

Nr 1336/1996

Given i Helsingfors den 30 december 1996

Förordning

om livsmedelshygien i fråga om animaliska livsmedel

På föredragning av jord- och skogsbruksministern stadgas med stöd av lagen den 20 december 1996 om livsmedelshygien i fråga om animaliska livsmedel (1195/1996):

1 §

Tillämpningsområde för lagen om livsmedelshygien i fråga om animaliska livsmedel

Lagen om livsmedelshygien i fråga om animaliska livsmedel (1195/1996) (nedan *hygienlagen*) tillämpas på

- 1) kött och produkter som härrör från kött av nötkreatur, hovdjur, svin, får, getter, fjärnerfä, renar, kaniner, hägnat vilt, frilevande vilt och kräldjur; på renar som måste avlivas genom att de skjuts tillämpas bestämmelserna om frilevande vilt,
- 2) fiskerivaror, grodor och sniglar samt produkter som härrör från dem,
- 3) mjölk, inklusive kolostrum, och produkter som härrör från mjölk,
- 4) ägg,
- 5) äggprodukter som framställts av ägg av höns, ankor, gäss, kalkoner, pärlhöns och vaktlar, och
- 6) övervakningen av främmande ämnen i honung.

2 §

Allmänna begränsningar av tillämpningsområdet för hygienlagen

Hygienlagen tillämpas inte på sådana animaliska livsmedel som producenter eller fiskare använder i sitt privata hushåll.

3 §

Begränsningar av tillämpningsområdet för hygienlagen i fråga om kött

Hygienlagen tillämpas inte på

- 1) sådant fjäderfäkött som en konsument skaffar för eget bruk direkt från en sådan produktionsenhet som producerar högst 10 000 fåglar om året,
- 2) sådant renkött som en konsument skaffar för eget bruk direkt av köttproducenten på renskötselområdet,
- 3) sådant kött av hägnade fåglar, kanin eller frilevande vilt som en konsument skaffar för eget bruk direkt av producenten eller jägaren, eller på

4) kött av sådana vilda hardjur och fåglar som får jagas och som levereras direkt till minuthandeln eller storhushåll.

4 §

Begränsningar av tillämpningsområdet för hygienlagen i fråga om fiskerivaror, sniglar och grodor

Hygienlagen tillämpas inte på

1) sådana fiskerivaror samt produkter som härrör från dem som fiskare eller fiskodlare själv levererar direkt till konsumenten, minuthandeln eller storhushåll, om mängden fiskerivaror som används till tillverkning av produkter som levereras på detta sätt inte överstiger 10 000 kilogram om året, och inte på

2) hantering av beredda produkter som härrör från fiskerivaror, grodor och sniglar när dessa används som råvara för andra livsmedel.

5 §

Begränsningar av tillämpningsområdet för hygienlagen i fråga om mjölk och ägg

Hygienlagen tillämpas inte på

1) hantering av mjölk eller produkter som härrör från mjölk när dessa används som råvara för andra livsmedel,

2) hantering av ägg när dessa används som råvara för andra livsmedel än äggprodukter, och inte på

3) hantering av äggprodukter när dessa används som råvara för andra livsmedel.

6 §

Definitioner

I denna förordning avses med

1) *ffäderfä* höns, kalkoner, pärlhöns, ankor och gäss som hålls som husdjur,

2) *hägnat vilt* hägnade vilda arter av landdäggdjur och fåglar,

3) *hägnade stora fåglar* hägnade fåglar som hör till de stora fågelarterna, t.ex. struts och emu,

4) *frilevande vilt* vilda landdäggdjur och fåglar som får jagas,

5) *produkter som härrör från kött (köttvaror)* produkter som är avsedda att användas som livsmedel och som antingen helt eller delvis tillverkats av kött; vederbörande maristerium fastställer närmare vilka produkter som är köttvaror,

6) *fiskerivaror* salt- och sötvattensdjur, med undantag för vattendäggdjur och grodor, som fångas eller föds upp för att användas som livsmedel samt rom och andra delar av dem,

7) *sniglar* snäckor som hör till arterna *Helix pomotia* Linné, *Helix aspersa* Muller och *Helix lucorum* samt till familjen *Achatinidel*,

8) *grodor* grodor som hör till arterna *Rana* spp. (familjen *Ranidae*),

9) *produkter som härrör från fiskerivaror, grodor eller sniglar (råa bearbetade produkter)*

och beredda produkter) sådana produkter som antingen helt eller delvis tillverkats av dessa livsmedel och som är avsedda för att användas som livsmedel; vederbörande ministerium fastställer närmare vilka produkter som hör till dylika produkter,

10) *beredda produkter som härrör från fiskerivaror, grodor eller sniglar* fiskerivaror, grodor eller sniglar som har genomgått en kemisk eller fysikalisk process t.ex. uparettning, rökning, saltning, torkning eller marinerings eller något annat härmed jämförelse förhållande; beredda produkter kan också innehålla andra livsmedel än fiskerivaror, grodor eller sniglar,

11) *fiskare och fiskodlare* enskilda personer och de hushåll till vilka personerna i fråga hör,

