohtia ja III luvun 4 kohtaa sekä tämän asetuksen 4 lukua ja 4 §:n vaatimuksia. Siten metsästäjän tai metsästysseuran on tehtävä tämän asetuksen 4 §:n mukainen ilmoitus elintarviketoiminnan rekisteröintiä varten kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Käytännössä toimintaan vaaditaan rekisteröity elintarvikehuoneisto. Hyväksytyä elintarvikehuoneistoa ja lihantarkastusta ei vaadita.

Pykälän 3 momentin mukaan rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa järjestetyssä metsästäjien yksityistilaisuudessa voidaan käsitellä tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa ja tarjoilla tarkastamattomasta luonnonvaraisesta riistan lihasta valmistettuja tuotteita. Vähittäiskaupassa kuten ravintolassa saa käsitellä tarkastamatonta luonnonvaraisten lintujen, kaniin, jänisten ja hirvieläinten lihaa. Mutta edellä mainituissa yksityistilaisuuksissa ravintolassa saa käsitellä myös muiden luonnonvaraisten riistaeläinten lihaa. Trikiinialttiiden eläinlajien, kuten karhun ja villisian, lihalle suositellaan kuitenkin trikiinitutkimusta ja lihan käyttöä vasta negatiivisen tutkimustuloksen varmistuttua. Pykälän 3 momentti on erillinen säännös eikä se liity pykälän 1 ja 2 momentteihin.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Kansalliset säännöt on annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 1 artiklan 3 e kohdan perusteella ja ne on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/132/FIN ja 2011/302/FIN.

Elintarvikehuoneistoasetuksessa 1367/2011 säädettiin luonnonvaraisen riistan lihasta pidettävistä kirjauksista ja vastaanottajalle toimitettavista tiedoista, kun luonnonvaraisten riistan lihaa toimitetaan vähittäiskauppaan. Näistä yksityiskohtaisista vaatimuksista ei enää säädetä tässä asetuksessa. Ruokavirasto voi ohjeistaa niistä. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklassa, komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 931/2011 ja elintarvikelain 14 §:ssä säädetään jäljitettävyydestä.

### **35 § Puolustusvoimien ja Rajavartiolaitoksen mukautus**

Pykälässä säädetään Puolustusvoimia ja Rajavartiolaitosta koskevasta mukautuksesta. EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan siipikarjan, porojen, lampaiden, tarhattujen kaniin sekä luonnonvaraisten jänisten, kaniin, lintujen ja hirvieläinten teurastukseen ja lihan käsittelyyn Puolustusvoimien ja Rajavartiolaitoksen järjestämässä pelastautumisharjoituksessa annettavan selviytymiskoulutuksen yhteydessä sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 852/2004. Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä. Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2011/132/FIN.

## **5 luku Hyväksytyt elintarvikehuoneistot**

### **Hyväksytyt elintarvikehuoneiston yleiset vaatimukset ja mukautukset**

#### **36 § Hyväksytyt elintarvikehuoneiston omavalvonnan kirjaukset ja elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot**

Pykälässä säädetään hyväksytyt elintarvikehuoneiston omavalvonnan kirjauksista ja elintarvikkeiden jäljitettävyystiedoista.

Elintarviketoiminnan omavalvonnasta säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 4 ja 5 artiklassa sekä elintarvikelain 15 §:ssä. Asetuksen (EY) N:o 852/2004 muutoksen (EU) 2021/382 uudessa elintarvikekulttuuria koskevassa XIa luvussa muun muassa edellytetään toimijalta ja henkilökunnalta sitoutumista elintarviketurvallisuuteen. Elintarvikkeiden mikrobiologisia tutkimuksia koskevista toimijan velvollisuuksista säädetään muuan muassa komission asetuksessa (EY) N:o 2073/2005. Elintarvikkeiden jäljitettävyydestä säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklassa ja elintarvikelain 14 §:ssä. Lisäksi eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydestä säädetään komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 931/2011.

Elintarvikelain 15 §:n mukaan toimijalla on oltava järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Lisäksi toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella. Lain edellyttämä järjestelmä voi olla esimerkiksi elintarviketurvallisuusjärjestelmä tai laadunhallintajärjestelmä, mutta edellä mainitut yksityiset järjestelmät eivät sellaisinaan korvaa omavalvontaa. Vaikka kirjallista omavalvontasuunnitelmaa erillisenä asiakirjana ei vaadita, elintarviketurvallisuuden ja muun elintarvikesäännösten mukaisuuden perusta on edelleen toimijoiden toimiva omavalvonta. Valvontaviranomaisen arvioi tapauskohtaisesti, onko pienissä yrityksissä mahdollista toteuttaa lainsäädännön edellyttämää omavalvontavelvoitetta ilman kirjallista omavalvontasuunnitelmaa. Elintarvikelain 14 §:n mukaan elintarvikkeista on ilmoitettava vastaanottajalle elintarvikesäännöksissä edellytetyt jäljitettävyystiedot.

Pykälän 1 momentin mukaan elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle. Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 2 momentin mukaan toimijan on säilytettävä elintarviketoimintaan liittyviä omavalvonnan kirjauksia vähintään kaksi vuotta, ja vähintään vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen, jollei asiasta ole toisin säädetty. Tämä vastaa aiempaa lainsäädäntöä. Uutena asiana säädetään, että toimijan on säilytettävä tehtyjen tutkimusten, kuten laboratoriotutkimusten, viimeisimmät tulokset, vaikka edellä mainitut aikarajat olisivat umpeutuneet. Tutkimustuloksia ei tarvitse säilyttää tuotekehityksessä tehdyistä tutkimuksista. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla kyseisessä hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa, mikä vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentin mukaan toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään kaksi vuotta elintarvikkeiden viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen. Aiemman lainsäädännön mukaan toimijan oli säilytettävä kopioita kaupallisista asiakirjoista vähintään yksi vuosi viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen päivän jälkeen. Uusi sanamuoto on aiempaa joustavampi, jolloin toimija voi valita itselleen sopivan tavan elintarvikkeiden jäljitettävyystietojen säilyttämiselle. Jäljitettävyystietojen säilyttämisvaatimus helpottaa elintarvikkeiden jäljitettävyyden valvontaa sekä elintarvikepetosten torjuntaa ja selvittämistä. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklassa velvoitetaan toimijaa antamaan elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot valvontaviranomaiselle pyynnöstä, joten siitä ei säädetä kansallisesti.

Kaupallisia asiakirjoja koskevista vaatimuksista ei enää säädetäisi. Asetuksen 38 §:n mukaan toimijan tulisi kuitenkin antaa tieto vastaanottavalle toimijalle siitä, jos elintarvikkeen käsittelyyn tai markkinoille saattamiseen liittyy erityisehto.

### 37 § Hyväksytyt elintarvikehuoneiston lämpötiloja koskevat vaatimukset

Pykälällä täydennetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 852/2004 ja (EY) N:o 853/2004 lämpötilavaatimuksia.

Pykälän 1 momentin mukaan hyväksytyt elintarvikehuoneiston toimijan on noudatettava momentissa säädettyjä elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia. Momentin lämpötilavaatimuksilla tarkoitetaan elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilavaatimuksia.

1 kohdan mukaan helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

2 kohdan mukaan muut kuin tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet, sulatettuja jalostamattomia kalastustuotteita lukuun ottamatta, sekä kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet (mukaan lukien suolattu mäti) on säilytettävä 0–3 °C:ssa. Muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukko ja sushi on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Tämän kohdan vaatimukset eivät koske huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita. Kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Kalakukolla tarkoitetaan elintarviketta, jolle on myönnetty aidon perinteisen tuotteen nimitys komission tietyjen 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, taikinakuoreen tehtyä, kalastustuotteita ja/tai lihaa sisältävää elintarviketta. Sushilla tarkoitetaan japanilaistyyppistä elintarviketta, jossa raakaa kalastustuotetta yhdistetään kypsennettyyn riisiin ja mahdollisesti muihinkin elintarvikkeisiin.

