

JORD- OCH SKOGSBRUKSMINISTERIET FÖRORDNING nr 3/VLA/2009

Datum
17.12.2009

Dnr
401/14/2009

Ikraftträdelse- och giltighetstid

1.1.2010 – tills vidare

Bemyndigande

10, 11, 18 och 20 § i livsmedelslagen (23/2006)

Motsvarande EG-rättsakter

Kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 (32006R1881); EGT nr L 364, 20.12.2006, s. 5

Kommissionens förordning (EG) nr 1019/2008 (32008R1019); EGT nr L 277, 18.10.2008, s. 7

Kommissionens förordning (EG) nr 1020/2008 (32008R1020); EGT nr L 277, 18.10.2008, s. 8

**Jord- och skogsbruksministeriets förordning om
ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i livsmedel
av animaliskt ursprung**

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut

ändras i jord- och skogsbruksministeriets förordning av den 5 september 2006 om livsmedelshygien i livsmedel av animaliskt ursprung (37/VLA/2006) 1 § 4 mom., 3 § 1 mom. 21 och 22 punkten, 10 § 2 mom., 12 §, 124 punkten i kapitel 1.6. i bilaga 2, kapitel 1.8., de inledande styckena och 158 och 166 punkten i kapitel 2.1. samt 182 punkten i kapitel 2.4. i bilaga 2, kapitel 2.7. och 6 c punkten i kapitel 3.1. i bilaga 3, 9, 10, 12 och 17 punkten i kapitel 3 i bilaga 4 samt det inledande stycket och 12 punkten i bilaga 5, av dessa lagrum 10 § 2 mom. och kapitel 2.7. i bilaga 3 sådana de delvis lyder i förordning 43/VLA/2006, samt

fogas till 3 § 1 mom. punkterna 23, 24 och 25 och till bilaga 2 ett nytt kapitel 1.13 och till bilaga 3 ett nytt kapitel 4 som följer:

1 §

Tillämpningsområde

Kapitel 1 i bilaga 1 och kapitel 1.6. i bilaga 2 tillämpas inte på de burar för torkning utomhus som används vid traditionell tillverkning av torkat renkött vid köttproduktinrättningar i renskötselområdet. Kapitlen 1.8.2. och 1.13. i bilaga 2 och kapitel 4 i bilaga 3 tillämpas i fråga om tillverkning av kalakukko på livsmedelslokaler enligt 13 § 2

Denna publikation fås från jord- och skogsbruksministeriets avdelning för livsmedel och hälsa

Besöksadress
Mariégatan 23
00170 HELSINGFORS

Postadress
PB 30
00023 STATSRÅDET

Telefon
(09) 160 01

Telefax
(09) 160 53338

mom. 13 punkten i livsmedelslagen samt på alla inrättningar som framställer kalakukko och/eller motsvarande traditionella inbakade livsmedel som innehåller fiskeriprodukter och/eller kött. Av bilagorna tillämpas endast kapitlen 1.8.2. och 1.13. i bilaga 2, kapitel 4 i bilaga 3 och bilaga 5 på inrättningar som enbart framställer kalakukko och/eller motsvarande traditionella inbakade livsmedel som innehåller fiskeriprodukter och/eller kött.

3 § Definitioner

- 21) *besiktningsveterinär* en i 4 § 8 punkten i jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning (38/VLA/2006) avsedd veterinär,
- 22) *helkonserv* en hermetiskt inslagen produkt som har steriliserats så att den kan förvaras i rumstemperatur,
- 23) *kalakukko* ett livsmedel som beviljats beteckningen "garanterad traditionell specialitet" enligt kommissionens förordning (EG) nr 1285/2002 om komplettering av bilagan till förordning (EG) nr 2301/97 om att införa vissa benämningar i det "register över skyddade särarter" som föreskrivs i rådets förordning (EEG) nr 2082/92 om särartsskydd för jordbruksprodukter och livsmedel (Kalakukko) och vars framställningsmetod beskrivs i registreringsansökan för en särskild produkt 2001/C 235/04. I denna förordning jämföras med kalakukko även motsvarande traditionella inbakade livsmedel som innehåller fiskeriprodukter och/eller kött,
- 24) *renskötselområde* ett renskötselområde enligt 2 § i renskötsellagen (848/1990),
- 25) *rent vatten* rent vatten enligt artikel 2.1 i i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

10 § Särskilda krav i fråga om märkning

Bestämmelser om särskilda krav i fråga om märkning som gäller dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar i fiskeriprodukter och särskilda krav i fråga om märkning av mjölk finns i bilaga 2.