12) *produkter som härrör från mjölk (mjölkbaserade produkter)* produkter som antingen helt eller delvis tillverkats av mjölk och som är avsedda att användas som livsmedel; vederbörande ministerium fastställer närmare vilka produkter som är mjölkbasersme produkter,

13) *kolostrum* mjölk som en ko producerar inom fyra dygn efter kalvningen och som till sin sammansättning och kvalitet avviker från normal mjölk,

14) *ägg* skalförsedda fågelägg som används som livsmedel,

15) *första ankomstplats* sådana anläggningar som godkänts med stöd av hygienlagen eller sådana livsmedelslokaler som avses i hälsoskyddslagen (763/1994) och vilka i Finland först tar emot ett parti animaliska livsmedel från någon annan medlemsstat, och med

16) *produktionsenhet* enheter som idkar primärproduktion av animaliska livsmedel.

7 §

På staten ankommande övervakning av främmande ämnen

Anstalten för veterinärmedicin och livsmedel ansvarar för uppgörandet och fullföljandet av nationella program för övervakning av främmande ämnen. Anstalten kan i denna uppgift biträddas av länsstyrelserna och de kommunala övervakningsmyndigheterna.

8 §

Köttbesiktning och tillsyn som ankommer på staten

Anstalten för veterinärmedicin och livsmedel sköter tillsynen och besiktningen i slakterier samt tillsynen över anläggningar i anslutning till slakterier.

9 §

Ordning av besiktning av renkött och tillsynen över den

Länsstyrelsen godkänner renslakterier och slaktplatser för renar samt ordnar tillsynen och besiktningen i dem.

Kommunens tillsynsmyndighet godkänner anläggningar i anslutning till renslakterier eller till slaktplatser för renar och ordnar tillsynen över dessa.

Länsstyrelsen skall anmäla en anläggning som den har godkänt till anstalten för veterinärmedicin och livsmedel för införande i det riksomfattande registret.

10 §

Avgifter för besiktning av renkött

Avgifter för köttbesiktning i ett renslakteri eller på en slaktplats för renar och för därtill ansluten övervakning uppbärs hos den nttingsidkare som anhållit om besiktningen. Vid bestämmande av avgiftens storlek iakttas lagen om grunderna för avgifter till sttten (150/1992).

11 §

Besiktning av sådant kött av frilevande vilt som är avsett för inhemsk konsumtion

Sådant kött av frilevande vilt som är avsett att konsumeras i hemlandet kan med tillstånd av kommunens besiktningsveterinär slaktas och köttet besiktigas även annanstans än i ett slakteri eller på en slaktplats. En förutsättning för att tillstånd beviljas är att slakten kan utföras hygieniskt.

12 §

Största tillåtna slaktmängder på en slaktplats

En slaktplats är en anläggning, vid vilken antalet slaktade djur inte får överstiga i denna paragraf nämnda mängder.

På en slaktplats för nötkreatur, hovdjur, svin, får och getter får slaktas högst 20 djurenheter per vecka och 1 000 djurenheter per år. Hovdjur och fullvuxna nötdjur motsvarar 1,0 enhet och andra nötdjur 0,50 enheter. Svin med en levande vikt på över 100 kilogram motsvarar 0,20 enheter och andra svin 0,15 enheter. Får och getter motsvarar 0,10 enheter. Lamm, killingar och smågrisar med en vikt under 15 kilogram motsvarar 0,05 enheter.

På en slaktplats för fjäderfä får per år slaktas högst 150 000 fåglar som räknas som fjäderfä.

På en slaktplats för renar får per slaktperiod slaktas högst 4 000 renar.

På antalet djur som får slaktas på slaktplatser för hägnat vilt och kanin tillämpas de högsta tillåtna slaktgränserna för djur som har samma vikt eller är av liknande art och som slaktas på andra slaktplatser för djur. De maximala slaktmängderna i fråga om hägnade stora fåglar är desamma som gäller för får.

Sådana anläggningar, vid vilka antalet slaktade djur överstiger de maximigränser som nämns ovan i denna paragraf, är slakterier.

13 §

Anläggningarnas anmälnings- och bokföringsskyldighet

Anläggningarna skall föra bok över antalet djur och mängden animaliska livsmedel som anlänt till och lämnat anläggningen. Av bokföringen skall framgå varifrån ett slaktdjur eller ett animaliskt livsmedel har anlänt till anläggningen samt destinationen för animaliska livsmedel som lämnar anläggningen.

Anläggningarna skall föra bok över egenkontrollen och resultaten av denna.

Slakterier eller slaktplatser skall på egen bekostnad föra bok över antalet slaktade djur och deras sjukfrekvens samt resultaten av köttbesiktningen. Slakterier och slaktplatser skall på egen bekostnad meddela köttproducenten sådana uppgifter om slaktade djur som inhämtats i samband med köttbesiktningen.

Vederbörande ministerium meddelar närmare föreskrifter om sådana anmälningar och

sådan bokföring som avses i denna paragraf.