3 kohdan mukaan elävät simpukat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. Kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 2 momentin mukaan toimijan on noudatettava momentissa säädettyjä elintarvikkeiden kuljetuslämpötilavaatimuksia. Momentin lämpötilavaatimuksilla tarkoitetaan elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksia.

Pykälän 2 momentin 1 kohdan mukaan kuljetettaessa toimijalta toimijalle elintarvikkeita sovelletaan pykälän 1 momentissa säädettyjä elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia, jollei tämän momentin 2 kohdassa toisin säädetä.

2 kohdan mukaan kuljetettaessa toimijalta vähittäisliikkeeseen kalakukkoja ja muita vastaavia tuotteita, ne saa kuljettaa huoneenlämmössä. Tällöin ne tulisi kuljettaa vähittäisliikkeeseen valmistuspäivänä, ja mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen.

Momentin sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentin mukaan hyväksytyt elintarvikehuoneiston toimija voi kuitenkin poiketa pykälän 1 ja 2 momentin lämpötilavaatimuksista, jos toimija voi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Tämä on uusi säännös. Jos toimija esimerkiksi asettaa elintarvikkeelle säädetystä säilytyslämpötila-

vaatimuksista poikkeavan säilytyslämpötilavaatimuksen, se käytännössä edellyttää toimijalta elintarvikkeiden säilyvyystutkimuksia kyseisessä lämpötilassa. Ruokavirasto on ohjeistanut säilyvyystutkimuksista. Ruokavirasto voi ohjeistaa tarkemmin pykälän 3 momentin hyödyntämismahdollisuudesta.

Pykälän 3 momentissa säädetyn lisäksi myös Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II IX luvun 5 kohdassa säädetään mahdollisuudesta lyhytaikaisiin poikkeuksiin lämpötilavaatimuksista, joista tarkemmin jäljempänä muistiossa.

Pykälän 4 momentin mukaan toimijan on annettava vastaanottavalle toimijalle tieto jäädytetyn, jäädytetyn tai pakastetun elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksesta, jos se ei käy ilmi elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä. Jos edellä mainitut tiedot ovat pelkästään elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, niiden on oltava pakkauksen ulkopuolella siten, että ne ovat helposti tarkastettavissa elintarvikkeen kuljetuksen ja säilytyksen aikana. Tämä vaatimus oli sisällytetty aiemmassa lainsäädännössä kaupallisen asiakirjan vaatimuksiin.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004 säädetään lämpötilavaatimuksista muun muassa seuraavaa: 4 artiklan mukaan elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava hygieniatoimenpiteitä kuten elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen ja kylmäketjun jatkuminen. Liitteen II I luvun 2 d kohdassa säädetään, että elintarvikehuoneistossa on tarvittaessa asianmukaiset kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu niin että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin. Liitteen II IV luvun 7 kohdan mukaan elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävissä kuljetusvälineissä ja/tai säiliöissä elintarvikkeet on tarvittaessa voitava pitää sopivassa lämpötilassa ja tätä lämpötilaa on voitava tarkkailla. Liitteen II IX luvun 5 kohdassa säädetään, ettei elintarvikkeita saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysvaaraa. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysvaaraa. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa. Liitteen II IX luvun 6 kohdassa säädetään, että elintarvikkeet on jäädytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysvaaraa, jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä. Liitteen II IX luvun 7 kohdassa säädetään sulattamista koskevista vaatimuksista.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II IX luvussa 5 kohdassa mainittu lyhytaikainen poikkeama saisi olla korkeintaan 3 °C. Poikkeamaa sovelletaan elintarvikkeen lämpötilaan riippumatta siitä, onko EU-asetuksissa tai tässä asetuksessa asetettu lämpötilavaatimus annettu elintarvikkeen lämpötilalle vai olosuhteen lämpötilalle. Jos poikkeama on tätä suurempi, toimijan on ryhdyttävä korjaaviin toimenpiteisiin säädettyjen lämpötilavaatimusten noudattamiseksi tai elintarvikkeen poistamiseksi elintarvikeketjusta. Ruokavirasto voi tarvittaessa ohjeistaa asiasta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään tarkemmin eläinperäisten elintarvikkeiden lämpötiloja koskevista vaatimuksista, joita sovelletaan hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin sekä eläinperäisten elintarvikkeiden kuljetuksiin hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista seuraavalle toimijalle. Kotieläiminä pidettävien pienten märehtijöiden sikojen ja nautaeläinten ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen kuljetus kuljetusten aikaisten lämpötilojen osalta on kuitenkin joustoja edellä mainitun asetuksen liitteen III I jakson V luvun 3-5 kohdissa sekä VII luvun 3 kohdassa. Kyseisen asetuksen lämpötilavaatimukset ovat elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksia, eivät olosuhdelämpötilavaatimuksia.



### **38 § Hyväksytyin elintarvikehuoneiston rakenteita ja toimintaa koskevat yleiset vaatimukset**

Pykälässä säädetään hyväksytyin elintarvikehuoneiston rakenteita ja toimintaa koskevista yleisistä vaatimuksista, joista ei ole säädetty EU-lainsäädännössä.

Pykälän 1 momentin mukaan hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa eri hygieniatasojen toiminnot on erotettava rakenteellisesti tai ajallisesti. Elintarvikkeen valmistustilat on erotettava rakenteellisesti vähittäiskaupasta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II I luvun 2 a kohdassa säädetään, että elintarvikehuoneistojen on oltava sellaiset, että niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti.

Pykälän 2 momentin mukaan käsienpesupaikoissa on oltava automaattihanat tai jalkakäyttöiset hanat sellaisissa tiloissa, joissa käsitellään suojaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita sekä tiloissa, joissa kädet pestään ennen tuotantotiloihin menoa. Tämän momentin vaatimukset eivät koske muun muassa napakkaamoita.

Pykälän 3 momentin mukaan hyväksytyin elintarvikehuoneiston valvojan käyttöön on valvontaviranomaisen pyynnöstä järjestettävä vähintään työpöytä ja lukittava kaappi. Teurastamoiden osalta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson I luvun 9 kohdassa ja II jakson II luvun 7 kohdassa edellytetään, että teurastamoissa on oltava asianmukaisesti varustettu lukittava tila tai tarvittaessa huone, joka on varattu yksinomaan virkaeläinlääkärin käyttöön. Vastavaa säännöstä ei kuitenkaan ole muiden hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen osalta. Siksi säädetään, että kaikkien hyväksytyin elintarvikehuoneiston valvojien käyttöön on valvontaviranomaisen pyynnöstä järjestettävä vähintään työpöytä ja lukittava kaappi. Lisäksi toimijan on luovutettava valvontaviranomaisen käyttöön laitteet ja välineet, joita valvontaviranomainen tarvitsee voidakseen tehdä tarkastuksia tai valvontaa hyväksytyin elintarvikehuoneiston tiloissa.

Pykälän 4 momentin mukaan toimija veloitetaan luovuttamaan asianmukaiset suojavaatteet ja -päähineet sekä työjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja valvontaviranomaisen käyttöön sekä vastaamaan niiden puhtaana- ja kunnossapidosta.

Pykälän 5 momentin mukaan toimijan on ilmoitettava elintarvikkeen vastaanottavalle toimijalle mahdollisesta elintarvikkeen käsittelyyn tai sen markkinoille saattamiseen liittyvästä erityisehdosta. Tällaisia erityisehtoja ovat esimerkiksi lihantarkastuksessa lihalle määrätyt pakastus- tai kuumennuskäsittelyt sekä kalastustuotteiden PAH- ja dioksiinipoikkeusten edellyttämät tiedot.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

### **39 § Hyväksytyin elintarvikehuoneiston rakenteita koskevat yleiset mukautukset**

Pykälässä säädetään hyväksytyin elintarvikehuoneiston rakenteita koskevista yleisistä mukautuksista.