12 § Särskilda krav som gäller handlingar

Utöver de uppgifter som avses i 11 § ska handlingar som medföljer livsmedel som levereras innehålla följande:

- 1) vid leverans av *slaktkroppar eller slaktkroppsdelar som styckats i halva slaktkroppar eller kvartsparter eller halva slaktkroppar som delats i tre delar* från tama hov- och klövdjur, hägnat vilt av däggdjur, med undantag av hardjur, samt frilevande storvilt, det märke som avser ett kontrollmärke som används av besiktningsveterinär vid den levererande anläggningen eller uppgifterna i kontrollmärket.
Vid leverans av kontrollmärkta livsmedel från ett annat ställe än den ursprungliga anläggningen ska handlingen dessutom innehålla ett identifieringsmärke som avser den anläggning där livsmedlen senast har hanterats eller lagrats eller uppgifterna i identifieringsmärket,
- 2) vid leverans av *andra livsmedel av animaliskt ursprung* från en anläggning anläggningens identifieringsmärke eller uppgifterna i identifieringsmärket.

- Vid leverans av livsmedel från ett annat ställe än den ursprungliga anläggningen ska handlingen dessutom innehålla ett identifieringsmärke som avser den anläggning där livsmedlen senast har hanterats eller lagrats eller uppgifterna i identifieringsmärket,
- 3) vid leverans av *djupfrost kött* till en annan anläggning datum för djupfrysningen, om detta inte framgår av förpackningspåskrifterna,
 - 4) vid leverans av *ett parti mjölk* en anteckning om värmebehandling eller annan behandling som utförts i syfte att förbättra hållbarheten eller avsaknad av behandlingar,
 - 5) vid leverans av *fiskeriprodukter* märkningar i enlighet med rådets förordning (EG) nr 104/2000 och kommissionens förordning (EG) nr 2065/2001, i fråga om färsk fisk datum för fångsten eller upptagningen av fisken samt märkning som gäller storleksklassificering av strömming i enlighet med rådets förordning (EG) nr 2406/1996 om fastställande av gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter,
 - 6) vid leverans av *villkorligt godkänt kött* en anteckning om att köttet är villkorligt godkänt och krav om hantering av köttet,
 - 7) vid leverans av *livsmedel av animaliskt ursprung som är begränsade till försäljning i Finland eller i Finland och Sverige* en anteckning om begränsningen,
 - 8) vid leverans av *kött, malet kött och köttberedningar* ursprungsländerna för livsmedlen, med undantag för inhemska livsmedel. Ursprungslandet ska anges med namn eller internationell förkortning,
 - 9) vid leverans av *nötkött* märkningar i enlighet med bestämmelserna om märkning av nötkött i parlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000, kommissionens förordning (EG) nr 1825/2000 och jord- och skogsbruksministeriets förordning (434/2008) om märkning av nötkött,
 - 10) vid leverans till detaljförsäljning av *kalakukko* som efter framställningen inte har kylts ned till en förvaringstemperatur av högst + 6 °C, information om tidpunkten för framställningen av kalakukkoprodukten och om att produkterna efter framställningen inte har kylts ned till en förvaringstemperatur av högst + 6 °C.

Livsmedelslokaler ska i minst två år spara en kopia av de handlingar som ska medfölja livsmedel.

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 2010. Förordningens 12 § 10 punkt, kapitel 1.13. i bilaga 2, kapitel 4 i bilaga 3 och 12 punkten i bilaga 5 tillämpas dock först från och med den 1 september 2010.

Helsingfors den 17 december 2009.