14 §

Anmälnings- och bokföringsskyldighet för första ankomstplatser

Första ankomstplatser skall göra en anmälan till den behöriga statliga besiktningsveterinären eller till den kommunala övervaeringsmyndigheten innan de börjar ta emot animaliska livsmedel med ursprung i andra medlemsstater.

Första ankomstplatser skall föra bok över de partier som innehåller animaliska livsmedel och som anlänt till dem från någon annan medlemsstat och över egenkontrollen i fråga om dem. Uppgifter om dylika partier skall anmälas till den behöriga statliga besiktningsveterinären eller till den kommunala övervakningsmyndigheten.

Vederbörande ministerium meddelar närmare föreskrifter om sådana anmälningar och sådan bokföring som avses i denna paragraf.

15 §

Anmälnings- och bokföringsskyldighet i fråga om sjuka djur och djur som fått medicinsk behandling på en produktionsenhet

När en produktionsenhet lämnar levande djur till en anläggning skall den skriftligen tillställa slakteriet, slaktplatsen eller anläggningen av annat slag

1) uppgifter om sjukdom hos djuren och andra omständigheter som eventuellt kan inverka skadligt på kvaliteten hos animaliska livsmedel,

2) i fråga om djur som fått medicinsk behandling de uppgifter om behandlingen som nämns i lagen om medicinsk behandling av djur (402/1990), och

3) uppgifter om främmande ämnen som under de tre närmaste åren vid köttbesiktningen eller vid någon annan undersökning tidigare har påträffats hos något annat djur från samma produktionsenhet.

En produktionsenhet skall också då den levererar mjölk, ägg eller honung till en anläggning lämna sådana uppgifter om djur som fått medicinsk behandling som avses i lagen om medicinsk behandling av djur.

Anläggningen skall vidareförmedla de uppgifter som avses i 1 mom. till den myndighet som utövar tillsyn över anläggningen. Om ett djur besiktigas levande någon annanstans än i ett slakteri eller på en slaktplats, skall produktionsenheten lämna nämnda uppgifter till den veterinär som utför besiktningen.

16 §

Bokföringsskyldighet för fjäderfäenhet

Fjäderfäenheter skall föra bok över de fåglar som skall slaktas.

Vederbörande ministerium meddelar närmare föreskrifter om bokföringen över fåglarnas ursprung och uppfödning.

17 §

Övergångsperioder för anläggningarnas konstruktioner

Sådana anläggningar som hanterar fiskerivaror, mjölk eller varor vilka härrör från dessa och som de kommunala övervakningsmyndigheterna på ansökan av anläggningen har

beviljat tillstånd att avvika från de tekniska kraven på anläggningen skall bringas i överensstämmelse med kraven i hygienlagen före utgången av år 1997.

Dessutom skall följande anläggningar som hanterar kött eller köttvaror bringas i överensstämmelse med kraven i hygienlagen före utgången av år 1997:

- 1) slakterier där nötkreatur, hovdjur, svin, får eller getter slaktas samt styckningsanläggningar och kyl- och fryslager där kött från dessa anläggningar hanteras,
- 2) anläggningar som tillverkar andra köttvaror än malet kött och råa köttberedningar, och
- 3) renslakterier och andra godkända slaktplatser för renar.

Anstalten för veterinärmedicin och livsmedel och länsstyrelsen kan i fråga om sådana anläggningar som den godkänt, på ansökan av en anläggning i enskilda fall och högst för ett års tid bevilja anläggningen tilläggstid för åtgärder för att uppfylla kraven i hygienlagen, förutsatt att anläggningen före utgången av år 1997 har inlett ändringsarbetena för detta. Den kommunala övervakningsmyndigheten kan i fråga om sådana anläggningar som den godkänt, efter att av länsstyrelsen ha fått ett skriftligt tillstånd för detta, bevilja motsvarande tilläggstider.

18 §

Begränsningar under övergångsperioden

Anläggningar som inte under den övergångsperiod som avses i 17 § uppfyller kraven i hygienlagen får inte under övergångsperioden leverera kött, köttvaror, mjölk eller mjölkprodukter till andra stater inom Europeiska ekonomiska samarbetsområdet.

19 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 1997.

Åtgärder som verkställigheten av förordningen förutsätter får vidtas innan den träder i kraft.

Genom denna förordning upphävs följande förordningar, av dem de förordningar som nämns i 1, 2, 5 och 6 punkten jämte ändringar:

- 1) förordningen den 10 juni 1994 om införande av fiskhygienlagen (481/1994),
- 2) fiskhygienförordningen (482/1994) av samma dag,
- 3) förordningen den 28 juni 1994 om verkställighet av kötthygienlagen (512/1994),
- 4) förordningen av samma dag om besiktning av fjäderfäkött (513/1994),
- 5) förordningen av samma dag om besiktning av renkött (514/1994),
- 6) förordningen av samma dag om besiktning av kött av vilt och kaninkött (515/1994),
och
- 7) förordningen den 15 juni 1994 om införande av mjölkhygienlagen (672/1994).

Helsingfors den 30 december 1996

**Republikens President
MARTTI AHTISAARI**

Jord- och skogsbruksminister Kalevi Hemilä