Pykälän 1 momentin mukaan EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaisesti valvontaviranomainen voi elintarvikehuoneiston hyväksymisen yhteydessä sallia siivousvälineiden, käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, sekä muun kuin vesihuuhtelukäymälän.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II I luvun 9 kohtaa mukautetaan käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen osalta ja liitteen II I luvun 3 kohtaa mukautetaan muun kuin vesikäymälän osalta. Mukautukset on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2014/103/FIN.

Pykälän 2 momentin mukaan myös muunlaista pintamateriaalia, kuin mistä on säädetty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II II luvun 1 a, b, e ja f kohdissa, voidaan käyttää, jos kyseisen pintamateriaalin käyttö on elintarvikkeen tuotantoprosessin kannalta välttämätön ja jos valvontaviranomainen on hyväksynyt sen elintarvikehuoneiston hyväksymisen yhteydessä tai elintarvikehuoneiston olennaisten muutosten hyväksymisen yhteydessä. Esimerkiksi kalakukkoja valmistavassa hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa voi olla puinen alusta taikinakuoren leipomista varten.

Edellä mainittu säännös oli laitosasetuksessa 795/2014 ja se oli myös sitä edeltäneessä maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (1369/2011), joka on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2011/54/FIN.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

## Maito

### 40 § Raakamaidosta pakkauksessa annettavat tiedot

Pykälässä säädetään elintarvikelain 21 §:n 1 momentin nojalla tiedoista, jotka raakamaidon pakkauksessa on annettava. Pykälän sisältö vastaa suurelta osin raakamaitoasetuksen 699/2013 4 §:n 3 ja 5 momentin sisältöä. Raakamaidon ja ternimaitoa lukuun ottamatta kaiken muunkin sellaisen maidon, jota ei ole kuumennettu vähintään 72 °C:seen 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla, vaikutukseltaan vastaavalla tavalla, pakkauksessa on oltava tämän asetuksen 10 §:n mukaiset tiedot. Säännöksellä halutaan varmistaa, että ostaessaan raakamaitoa tai muuta lämpökäsittelemätöntä maitoa toimija ja kuluttaja saavat asianmukaiset varoitusmerkinnät ja ohjeet elintarvikkeen käyttöön.

### 41 § Maitoalan hyväksytyin elintarvikehuoneiston toimintaa koskevat mukautukset

Pykälässä säädetään elintarvikelain 22 §:n 1 momentin nojalla toimintaa koskevista mukautuksista maitoalan hyväksytyille elintarvikehuoneistolle. Pykälän sisältö vastaa suurelta osin laitosasetuksen 795/2014 liitteen 2 11 luvun 1 kohdan sisältöä.

Pykälän 1 momentin mukaan hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon vastaanotettavalle raaka- ja ternimaidolle ei tarvitse tehdä mikrobilääkejäämätutkimusta, jos maidon toimittajalta saadaan tiedot erää koskevasta mikrobilääkejäämätutkimuksesta. Tällainen tilanne voi olla esimerkiksi silloin, kun maito toimitetaan hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon suoraan alkutuotantopaikalta ja mikrobilääkejäämätutkimus on jo tehty alkutuotantopaikalla, ja silloin, kun raakamaito vastaanotetaan toisesta hyväksytyistä elintarvikehuoneistosta ja mikrobilääkejäämätutkimus on jo tehty maidon toimittavassa elintarvikehuoneistossa. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson I luvun III kohdan mukaan raakamaidosta ja ternimaidosta on tarkastettava pistokokein se, ettei maito sisällä mikrobilääkejäämiä. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaan tutkimuksen voi tehdä alkutuotannon toimija, maidon keruun tai jalostuksen tekevä toimija, elintarvikealan toimijoiden ryhmä tai tutkimus voidaan tehdä osana valvontaohjelmaa. Pykälän 1 momentin säännöksellä lähinnä selvennetään EU-lainsäädännön vaatimusta.

Pykälän 2 momentissa säädetään mukautuksesta tilanteessa, jossa hyväksytty elintarvikehuoneisto sijaitsee maitoa tuottavan alkutuotantopaikan yhteydessä. Hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa ei tarvitse tehdä mikrobilääkejäämätutkimusta kyseisellä alkutuotantopaikalla tuotetulle maidolle, jos alkutuotantopaikan lääkekirjanpidon ja muiden tietojen perusteella ei ole aihetta epäillä maidossa olevan mikrobilääkejäämiä. Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/54/FIN ja 2014/103/FIN.

Laitosasetuksen 795/2014 liitteen 2 luvussa 11 oli myös säännöksiä, joita tämä asetus ei sisällä. Laitosasetuksessa 795/2014 säädettiin hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon vastaanotettavan maidon vastaanottotarkastuksesta, johon tuli sisältyä mikrobilääkejäämätutkimuksen lisäksi lämpötilamittaus ja aistinvarainen arviointi. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson I luvun II kohdan mukaan maidon lämpötila ei saa olla yli 10 °C sen saapuessa hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon ja samaisen asetuksen liitteen III IX jakson II luvun I kohdan mukaan hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa maito on säilytettävä enintään 6 °C:een lämpötilassa. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 on mahdollistettu lämpötilavaatimuksesta poikkeaminen tietyin ehdoin. Jotta toimija voisi todentaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 lämpötilavaatimusten täyttymisen, toimijan tulee mitata maidon lämpötilaa, eikä vaatimusta vastaanotettavan maidon lämpötilamittauksesta ole tarpeen toistaa kansallisessa asetuksessa. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 14 artiklan mukaan elintarvike ei ole turvallinen, jos se on soveltumaton ihmisravinnoksi esimerkiksi pilaantumisen vuoksi. Saman asetuksen 17 ja 19 artiklan mukaan elintarvikealan toimija on aina vastuussa tuottamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. Myöskään vaatimusta aistinvaraisesta arvioinnista ei enää ole kansallisessa asetuksessa, sillä EU-lainsäädännössä edellytetään toimijan tarkkailevan elintarvikkeiden aistinvaraista laatua.

Laitosasetuksen 795/2014 liitteen 2 11 luvun 2 kohdassa oli vaatimus merkitä hyväksytystä elintarvikehuoneistosta lähtevän maidon ja maidosta valmistettujen tuotteiden pakkauksiin tietoa siitä, mikä lämpökäsittely tai muu käsittely tuotteelle tai sen valmistuksessa käytetylle maidolle oli säilyvyyden parantamiseksi tehty. Kyseessä oli kansallinen lisävaatimus, jota tämä asetus ei sisällä.

Raakamaitoasetuksen 699/2013 liitteessä 3 säädettiin elintarvikkeiden turvallisuutta koskevista vaatimuksista (*Listeria monocytogenes* lehmän ja vuohen raakamaidosta, *Salmonella* vuohen raakamaidosta). Vaatimukset koskivat hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja, jotka saattavat markkinoille raakamaitoa, jota ei ole kuumennettu vähintään 72 °C:seen 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla, vaihtokutseltaan vastaavalla tavalla. Asetus ei sisällä vastaavia säännöksiä.

## Munat

### 42 § Kananmunapakkaamon varmistusvelvollisuus

Pykälässä säädetään elintarvikelain 22 §:n 2 momentin nojalla kananmunapakkaamon velvollisuudesta varmistaa, että kananmunapakkaamoon toimitetut kananmunat ovat peräisin sellaisilta alkutuotantopaikoilta, joissa noudatetaan salmonellavalvonnan velvoitteita. Pykälän sisältö vastaa laitosasetuksen 795/2014 liitteen 3 luvun 2.11 kohdan sisältöä. Salmonellavalvonnasta säädetään eläintalain (76/2021) nojalla MMM:n zoonosiasetuksessa.

## Kalastustuotteet

### 43 § Kala-alan hyväksytyt elintarvikehuoneiston toimintaa koskevat mukautukset

Pykälässä säädetään kala-alan hyväksytyt elintarvikehuoneiston toimintaa koskevista EU-lainsäädännöstä saaduista mukautuksista.