Jord- och skogsbruksminister

Sirkka-Liisa Anttila

Veterinäröverinspektör

Maaria Hackzell

BILAGA 2

YTTERLIGARE KRAV PÅ ANLÄGGNINGAR INOM OLIKA BRANSCHER OCH KRAV SOM GÄLLER FÖR HANTERING AV LIVSMEDEL I ANLÄGGNINGAR

Kapitel 1.6. Ytterligare krav på köttproduktsanläggningar

124. Köttprodukter ska kylas ned till högst en temperatur av + 10 °C så fort som möjligt, dock inom senast två timmar efter upphettningen, och till lagringstemperatur så fort som möjligt. Med tillåtelse av tillsynsmyndigheten får tiden för nedkylningen vara över två timmar om tillverkningen av köttprodukten kräver detta och den längre nedkylningstiden inte försämrar produktens livsmedelshygieniska kvalitet. Alternativt får köttprodukter levereras som varma så att deras kärntemperatur är minst 60 °C.

Kapitel 1.8. Fiskeriprodukter

1.8.1. Ytterligare krav på anläggningar som hanterar fiskeriprodukter

Bestämmelser om krav i fråga om anläggningar som hanterar fiskeriprodukter finns också i avsnitt VIII kap. III-V i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

131. Rensning ska avskiljas tillräckligt från annan hantering av fiskeriprodukter. Avskiljandet kan göras i tidsmässigt hänseende om ett tillräckligt hygieniskt slutresultat uppnås på detta sätt. Av särskilda skäl kan rensning och skärning till filéer utföras samtidigt.
132. Skärning till filéer och hantering av beredda produkter ska utföras på ett särskilt ställe som är tillräckligt avskilt från de övriga produktionslokalerna. Avskiljandet kan göras i tidsmässigt hänseende om ett tillräckligt hygieniskt slutresultat uppnås på detta sätt.
133. Skivning av bearbetade fiskeriprodukter ska utföras på ett särskilt ställe som är tillräckligt avskilt från de övriga produktionslokalerna. Avskiljandet kan göras i tidsmässigt hänseende, om ett tillräckligt hygieniskt slutresultat uppnås på detta sätt.
134. Vid anläggningen ska finnas ett utrymme för förvaring av torra tillverknings- och tillsatsämnen.
135. Fiskeriprodukterna får inte innehålla parasiter som förstör den organoleptiska eller livsmedelshygieniska kvaliteten. Bestämmelser om okulärbesiktning för att upptäcka parasiter i fiskeriprodukter finns i avsnitt I i bilaga II till kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004, nedan verkställighetsförordningen. Bestämmelser om obligatorisk djupfrysning av vissa fiskeriprodukter finns i avsnitt VIII kap. III punkt D i bilaga III till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung. Obligatorisk djupfrysning gäller inte strömming (*Clupea harengus membras*) och sådan regnbåge (*Oncorhynchus mykiss*) och sik (*Coregonus lavaretus*) som odlats i Finland.

136. Sådana fiskeriprodukter som levereras av fiskefartyg till anläggningen och som tagits upp döda får användas som livsmedel endast om deras livsmedelshygieniska kvalitet inte har försämrats.
137. Torsk (*Gadus morhua*) och lake (*Lota lota*) som ska levereras till anläggningen orensade måste rensas omedelbart efter att de tagits emot.
138. Lax (*Salmo salar*), regnbåge (*Oncorhynchus mykiss*), havsöring (*Salmo trutta m. trutta*), insjööring (*Salmo trutta m. lacustris*), flundra (*Platichthys flesus*), röding (*Salvelinus alpinus*), kanadaröding (*Salvelinus namaycush*), bäckröding (*Salvelinus fontinalis*), gädda (*Esox lucius*), gös (*Stizostedion lucioperca*) samt sådan sik (*Coregonus lavaretus*), peledsik (*Coregonus peled*), braxen (*Abramis brama*) och abborre (*Perca fluviatilis*) som väger över 500 g, vilka levereras till anläggningen orensade ska rensas omedelbart efter att de tagits emot. Om de från en fiskodlingsanläggning levereras levande till anläggningen ska de bedövas och avblodas omedelbart efter mottagandet, innan de rensas.
139. Tillsynsmyndigheten kan av särskilda skäl tillåta att de fiskarter som nämns i punkterna 137 och 138 lämnas orensade, om fiskarna så fort som möjligt levereras från anläggningen till detaljförsäljning eller till en annan anläggning.
140. Också andra orensade fiskarter som anläggningen har tagit emot ska rensas omedelbart efter mottagningen eller levereras till detaljförsäljning eller till en annan anläggning eller användas för produktframställning så fort som möjligt.
141. Partier av fiskeriprodukter som fångats eller tagits upp under olika dygn och partier av fiskeriprodukter som fångats i olika områden ska hållas åtskilda från varandra.
142. Andra till anläggningen levererade fiskeriprodukter än sådana färska fiskeriprodukter som ska förvaras levande ska omedelbart avkylas till 0 - + 3 °C. Produkter som upphettats vid anläggningen ska omedelbart efter upphettningen kylas ned till förvaringstemperatur.

1.8.2. Särskilda krav som gäller dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar i fiskeriprodukter

Bestämmelser om särskilda krav som gäller dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar i fiskeriprodukter finns också i kapitel 1 i bilaga 3 till primärproduktionsförordningen.

143. På den inre marknaden för fiskeriprodukter ska följas kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel. Anläggningen ska märka de fiskeriprodukter som inte kan levereras till andra medlemsstater i Europeiska unionen än Finland och Sverige för att konsumeras där, med en tilläggsmärkning av rektangulär form som omger identifieringsmärket. Kravet gäller också strömming (*Clupea harengus membras*) utan storlekskategori.
144. Utan hinder av punkt 143 kan fiskeriprodukter framställda från de fiskarter som avses i punkt 4 i kapitel 1 i bilaga 3 till primärproduktionsförordningen släppas ut på marknaden i alla medlemsstater i Europeiska unionen.

145. Livsmedelsföretagare kan, om de så önskar, partispecifikt låta undersöka halterna av dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar i sådana fiskeriprodukter som enligt kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 inte kan levereras till andra medlemsstater i Europeiska unionen än Finland och Sverige för att konsumeras där och som kommer från fiskarter som inte har nämnts i punkt 4 i kapitel 1 i bilaga 3 till primärproduktionsförordningen. Den partispecifika undersökningen och bestämningen av halterna av dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar ska utföras i överensstämmelse med kommissionens förordning (EG) nr 1883/2006 om provtagnings- och analysmetoder vid offentlig kontroll av halterna av dioxin och dioxinlika PCB:er i vissa livsmedel. Konstateras ett sådant parti understiga gränsvärden för dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar enligt kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006, kan partiet märkas med ett identifieringsmärke utan en tilläggsmärkning enligt punkt 143 och släppas ut på marknaden i alla medlemsstater i Europeiska unionen. Tillsynsmyndigheten måste ha tillgång till undersökningsresultaten.
146. Bestämmelser om storlekskategorierna för strömming (*Clupea harengus membras*) och de därmed sammanhängande märkningarna finns i rådets förordning (EG) nr 2406/1996 om fastställande av gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter.

1.13. Krav på anläggningar som framställer kalakukko

Bestämmelser om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på anläggningar som framställer kalakukko finns också i artikel 4 i den allmänna förordningen om livsmedelshygien och bilaga II till denna förordning samt i avsnitt VI och VIII i bilaga III till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung.

- a) Anläggningen ska ha separata tillräckligt stora kylager för förpackade och oskyddade lättförskämda råvaror.
- b) Anläggningen ska ha tillräckligt stora kylager för nedkylning och förvaring av kalakukko. Detta krav kan frångås om alla kalakukkoprodukter levereras till detaljförsäljning genast efter framställningen utan att de först kyls ned till en förvaringstemperatur av högst + 6 °C.
- c) Anläggningen ska ha ett rum för förvaring av torra tillverkningsämnen.
- d) Anläggningen ska för framställning av kalakukko ha en tillräckligt stor plats som är avskild från den andra verksamheten. För undvikande av korskontaminering ska rena och orena utrymmen avskiljas byggnadstekniskt och funktionsmässigt så, att råvaror och slutprodukter, tillagade och råa produkter samt förpackade och oskyddade råvaror och produkter kan hållas tillräckligt åtskilda. Avskiljandet kan genomföras också i tidsmässigt hänseende, om ett tillräckligt hygieniskt slutresultat uppnås på detta sätt.
- e) Produktionslokalerna ska avskiljas från detaljförsäljningen i byggnadstekniskt och funktionsmässigt hänseende.
- f) Orensade fiskeriprodukter som anläggningen tar emot ska omedelbart rensas efter mottagningen eller användas för produktframställning så fort som möjligt. Rensningen ska ske skilt från den övriga verksamheten. Avskiljandet kan