Pykälän 1 kohdan mukaan kalastustuotteiden käsittelyssä voidaan käyttää puhdasta vettä niihin toimintoihin, joista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson 3 c kohdassa.

Puhdas vesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 i kohdassa ja sillä tarkoitetaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä. Puhdas merivesi on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 h kohdassa ja sillä tarkoitetaan luonnollista, keinotekoista tai puhdistettua merivettä tai murtoveettä, jossa ei ole mikro-organismeja, haitallisia aineita tai myrkyllistä meriplanktonia siinä määrin, että sillä voisi olla suoraa tai epäsuoraa vaikutusta elintarvikkeiden terveydelliseen laatuun.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson 3 c kohtaa mukautetaan. Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2011/54/FIN.

Pykälän 2 kohdan mukaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson III luvun D kohdan jäädyttämisvaatimus ei koske silakkaa (*Clupea harengus membras*), kilohailia (*Sprattus sprattus*) ja niistä valmistettuja tuotteita. Kyseisiä tuotteita ei saa toimittaa muiden Euroopan unionin jäsenvaltioiden markkinoille.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III VIII jakson III luvun D kohtaa mukautetaan. Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2015/279/FIN.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

## Liha

### ***Pienteurastamoita, pieniä poroteurastamoita ja pieniä riistan käsittelylaitoksia koskevat pykälät 5 luvussa***

Pienteurastamo on määritelty komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 2 artiklan 17 kohdassa sellaiseksi teurastamoksi, jossa teurastetaan ainoastaan osan työpäivää tai koko työpäivän ajan, mutta ei viikon jokaisena työpäivänä. Pieni riistan käsittelylaitos on vastaavasti määritelty edellä mainitun asetuksen 2 artiklan 18 kohdassa sellaiseksi riistan käsittelylaitokseksi, jossa riistaa käsitellään ainoastaan osan työpäivää tai koko työpäivän ajan, mutta ei viikon jokaisena työpäivänä.

Eläinyksiköiden laskemiseen sovelletaan eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1099/2009 17 artiklan 6 kohdan muuntokertoimia, lukuun ottamatta pieniä märehäijöitä ja pieniä hirvieläimiä, joiden muuntokertoimet on määritelty komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 7 artiklan 2 kohdassa ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan 3 kohdassa. Muuntokertoimet ovat täysikasvuisille naudoille ja hevosille 1 eläinyksikkö, muille nautaeläimille 0,50 eläinyksikköä, sioille (elopaino yli 100 kilogrammaa) 0,20 eläinyksikköä,

muille sioille 0,15 eläinyksikköä sekä pienille märehitijöille ja pienille (alle 100 kilogrammaa) hirvieläimille 0,05 eläinyksikköä. Muuntokerroin on muulle luonnonvaraiselle suurriistalle kuin pienille (alle 100 kilogrammaa) hirvieläimille 0,2 eläinyksikköä.

#### **44 § Pienteurastamon *post mortem* -tarkastusta koskevan poikkeuksen hakumenettely**

Pykälässä säädetään pienteurastamoissa tehtävään *post mortem* -tarkastukseen liittyvän poikkeuksen hakumenettelystä.

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 7 artiklassa ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklassa on annettu mahdollisuus poiketa teurastuksen aikaisesta virkaeläinlääkärin läsnäolosta tai *post mortem* -tarkastuksen ajankohdasta sellaisissa pienteurastamoissa tai pienissä riistan käsittelylaitoksissa, joissa teurastetaan enintään 1 000 eläinyksikköä sorkka- ja kavioläimiä tai 150 000 siipikarjaan, jäniseläimiin tai luonnonvaraiseen pienriistaan kuuluvaa yksilöä vuodessa. Edellä mainittujen EU-asetusten mukaan edellä mainittuja enimmäisteurastusmääriä voidaan nostaa kansallisella lainsäädännöllä edellyttäen, että pienteurastamoissa ja pienissä riistan käsittelylaitoksissa teurastettujen eläinten yhteenlaskettu määrä ei teurastusmäärien noston jälkeenkään ylitä viittä prosenttia jäsenvaltiossa tuotetun tuoreen lihan kokonaismäärästä joko kyseisten eläinlajien, kaikkien sorkka- ja kavioläinten, kaiken siipikarjan taikka kaikkien lintujen ja jäniseläinten osalta.

Ruokavirasto voi sallia, että edellä mainittuja virkaeläinlääkärin läsnäoloon ja *post mortem* -tarkastuksen ajankohtaan liittyviä poikkeuksia voidaan hyödyntää pienteurastamoissa, joissa teurastetaan enintään 3 000 eläinyksikköä kotieläimenä pidettyjä tai tarhattuja sorkka- ja kavioläimiä taikka 200 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua vuodessa. Poikkeus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2019/264/FIN. Riistan käsittelylaitosten osalta vastaavaa poikkeusta ei ole ollut tarvetta hakea.

Pykälässä veloitetaan pienteurastamoita tarvittaessa hakemaan edellä mainittuja *post mortem* -tarkastukseen liittyviä poikkeuksia Ruokavirastolta.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

#### **45 § Teurastuksesta ilmoittaminen**

Pykälässä säädetään teurastuksesta ilmoittamisesta lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle. Lihantarkastuksen järjestämiseksi teurastuksesta on ilmoitettava riittävän ajoissa.

Pykälän 1 momentin mukaan teurastuksen on oltava suunniteltua ja ennakoitua siten, että lihantarkastuksen järjestäminen on mahdollista. Teurastus on ajoitettava siten, että lihantarkastus voidaan tehdä virka-aikana, jollei valvontaviranomaisen kanssa ole muuta sovittu.

Pykälän 2 momentin mukaan lihantarkastuksen järjestämiseksi teurastamotoimijan on ilmoitettava lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle viikonlopputeurastuksesta vähintään kaksi viikkoa aikaisemmin virkaeläinlääkärin ja virallisten avustajien työvuorojen järjestämiseksi. Tämä uusi vaatimus koskee kaikkia teurastamoita, mutta ei poroteurastamoita. Lisäksi pienteurastamotoimijan on ilmoitettava lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle vähintään kaksi arkipäivää aikaisemmin ennalta sovitulla tavalla, milloin eläimiä aiotaan teurastaa. Tämä vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 3 momentin mukaan poroteurastamotoimijan on ilmoitettava lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle vähintään vuorokautta ennen teurastusta ennalta sovitulla tavalla, milloin eläimiä aiotaan teurastaa. Poroteurastamotoimijan on kuitenkin ilmoitettava lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle niiden porojen, joihin sovelletaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 12 artiklan 1 b kohtaa, lihantarkastustarpeesta riittävän ajoissa. Tämä vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Pykälän 4 momentin mukaan riistan käsittelylaitoksen toimijan on ilmoitettava lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle lihantarkastustarpeesta riittävän ajoissa. Tämä vastaa aiempaa lainsäädäntöä. Riistan käsittelylaitoksen toimijan tulisi kuitenkin ilmoitusta tehdessään ottaa huomioon komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artikla, jonka mukaan toimivaltainen viranomainen voi sallia virkaeläinlääkärin suorittaman *post mortem*-tarkastuksen lykkäämisen enintään 24 tunnilla luonnonvaraisen riistan saapumisesta riistan käsittelylaitokseen, kun kyseessä on pieni, enintään 1 000 eläinyksikköä tai alle 150 000 luonnonvaraiseen pienriistaan kuuluvaa eläintä vuodessa käsittelevä riistan käsittelylaitos.

#### **46 § Alkutuotannon toimijalle toimitettavat tiedot lihantarkastuksesta**

Pykälässä säädetään teurastamo- ja poroteurastamotoimijan velvollisuudesta toimittaa lihantarkastusta koskevat tiedot alkutuotannon toimijalle.

Komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 39 artiklan 2 kohdassa säädetään yleisellä tasolla, mitä tietoja virkaeläinlääkärin on annettava teurastamo- ja poroteurastamotoimijalle sekä alkutuotannon toimijalle. Useimmiten teurastamotoimija on eläimen haltija, jolle lihantarkastustiedot toimitetaan, joten on tarpeen velvoittaa teurastamotoimija toimittamaan kyseiset tiedot edelleen alkutuotannon toimijalle. Vastaava velvoite koskee poroteurastamotoimijoita. Yhdenmukaisuuden varmistamiseksi on lisäksi tarpeen säätää alkutuotannon toimijalle toimitettavien tietojen sisällöstä. Tästä säädetään pykälän 1 momentissa, jonka mukaan teurastamotoimijan on ilmoitettava alkutuotannon toimijalle seuraavat tiedot lihantarkastuksesta: *ante mortem*-tarkastuksessa hylättyjen eläinten lukumäärä ja hylkäyssyyt, hyväksytyin lihan määrä ilmoitettuna ruhoina ja kilogrammoina, hylätyn lihan määrä ilmoitettuna ruhoina tai kilogrammoina ja hylkäyssyyt, sekä lihalle määrätty erityiset käsittelyvaatimukset, jos ne johtuvat alkutuotannon olosuhteista. Myös poroteurastamotoimijan on ilmoitettava edellä mainitut tiedot. Hyväksytyin lihan osalta porotoimija voi kuitenkin ilmoittaa vain hyväksytyjen ruhojen määrän.

Lihantarkastuspäätöstä koskevasta muutoksenhausta säädetään elintarvikelain 75 §:ssä. Koska hallintolain (434/2003) 49 b §:n perusteella myös alkutuotannon toimijalla on oikeus vaatia Ruokavirastolta oikaisua lihantarkastuspäätökseen, pykälän 2 momenttiin on sisällytetty teurastamo- ja poroteurastamotoimijan velvollisuus tiedottaa alkutuotannon toimijaa elintarvikelain 75 §:n mukaisen, lihantarkastukseen liittyvän oikaisuvaatimuksen tekemisestä. Tällöin voidaan katsoa, että lihantarkastustiedot on annettu alkutuotannon toimijalle asianmukaisesti ja elintarvikelain 75 §:ssä säädetty oikaisuvaatimuksen tekemistä koskeva 14 vrk:n määräaika alkaa kulua.

Elintarvikelain 42 §:n mukaan kirjallinen lihantarkastuspäätös on annettava vain pyynnöstä. Koska teurastamotoimija on yleensä elintarvikelain 42 §:n tarkoittama asianosainen, jolle kirjallinen lihantarkastuspäätös toimitetaan, on tarpeen velvoittaa teurastamo- ja poroteurastamotoimija toimittamaan saamansa lihantarkastuspäätöksen tiedot alkutuotannon toimijalle. Tästä säädetään pykälän 3 momentissa.

Pykälän 4 momentin mukaan 1–3 momentissa mainitut tiedot voidaan toimittaa kirjallisesti tai sähköisesti, esimerkiksi käyttäen teurastamon tai poroteurastamon omia tietojärjestelmiä.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

#### **47 § Post mortem -tarkastukseen liittyvät rakenteita koskevat lisävaatimukset**

Pykälässä säädetään *post mortem* -tarkastuspisteen rakenteita koskevista lisävaatimuksista.

Pykälän 1 momentin mukaan *post mortem* -tarkastuspisteessä on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa ruho ja elimet voidaan tarkastaa vaikeuksitta. Myös valaistuksen on oltava riittävä tarkastettavien ruhon osien ja elinten kohdalla. Riittävällä valaistuksella tarkoitetaan sellaista valaistusta, joka mahdollistaa ruhojen ja elinten ulkopintojen sekä ruumiinonteloiden tarkastuksen. Lisäksi *post mortem* -tarkastuspisteessä on oltava mahdollisuus käsien pesuun ja työvälineiden desinfiointiin sekä hylkäysten kirjaamiseen.

Pykälän 2 momentin mukaan *post mortem* -tarkastuspisteen on oltava rakenteiltaan sellainen, että ruhot voivat riippua vapaasti. Tämä helpottaa ruhojen symmetrian ja siten patologisten muutosten havaitsemista. Ruokavirasto voi myöntää pykälän 2 momentin vaatimuksesta poikkeuksen siipikarjan jajäniseläinten pienteurastamoille.

Pykälän 3 momentin mukaan pykälän 1 ja 2 momentissa säädettyjä *post mortem* -tarkastuspaikkaa koskevia vaatimuksia on noudatettava silloinkin, kun *post mortem* -tarkastus tehdään muualla kuin teurastuslinjassa, esimerkiksi jäädyttämössä. Siten valaistuksen on oltava riittävä ja käsien pesumahdollisuuden ja työvälineiden desinfiointimahdollisuuden on oltava riittävän lähellä *post mortem* -tarkastuspaikkaa. Myös hylkäysten kirjaamiseen on oltava mahdollisuus. Ruhot on esitettävä vapaasti riippuvina myös muualla kuin teurastuslinjassa tehtävässä *post mortem* -tarkastuksessa. Tämä ruhon esittämistä koskeva vaatimus koskisi soveltuvin osin myös sellaisia komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 15 artiklan 4 kohdan mukaisia pienteurastamoita ja riistan käsittelylaitoksia, joissa täysikasvuisten nauta- ja karioeläinten sekä luonnonvaraisen suurriistan ruhot voidaan leikata neljännesruhoiksi ennen *post mortem* -tarkastuksen suorittamista.

*Post mortem* -tarkastus voidaan tehdä muualla kuin teurastuslinjassa esimerkiksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson VI luvun mukaisesti teurastamon ulkopuolella hätäteurastetuille sorkka- ja karioeläimille sekä eläimille, joille pienteurastamossa, poroteurastamossa taikka riistan käsittelylaitoksessa tehdään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan mukainen viivästetty *post mortem* -tarkastus.

Muiden eläinten kuin hätäteurastettujen eläinten enintään 24 tunnilla viivästetty *post mortem* -tarkastus on mahdollista komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan mukaisesti ainoastaan teurastusmääriltään rajoitetuissa pienteurastamoissa, poroteurastamoissa ja riistan käsittelylaitoksissa. Viivästetty *post mortem* -tarkastus voidaan tehdä sekä normaalisti teurastamossa teurastetuille eläimille että sellaisille EU-lainsäädännön mukaisesti alkuperätilalla tapetuille eläimille, jotka loppuun teurastetaan pienteurastamossa tai poroteurastamossa.

Jos isoihin teurastamoihin tuodaan tilalla tapettuja muita kuin hätäteurastettuja eläimiä, niiden *post mortem* -tarkastus on tehtävä teurastuslinjassa välittömästi loppuun teurastuksen jälkeen.

Hätäteurastettujen eläinten *post mortem* -tarkastuksen ajankohtaa koskeva sanamuoto EU-lainsäädännössä on erilainen kuin muiden eläinten kohdalla, joten hätäteurastettujen eläinten *post mortem* -tarkastus voidaan suorittaa viivästettynä kaiken kokoisissa teurastamoissa ja poroteurastamoissa.

Pykälän sisältö pääosin vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

#### **48 § Eläinten poisto tuotannosta ilman *post mortem* -tarkastusta**

Pykälässä säädetään tuotannosta poistettavia eläimiä koskevasta menettelystä.

Teurastamo- tai poroteurastamotoimija voi sulkea tuotantoprosessista eläimiä sovittuaan menettelytavoista kirjallisesti virkaeläinlääkärin kanssa. Eläimelle on tehtävä *ante mortem* -tarkastus ennen lopetusta, mutta niille ei tehdä *post mortem* -tarkastusta. Menettelytavoissa on kuvattava eläinten poistokriteerit, eläinten hävittäminen sekä tarvittaessa lopetustapa. Esimerkiksi siipikarjateurastamotoimija voisi lopettaa ilman teurastusta sellaiset linnut, jotka eivät sovellu teurastettavaksi kyseisen teurastuslinjan laitteilla. Toimijan on pidettävä kirjaa tämän pykälän nojalla tuotannosta poistetuista eläimistä ja ilmoitettava niistä sovitulla tavalla virkaeläinlääkärille.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

#### **49 § Teurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen rakenteita koskevat yleiset mukautukset**

Pykälässä säädetään teurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen rakenteita koskevista EU-lainsäädännöstä saaduista yleisistä mukautuksista.