genomföras också i tidsmässigt hänseende, om ett tillräckligt hygieniskt slutresultat uppnås på detta sätt.

- g) Färska fiskeriprodukter som levererats till anläggningen som råvara ska förvaras i 0 - + 3 °C. Kött som levererats till anläggningen som råvara ska förvaras under + 7 °C. Djupfrysta råvaror som levererats till anläggningen ska förvaras i högst - 18 °C.
- h) Upptiningen av råvaror ska utföras hygieniskt. Vid upptining av oskyddat kött och oskyddade fiskeriprodukter ska allt smältvatten under upptiningen kunna avledas från det kärl eller underlag där upptiningen sker. Om vatten används vid upptiningen av oskyddat kött måste upptiningen ske med hjälp av rinnande hushållsvatten. Om vatten används vid upptiningen av oskyddade fiskeriprodukter måste upptiningen ske med hjälp av rinnande hushållsvatten eller rinnande rent vatten. Köttets eller fiskeriproduktens temperatur får under upptiningen inte stiga så högt att livsmedlets livsmedelshygieniska kvalitet riskeras. Efter upptiningen måste köttet eller fiskeriprodukten utan dröjsmål användas för framställning av kalakukko.
- i) Kalakukko ska omedelbart efter framställningen kylas ned till förvaringstemperatur som är högst + 6°C, och förvaras i denna temperatur. Detta krav kan frångås om kalakukko produkterna genast efter framställningen levereras till detaljförsäljning.

Kapitel 2. Hantering av livsmedel i anläggningen

2.1. Upptining, rökning och saltning

Upptining

Upptining av råvaror för köttprodukter, mjölk och mjölkbaserade produkter samt fiskeriprodukter ska uppfylla följande krav:

158. Om vatten används vid upptiningen av oskyddade råvaror, ska upptiningen ske med hjälp av rinnande hushållsvatten. Oskyddade fiskeriprodukter får också tinas upp med rent rinnande vatten.

Rökning

Rökning av kött, köttprodukter och fiskeriprodukter ska uppfylla följande krav:

166. Omedelbart efter rökning ska rökta köttprodukter och rökta fiskeriprodukter, innan de emballeras eller förpackas, kylas ned till den temperatur som fastställts för dem.

Saltning

Saltning av råvaror för köttprodukter, köttberedningar samt fiskeriprodukter ska uppfylla följande krav:

2.4. Förvaring och lagring

182. I 0 - + 3 °C ska förvaras kallrökta och färsksaltade fiskeriprodukter och alla vakuum- och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter.

I högst + 6 °C ska förvaras övriga bearbetade fiskeriprodukter (bortsett från helkonserver och kokta produkter av kräftdjur och blötdjur), kalakukko samt levande musslor.

BILAGA 3

ANLÄGGNINGARNAS OCH ÖVRIGA LIVSMEDELSLOKALERNAS PLANER FÖR EGENKONTROLL

KAPITEL 2. Särskilda krav på anläggningarnas planer för egenkontroll inom olika branscher

2.7. Planer för egenkontroll i anläggningar som hanterar fiskeriprodukter

Förutom de allmänna kraven för alla anläggningar i 1 kap. i bilaga 3 ska planen för egenkontroll omfatta följande delområden:

- a) Parasiter
I planen för egenkontroll ska beskrivas hur man sköter kontrollen för upptäckt av parasiter enligt hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung samt obligatorisk djupfrysning av vissa fiskarter.
- b) Provtagningsplan
Hållbarhets- och försäljningstider för produkter eller produktgrupper ska fastställas genom tillräckligt omfattande hållbarhetsprov där man använder sådana förvaringstemperaturer som enligt livsmedelsföreskrifterna krävs på ett försäljningsställe. Med hjälp av programmet för provtagning och undersökning skall det säkerställas att de försäljningstider och temperaturer som meddelats konsumenterna har fastställts korrekt.
- c) Orensade fiskeriprodukter
En beskrivning av hanteringen av de orensade fiskeriprodukter som anläggningen har tagit emot: rensning omedelbart efter mottagningen eller leverans så fort som möjligt till detaljförsäljning eller till en annan anläggning eller användning för produktframställning så fort som möjligt.
- d) Särskilda krav som gäller dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar
Om det vid anläggningen hanteras sådana fiskeriprodukter som enligt kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel inte kan levereras till andra medlemsstater i Europeiska unionen än Finland och Sverige för att konsumeras där och som kommer från fiskarter som inte har nämnts i punkt 4 i kapitel 1 i bilaga 3 till primärproduktionsförordningen, ska det i planen för egenkontroll ingå en beskrivning av
 1. hur produkterna hålls avskilda från andra livsmedel,
 2. en plan för att säkra att produkterna inte levereras till andra medlemsstater i Europeiska unionen än Sverige,
 3. användningen av en tilläggsmärkning i anslutning till dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar,
 4. anteckningar i dokumenten.
- e) Rent vatten
Om det i anläggningen enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien eller enligt hygienförordningen om livsmedel av

animaliskt ursprung används rent vatten, en beskrivning av hur man säkrar att det rena vattnet inte äventyrar livsmedelssäkerheten samt en beskrivning av hur vattenkvaliteten kontrolleras regelbundet.

Kapitel 3 Planer för egenkontroll i fråga om övriga livsmedelslokaler

3.1. Stödsystemet

Stödsystemet består av beskrivningar som gäller personalen, hygieniska verksamhetssätt, livsmedelslokaler och produkterna och produktionen beroende på verksamhetens omfattning. Stödsystemet inbegriper följande beskrivningar:

-
- c) beskrivning av kontrollen av kvaliteten på det vatten som används; Om det i anläggningen enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien eller enligt hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung används rent vatten, en beskrivning av hur man säkrar att det rena vattnet inte äventyrar livsmedelssäkerheten.
-

Kapitel 4. Plan för egenkontroll i fråga om en anläggning som tillverkar kalakukko

Bestämmelser om livsmedelsföretagares skyldighet att utarbeta en skriftlig plan för egenkontroll finns i 20 § i livsmedelslagen.

1. Planen för egenkontroll ska grunda sig på:
 - a) ett stödsystem som består av övervakning av att god produktionsledning iakttas och av annan övervakning som förutsätts i lagstiftningen. Ett fungerande stödsystem, med vars hjälp man försöker garantera en god nivå på verksamheten vid anläggningen i fråga om hygien och livsmedelssäkerhet, utgör en förutsättning för upprättandet av ett HACCP-system,
 - b) ett HACCP-system (Hazard Analysis and Critical Control Points), dvs. Ett system med riskanalys och kritiska kontrollpunkter, och
 - c) utbildning av personalen i fråga om hygien och egenkontroll.
2. Följande uppgifter ska framgå av planen för egenkontroll och de olika delarna i den:
 - a) vad som övervakas i egenkontrollen,
 - b) vilka övervakningssätt och övervakningsmetoder som används och hur,
 - c) hur ofta egenkontrollen utförs,
 - d) de ansvariga som utför egenkontrollen i var och en produktionsfas,
 - e) de tillåtna avvikelserna i det övervakningsresultat man får med de övervakningssätt och metoder som valts,
 - f) de kritiska gränsvärdena för övervakningsresultaten med de övervakningssätt och metoder som valts, och
 - g) de omedelbara och förebyggande åtgärder som vidtas om gränsvärdena överskrids.
3. Livsmedelsföretagaren kan använda sig av de riktlinjer för god praxis som Livsmedelssäkerhetsverket har bedömt och som lämpar sig för den egna verksamheten samt följa dem som ett led i sin plan för egenkontroll.
4. I planen för egenkontroll ska innefattas en på planritningen angiven beskrivning av materialflödena i anläggningen. I beskrivningen ska rutterna för förflyttning och

transport av råvaror, förpackningsmaterial, förpackningar, avfall och rutterna för personalen anges. I planen för egenkontroll ska bifogas en beskrivning av produkterna.