Pykälän 1 kohdan mukaan teurastamossa ja poroteurastamossa ei tarvitse olla erillistä tilaa alkuperätilalla tapettujen eläinten vastaanottamiseen ja säilyttämiseen, jos teurastusta jatketaan välittömästi eläinten elintarvikehuoneistoon tuonnin jälkeen. Tämä mukautus koskee sellaisia eläimiä, joiden tappaminen alkuperätilalla ja tapettujen eläinten kuljettaminen teurastamoon on mahdollista Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III nojalla. Tällaisia eläimiä ovat alkuperätilalla tapetut kotieläiminä pidetyt nauta-, sika- ja kavioläimet, tarhattu riista, teurastamon ulkopuolella hätäteurastetut sorkka- ja kavioläimet sekä tietynlainen alkuperätilalla tapettu siipikarja. Poroteurastamossa ei myöskään tarvitse olla erillistä tilaa tämän asetuksen 19 §:n mukaisesti ampuamalla lopetettujen porojen vastaanottoa varten, jos teurastusta jatketaan välittömästi eläinten elintarvikehuoneistoon tuonnin jälkeen.

Pykälän 2 kohdan mukaan riistan käsittelylaitoksessa ja poroteurastamossa ei tarvitse olla erillistä tilaa nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten, jos teurastusta jatketaan välittömästi riistan elintarvikehuoneistoon tuonnin jälkeen.

Tarhatun ja luonnonvaraisen riistan osalta mukautetaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson IV luvun 19 kohtaa. Mukautukset on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2014/103/FIN ja 2019/264/FIN.

Pykälän 3 kohdan mukaan lihan leikkaaminen on mahdollista ilman erillistä leikkaamotilaa, kun kyseessä on korkeintaan 5 000 eläinyksikköä sorkka- ja kavioläimiä (sekä kotieläimet että tarhattu riista) tai 300 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua tai jäniseläintä vuodessa teurastava pienteurastamo, poroteurastamo ja vastaavan kokoinen riistan käsittelylaitos. Edellä mainittu elintarvikehuoneisto voidaan hyväksyä leikkaamoksi ilman erillistä huonetta lihan leikkaamiseen, jos se täyttää Euroopan



parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson III luvussa ja II jakson III luvussa leikkaamolle asetetut vaatimukset. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson III luvun 3 kohtaa ja jakson III 1 kohtaa mukautetaan. Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2011/54/FIN.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

### **50 § Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamon rakenteita koskevat lisävaatimukset**

Pykälässä säädetään kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamon rakenteita koskevista lisävaatimuksista.

Pykälän 1 momentin mukaan teurastuslinjassa on *post mortem* -tarkastuspisteen jälkeen oltava sivuraide, jossa voidaan tehdä tarkempi tarkastus ja tarvittaessa hylkääminen sekä hylättyjen osien poistaminen ruhoista ja niiden punnitseminen. Ruho ja elimet on voitava palauttaa sivuraiteelta normaalinjalle tai ohjata ne erilliseen lukittavaan jäädyttämöön säilytettäväksi siihen saakka, kunnes mahdollisten laboratorio- ja muiden tutkimusten ja selvitysten tulokset on saatu ja lihantarkastus on saatu loppuun.

Pykälän 2 momentin mukaan tämän asetuksen 52 §:n 2 momentissa tarkoitettussa pienteurastamossa ei edellytetä sivuraidetta, mutta ruhojen ja elinten tarkempaan tarkastukseen sekä hylättyjen osien poistamiseen ruhoista on oltava soveltuva paikka. Poikkeusta voidaan soveltaa pienteurastamoissa, joissa teurastetaan alle 1 000 eläinyksikköä vuodessa sekä Ruokaviraston tapauskohtaisen arvioinnin perusteella enintään 5 000 eläinyksikköä vuodessa teurastavissa pienteurastamoissa.

Pienteurastamoille annettua mukautusta koskien jälkitarkastukseen otettujen ruhojen ja elimien erillistä lukittavaa jäädyttämöä selostetaan tarkemmin tämän asetuksen 52 §:n 1 momentin 3 kohdan perustelujen kohdalla.

Pykälän 3 momentissa säädetään, että teurastamossa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavausta varten. Erillistä huonetta raadonavaukseen ei siten edellytetä.

Pykälässä ei enää säädetä, että teurastamossa on oltava erilliset riittävän suuret kylmätilat ruhojen ja elinten jäädyttämiseen ja niiden säilyttämiseen, vaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson VII luvun vaatimukset on katsottu riittäviksi. Siten pienteurastamoille ei myöskään ollut tarvetta säätää aiemmassa lainsäädännössä ollutta helpotusta, jonka mukaan pienteurastamossa ei tarvitse olla erillistä elinjäädyttämöä, jos elimet jäähtyvät ruhojäädyttämössä enintään 3 °C:n sisälämpötilaan. Muilta osin pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

### **51 § Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamon toimintaa koskevat lisävaatimukset**

Pykälässä säädetään kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamon toimintaa koskevista lisävaatimuksista.

Pykälän 1 momentissa säädetään elintarvikelain 22 §:n 2 momentin nojalla teurastusjärjestyksestä sellaisille eläimille, jotka ovat peräisin pitopaikasta, johon on salmonellatartunnan toteamisen tai sen epäilyn vuoksi kohdistettu päätös taudin leviämisen estämiseksi. Momentin säännökset eivät koske

niitä eläimiä, jotka ovat peräisin pitopaikan sellaisesta epidemiologisesta yksiköstä, joka on todettu salmonellatartunnasta vapaaksi ja jolle aluehallintovirasto on myöntänyt poikkeusluvan edellä mainitun päätöksen sisältämään kieltoon viedä eläimiä pois pitopaikasta. Poikkeuslupa mahdollistaa, että salmonellavapaista epidemiologista yksiköistä peräisin olevat eläimet voidaan teurastaa normaalijärjestelyin eikä niiden lihaa tarvitse määrätä lihantarkastuksessa kuumennettavaksi. Salmonellatartunnan vuoksi tehtävästä päätöksestä taudin leviämisen estämiseksi ja siihen myönnettävistä poikkeusluvista säädetään MMM:n zoonoosiasetuksen 28 ja 32 §:ssä. Momentin sisältö vastaa laitosasetuksen 795/2014 liitteen 2 luvun 2.2 kohdan 1 alakohdan sisältöä.

Pykälän 2 momentilla täydennetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II II jaksossa olevaa toimijan ilmoitusvelvollisuutta eläimen tunnistamisen osalta. II jakson 2 kohdan mukaan HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen (omavalvonta) on taattava muun muassa, että teurastamoon tuodut eläimet ovat terveitä, puhtaita ja asianmukaisesti tunnistettu ja että niistä on ilmoitettu III jakson mukaiset elintarvikeketjutiedot. Liitteen II II jakson 3 kohdassa veloitetaan toimija ilmoittamaan virkaeläinlääkärille, jos edellä mainittuja 2 kohdan vaatimuksia ei pystytä täyttämään, ja ryhtymään tarvittaviin toimenpiteisiin.

Pykälän 2 momentissa edellytetään, että teurastamo- tai poroteurastamotoimijan on annettava virkaeläinlääkärille kirjallinen selvitys silloin, kun rekisterikyselyssä on tehty virhe tai eläinten merkinnöissä tai rekisteröinnissä on puutteita eivätkä lainsäädännön vaatimukset täyty. Eläimiä ei saa teurastaa ennen kuin virkaeläinlääkäri on tarkastanut ne. Tarvittaessa eläimet on pidettävä erillään odotusmassa virkaeläinlääkärin tarkastusta.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

## **52 § Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamon rakenteita koskevat muutokset**

Pykälässä säädetään kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten pienteurastamoille saaduista mukautuksista Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III rakenteellisista vaatimuksista.