5. I planen för egenkontroll ska dessutom anges namnen på de laboratorier som utför undersökningar vilka ingår i egenkontrollen.

4.1. Stödsystemet

Stödsystemet består av beskrivningar som gäller personalen, hygieniska verksamhetsätt, anläggningen och produkterna och produktionen beroende på verksamhetens omfattning. Stödsystemet inbegriper följande beskrivningar:

- a) beskrivning av uppföljningen av personalens hälsotillstånd,
- b) beskrivning av uppföljningen av temperaturen i kylda utrymmen,
- c) beskrivning av kontrollen av kvaliteten på det vatten som används,
- d) beskrivning av bekämpningen av skadedjur,
- e) beskrivning av underhållet och rengöringen av anläggningen samt renhetskontrollen,
- f) beskrivning av uppföljningen av förvarings- och transporttemperaturerna för produkter,
- g) beskrivning av avfallshanteringen,
- h) bokföring över de råvaror som används och en beskrivning av kontrollen av dem,
- i) bokföring över produktpartier som avsänts från anläggningen,
- j) beskrivning av hur ett skadligt produktparti återtats och hur det informeras om en eventuell hälsofara,
- k) beskrivning av hur förpackningsmaterialets lämplighet för användningsändamålet i fråga säkerställs,
- l) beskrivning av säkerställandet av förpackningspåskrifternas riktighet, och
- m) beskrivning av förvaringen av handlingar och bokföring som hänför sig till egenkontrollen.

4.2. HACCP-systemet

Livsmedelsföretagaren ska utarbeta ett på HACCP-principerna baserat system för övervakning av livsmedelsproduktionen, vilket ska ingå i planen för egenkontroll. I varje anläggning ska man bedöma behovet och omfattningen av ett HACCP-system utgående från verksamheten.

4.3. Utbildning av personalen

Livsmedelsföretagaren ska utarbeta en skriftlig plan över instruering av personalen i hygieniska arbetssätt och egenkontroll.

Planen innefattar introduktion av personalen i arbetet, speciellt i fråga om egenkontrollsystemet och den hygieniska verksamheten.

I planen ska beaktas att också personer som sköter underhåll, transport, städning och motsvarande arbeten i anläggningen erhåller den information om hygienisk verksamhet som behövs.

4.4. Särskilda krav:

- a) I planen för egenkontroll ska beskrivas hur man sköter kontrollen för upptäckt av parasiter i fiskeriprodukter enligt hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung.
- b) Hållbarhetstiden för kalakukko ska fastställas genom tillräckligt omfattande hållbarhetsprov där man använder sådana förvaringstemperaturer som enligt livsmedelsföreskrifterna krävs på ett försäljningsställe och utifrån dem ska kalakukkoprodukternas sista användningsdag bestämmas.

I samband med hållbarhetsproverna och bestämmandet av den sista användningsdagen ska beaktas om kalakukkoprodukter levereras till detaljförsäljning utan att de först kyls ned till en förvaringstemperatur av högst + 6 °C, varvid de kan förvaras i rumstemperatur den dag de mottagits till försäljningsstället.

Hållbarhetsproverna ska beskrivas i planen för egenkontroll. Med hjälp av provtagnings- och undersökningsprogrammet ska det säkerställas att den sista användningsdagen är korrekt fastställd.

- c) En beskrivning av hanteringen av de orensade fiskeriprodukter som anläggningen har tagit emot: rensning omedelbart efter mottagningen eller användning för produktframställning så fort som möjligt.
- d) Särskilda krav som hänför sig till dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar

Om det vid anläggningen hanteras sådana fiskeriprodukter som enligt kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel inte kan levereras till andra medlemsstater i Europeiska unionen än Finland och Sverige för att konsumeras där och som kommer från fiskarter som inte har nämnts i punkt 4 i kapitel 1 i bilaga 3 till primärproduktionsförordningen, ska det i planen för egenkontroll ingå en beskrivning av

1. hur produkterna hålls avskilda från andra livsmedel;
 2. en plan för att säkra att produkterna inte levereras till andra medlemsstater i Europeiska unionen än Sverige;
 3. användningen av en tilläggsmärkning i anslutning till dioxin och dioxinliknande PCB-föreningar;
 4. anteckningar i dokumenten.
- e) Rent vatten
Om det i anläggningen enligt den allmänna förordningen om livsmedelshygien eller enligt hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung används rent vatten, en beskrivning av hur man säkrar att det rena vattnet inte äventyrar livsmedelssäkerheten samt en beskrivning av hur vattenkvaliteten kontrolleras regelbundet.

BILAGA 4**BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA KRAV PÅ ÖVRIGA LIVSMEDELSLOKALER**

Kapitel 3. Krav på övriga livsmedelslokaler som hanterar fiskeriprodukter

9. Rensning ska avskiljas tillräckligt från annan hantering av fiskeriprodukter. Avskiljandet kan göras i tidsmässigt hänseende om ett tillräckligt hygieniskt slutresultat uppnås på detta sätt. Av särskilda skäl kan rensning och skärning till filéer utföras samtidigt.
10. Fiskeriprodukterna får inte innehålla parasiter som förstör den organoleptiska eller livsmedelshygieniska kvaliteten. Bestämmelser om okulärbesiktning för att upptäcka parasiter i fiskeriprodukter finns i avsnitt I i bilaga II till verkställighetsförordningen. Bestämmelser om obligatorisk djupfrysning av vissa fiskeriprodukter finns i avsnitt VIII kap. III punkt D i bilaga III till hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung. Obligatorisk djupfrysning gäller inte strömming (*Clupea harengus membras*) och sådan regnbåge (*Oncorhynchus mykiss*) och sik (*Coregonus lavaretus*) som odlats i Finland.
12. Andra fiskeriprodukter än sådana färska fiskeriprodukter som ska förvaras levande ska omedelbart avkylas till 0 - + 3 °C. Produkterna ska omedelbart efter upphettningen kylas ned till förvaringstemperatur.
- I 0 - + 3 °C ska förvaras kallrökta och färsksaltade fiskeriprodukter och alla vakuum- och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter.
- I högst + 6 °C ska förvaras övriga bearbetade fiskeriprodukter (bortsett från helkonserver och kokta produkter av kräftdjur och blötdjur), samt levande musslor.
17. Också andra orensade fiskarter som tagits emot till livsmedelslokalen ska rensas omedelbart efter mottagningen eller levereras till detaljförsäljning eller användas för produktframställning så fort som möjligt.
-

BILAGA 5

TRANSPORT

Krav på transport av livsmedel av animaliskt ursprung

Bestämmelser om krav i fråga om transport finns också i kap. IV och punkt 5 i kap. IX i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien. Bestämmelser om krav i fråga om transport av kött från klöv- och hovdjur finns också i avsnitt I kap. VII i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i fråga om transport av fiskeriprodukter i avsnitt VIII kap. VIII till den förordningen. Kraven i fråga om transport tillämpas på de transporter som företas från en livsmedelslokal till en annan innan detaljförsäljningen och på transport av mjölk från primärproduktionsstället.

12. I 0 - + 3 °C ska transporteras kallrökta och färsksaltade fiskeriprodukter och alla vakuum- och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter.

I högst + 6 °C ska transporteras övriga bearbetade fiskeriprodukter (bortsett från helkonserver och kokta produkter av krätdjur och blötdjur), kalakukko samt levande musslor.

Detta krav kan frångås i fråga om kalakukkoprodukter som levereras till detaljförsäljning genast efter framställningen utan att de först kyls ned till en förvaringstemperatur av högst + 6 °C.

På grund av praktiska omständigheter är kortvariga avvikelser från temperaturkraven tillåtna på det sätt som bestäms i punkt 5 i kapitel IX i bilaga II till den allmänna förordningen om livsmedelshygien.