Pykälän 1 momentin 1 kohdan mukaan pienteurastamossa ei tarvitse olla navettaa, jos teurastettavia eläimiä ei säilytetä yön yli ennen niiden teurastusta. Eläimillä on kuitenkin oltava asianmukaiset odotustilat. Odotustilojen on täytettävä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson II luvun 1 c kohdan eläinten hyvinvointia ja elävänä tarkastusta koskevat vaatimukset sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 1099/2009 liitteen II 1 ja 2 kohtien säilytystiloja koskevat vaatimukset. Sairaiksi epäillyt eläimet on pystyttävä erottamaan muista eläimistä. Tämä kohta on muutos Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson II luvun 1 a ja b kohdan vaatimuksesta.

Pykälän 1 momentin 2 kohdan mukaan pienteurastamossa ei tarvitse olla erillistä tainnuttamoa, vaan tainnutus ja verenlasku voidaan tehdä teurastustilassa, jos niitä varten on selvästi erotettu paikka. Ruokavirasto hyväksyy ratkaisun pienteurastamon hyväksymisen yhteydessä. Tämä kohta on muutos Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson II luvun 2 c i kohdan vaatimuksesta.

Pykälän 1 momentin 3 kohdan mukaan pienteurastamossa ei tarvitse olla erillistä lukittavaa tilaa jälkitarkastukseen otetun lihan säilytykseen. Jäähdyttämössä on kuitenkin oltava jälkitarkastukseen

otettuja ruhoja ja elimiä varten erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittynä ja erillään muista ruhoista ja elimistä.

Pykälän 2 momentin mukaan mukautuksia voivat hyödyntää alle 1 000 eläinyksikköä vuodessa teurastavat pienteurastamot. Toimijan on esitettävä mukautukset pienteurastamon hyväksymishakemuksessa. Lisäksi Ruokavirasto voi hyväksyä mukautukset tapauskohtaisen arvioinnin perusteella enintään 5 000 eläinyksikköä vuodessa teurastavissa pienteurastamoissa.

Mukautukset on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/54/FIN ja 2015/601/FIN.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

### **53 § Siipikarjateurastamon rakenteita koskevat lisävaatimukset**

Pykälässä säädetään siipikarjateurastamon rakenteita koskevista lisävaatimuksista.

Pykälän 1 momentin mukaan teurastamossa on oltava mahdollisuus tarkemman *post mortem* -tarkastuksen tekemiseen ja tarvittaessa hylättyjen osien poistamiseen ruhoista. Vaaditut tarkastukset on mahdollista tehdä myös teurastuslinjassa eikä niitä varten tarvitse olla erillistä huonetta.

Siipikarjan lihantarkastuksesta säädetään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 25 artiklassa. 25 artiklan 1 kohdassa säädetään virkaeläinlääkäriin ja virallisen avustajan tekemistä tarkastuksista silloin, kun *post mortem* -tarkastus tehdään kaikille linnuille. Pykälän 2 momentissa edellytetään, että teurastamossa on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa virkaeläinlääkäri voi tehdä vaaditut tarkastukset. Uutena vaatimuksena vastaavaa tilaa edellytetään myös sellaisessa teurastamossa, jossa sovelletaan komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 25 artiklan 2 kohdan mukaista eräkohtaista *post mortem* -tarkastusta.

Pykälän 3 momentissa säädetään, että teurastamossa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavausta varten. Erillistä huonetta raadonavaukseen ei siten edellytetä.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä lukuun ottamatta pykälän 2 momentissa olevaa uutta vaatimusta virkaeläinlääkäriin tarkastuksille varatusta tilasta sellaisissa siipikarjateurastamoissa, joissa sovelletaan eräkohtaista *post mortem* -tarkastusta.

### **54 § Siipikarjateurastamon toimintaa koskevat lisävaatimukset**

Pykälässä säädetään elintarvikelain 22 §:n 2 momentin nojalla teurastusjärjestyksestä sellaiselle lintuerälle, jossa joko on tai jossa voi olla salmonellatartunta. Tällainen lintuerä on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen.

Pykälän 1 kohdan mukaisessa tilanteessa salmonellatutkimuksen tulokset eivät ole käytettävissä teurastamoon toimitetuilla, salmonellavalvonnan piiriin kuuluvilla linnuilla. Salmonellavalvonnasta ja siihen liittyvistä tutkimuksista säädetään MMM:n zoonoosiasetuksessa. Kana-, broileri- ja kalkkunaparvet, emoparvet mukaan lukien, on tutkittava salmonellan varalta kolmen viikon sisällä ennen teurastusta ja näytteiden tutkimustulosten tulee olla teurastamossa toimivan virkaeläinlääkäriin tiedossa ennen lintujen toimittamista teurastamoon. Ainoa poikkeusmahdollisuus kolmen viikon aikarajasta on sellaisilla broileriparvilla, joita kasvatetaan yli 81 vuorokautta ja sellaisilla kalkkunaparvilla, joita kasvatetaan yli 100 vuorokautta. Jos tällaisesta parvesta toimitetaan toistuvasti pieniä määriä lintuja teurastettaviksi sellaiseen teurastamoon, jossa teurastetaan enintään 150 000 lintua vuodessa, parven

seuraavat näytteet voidaan ottaa aina kuuden viikon välein. Jos salmonellavalvonnan piirissä olevan lintuparven salmonellatutkimuksen tuloksia ei ole käytettävissä tai edellä mainittuja aikarajoja ei ole noudatettu, lintuparveen suhtaudutaan samoin kuin salmonellapositiiviseen lintuparveen.

Pykälän 2 kohdan mukaisessa tilanteessa lintuerässä on todettu salmonellatartunta.

Pykälän 3 kohdassa säädetään toimenpiteistä linnuille, jotka ovat peräisin pitopaikasta, johon on salmonellatartunnan toteamisen tai sen epäilyn vuoksi kohdistettu päätös taudin leviämisen estämiseksi. Kohdan säännökset eivät koske lintuparvea, joka on peräisin pitopaikan sellaisesta epidemiologisesta yksiköstä, jolle aluehallintovirasto on myöntänyt poikkeusluvan edellä mainitun päätöksen sisältämään kieltoon viedä lintuja pois pitopaikasta. Siipikarjaparvelle voidaan myöntää poikkeuslupa ainoastaan silloin, kun parvessa ei ole todettu salmonellatartuntaa ja parvi kuuluu eri epidemiologiseen yksikköön kuin parvi, jossa salmonellatartunta on todettu. Poikkeuslupa mahdollistaa, että salmonellavapaista epidemiologista yksiköistä peräisin olevat parvet voidaan teurastaa normaalijärjestelyin eikä niiden lihaa tarvitse määrätä lihantarkastuksessa kuumennuskäsittelyyn. Salmonellatartunnan vuoksi tehtävästä päätöksestä taudin leviämisen estämiseksi ja siihen myönnettävistä poikkeusluvista säädetään MMM:n zoonosiasetuksen 29 ja 32 §:ssä.

Pykälän sisältö vastaa laitosesetuksen 795/2014 liitteen 2 luvun 3 3.2 kohdan sisältöä.

### **55 § Siipikarjateurastamon rakenteita koskeva mukautus**

Pykälässä säädetään siipikarjan pienteurastamoille saadusta mukautuksesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III rakenteellisista vaatimuksista.

Pykälän 1 momentin mukaan alle 150 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua vuodessa teurastavissa pienteurastamoissa ei tarvitse olla erillistä lukittavaa tilaa jälkitarkastukseen otetun lihan säilytykseen. Jäähdyttämössä on kuitenkin oltava jälkitarkastukseen otettuja ruhoja ja elimiä varten erillinen alue, jossa ruhot ja elimet voidaan pitää merkittävänä ja erillään muista ruhoista ja elimistä. Toimijan on esitettävä mukautus pienteurastamon hyväksymishakemuksessa.

Pykälän 2 momentin mukaan Ruokavirasto voi lisäksi hyväksyä mukautukset tapauskohtaisen arvioinnin perusteella enintään 300 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua vuodessa teurastavissa pienteurastamoissa.

Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numeroilla 2011/54/FIN ja 2016/301/FIN.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

### **56 § Tarhatun riistan teurastamon ja poroteurastamon rakenteita ja toimintaa koskevat vaatimukset**

Pykälässä säädetään tarhatun riistan teurastamon ja poroteurastamon rakenteita ja toimintaa koskevista vaatimuksista. Tarhattujen sorkka- ja kaviueläinten teurastamon, tarhattujen sileälästäisten lintujen teurastamon ja poroteurastamon rakenteita ja toimintaa koskeviin vaatimuksiin sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson II ja IV luvua. Edellä mainitun EU-asetuksen liitteen III I jakso koskee kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kaviueläinten lihaa, II luvussa säädetään teurastamoa koskevista edellytyksistä ja IV luvussa teurastushygieniasta. Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Edellä mainitun EU-asetuksen liitteen III III jakson 1 kohdassa säädetään, että tarhattujen sorkkajal-kaisten riistanisäkkäiden (hirven- ja siansukuiset eläimet) tuotantoon ja markkinoille saattamiseen so-velletaan I jakson säännöksiä, ellei toimivaltainen viranomainen katso niiden olevan epäasianmukai-sia.

Edellä mainitun EU-asetuksen liitteen III III jakson 2 kohdan mukaan sileälastaisten lintujen lihan tuo-tantoon ja markkinoille saattamiseen sovelletaan II jakson säännöksiä. Kuitenkin siihen sovelletaan I jakson säännöksiä silloin, kun toimivaltainen viranomainen katsoo sen tarkoituksenmukaiseksi. Ti-lojen on oltava asianmukaiset ja lintujen kokoon suhteutetut.

Tarhattujen jäniseläinten, kuten tarhattujen kaniin, teurastamoon sovelletaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III II jakson II ja IV lukua. II jakso koskee siipikarjan ja jäniseläinten lihaa ja kyseisen jakson II luvussa säädetään teurastamoa koskevista vaatimuksista ja IV luvussa teurastushygieniasta.

### **57 § Tarhatun riistan teurastamon ja poroteurastamon rakenteita ja toimintaa koskevat mu-kautukset**

Pykälässä säädetään tarhatun riistan teurastamoa ja poroteurastamoa koskevista EU-lainsäädän-nöstä saaduista mukautuksista.

Pykälän 1 kohdan mukaan tarhattujen sorkka- ja kavioläinten pienteurastamo, tarhattujen sileälas-taisten lintujen teurastamo ja poroteurastamo voivat hyödyntää tämän asetuksen 52 §:n mukaisia sorkka- ja kavioläinten teurastamon rakenteita koskevia mukautuksia kyseisessä pykälässä kuva-tulla tavalla.

Pykälän 2 kohdan mukaan poroteurastamossa ei tarvitse olla navettaa, mutta sen alueella on oltava aitaus tai karsinat, joissa porot voidaan juottaa ja ruokkia ja jossa ne voivat levätä ennen teurastusta. Aitauksesta tai karsinoista tainnuttamoon on johdettava aidattu käytävä. Lisäksi on oltava mahdolli-suus erottaa sairaksi epäillyt porot muista poroista. Jos poroteurastamossa teurastetaan muita eläin-lajeja kuin poroja, niille on oltava asianmukaiset odotustilat.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III III jakson 1 kohtaa mu-kautetaan. Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2011/54/FIN.

Pykälän 3 kohdan mukaan poroteurastamossa poroja ei tarvitse juottaa talvella, jos niiden saatavilla on riittävästi puhdasta lunta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson II luvun 1 a koh-taa mukautetaan. Mukautus on ilmoitettu komission TRIS-järjestelmään numerolla 2015/38/FIN.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

### **58 § Jäniseläinteurastamon rakenteita koskeva mukautus**

Pykälässä säädetään jäniseläinteurastamon, kuten tarhatun kaniin teurastamon, rakenteita koske-vasta EU-lainsäädännöstä saadusta mukautuksesta. Pykälän mukaan tarhatun kaniin teurastamo voi hyödyntää tämän asetuksen 55 §:n mukaista siipikarjateurastamon rakenteita koskevaa mukautusta kyseisessä pykälässä kuvatulla tavalla. Tarhattu kani on verrannollinen siipikarjaan kuuluvaan lintuun laskettaessa pienteurastamon enimmäiseläinmääriä. Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

## **59 § Lihavalmisteiden valmistukseen hyväksytyin elintarvikehuoneiston rakenteita ja toimintaa koskeva mukautus poron kuivaliinan osalta**

Pykälässä säädetään lihavalmisteiden valmistukseen hyväksytyin elintarvikehuoneiston rakenteita ja toimintaa koskevasta EU-lainsäädännöstä saadusta mukautuksesta poron kuivaliinan osalta.

Pykälän 1 momentin mukaan poron kuivaliinaa voidaan valmistaa perinteisellä menetelmällä ulko-kuivatushäkeissä poronhoitoalueella sijaitsevilla lihavalmisteiden valmistukseen hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa. Poronhoitoalue on määritelty poronhoitolain (848/1990) 2 §:ssä.

Pykälän 2 momentin mukaan pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan ei sovelleta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun 1 kohdan vaatimuksia.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun 1 kohtaa mukautetaan. Mukautus on ilmoitettu Euroopan komissiolle ja muille jäsenvaltioille 29.12.2006 komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005 7 artiklan mukaisella menettelyllä.

## **6 luku Muut säännökset**

### **60 § Raakasokerin merikuljetusten hygienivaatimukset**

Pykälässä säädetään raakasokerin merikuljetusten hygienivaatimuksista. Säännökset olivat elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 liitteessä ja niillä on laitettu kansallisesti täytäntöön komission poikkeuksen myöntämisestä elintarvikehygieniasta annetun direktiivin 93/43/ETY tiettyjen säännösten soveltamisesta irtotavarana meritse kuljetettavan raakasokerin osalta annettu direktiivi 98/28/EY.

Pykälän mukaan irtotavarana meriteitse kuljetettavaan raakasokeriin sovelletaan pykälän vaatimuksia, sen estämättä, mitä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II 4 luvun 3 kohdassa säädetään.

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

Pykälän 2 kohdan mukaan raakasokerin kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden puhdistus ennen raakasokerin kuljettamista on huomioitava omavalvonnassa.

Pykälän 3 kohdan mukaan elintarvikekäyttöä varten kuljetettavan raakasokerierän mukana on oltava raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan antama todistus, josta ilmenee raakasokerin merikuljetusta edeltävän lastin laatu ja käytettyjen kuljetusvälineiden puhdistustapa ja -aika. Näiden todistuksessa mainittujen tietojen on perustuttava raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan hallussa oleviin asiakirjoihin. Jatkokäsiteltävän raakasokerierän mukana seu-

raavassa todistuksessa on oltava lisäksi luettavissa selvästi ja pysyvästi yhdellä tai useammalla Euroopan yhteisön kielellä "Tämä tuote on puhdistettava ennen sen käyttöä ihmisravinnoksi". Raakasokerin jatkokäsittelystä vastaavan elintarvikealan toimijan on säilytettävä kopio todistuksesta.

Pykälän 4 kohdan mukaan raakasokerin kuljetuksesta ja jatkokäsittelystä vastaavien elintarvikealan toimijoiden on pyydettyäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle raakasokerierää seuraava todistus ja asiakirjat, joihin todistuksessa mainitut tiedot perustuisivat.

Pykälän sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.

## **61 § Voimaantulo**

Asetus tuli voimaan yhtä aikaa elintarvikelain kanssa 21.4.2021.

Asetuksella kumottiin alkutuotantoasetus 1368/2011, laitosasetus 795/2014, elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 ja raakamaitoasetus 699/2013.

Vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus 1258/2011 kumottiin erillisellä asetuksella. Myös elintarvikevalvonta-asetus 72/2020 on kumottu.