

# 318/2021

Dokumentin versiot

- [Viitetiedot](#)
- [På svenska](#)

Helsingissä 13.4.2021

## Maa- ja metsätalousministeriön asetuselintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (297/2021) 21 ja 22 §:n nojalla:

### 1 luku

#### Yleiset säännökset

##### 1 §

##### Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan elintarvikkeiden alkutuotantoon ja siihen liittyviin toimintoihin, elintarviketoimintaan ja elintarvikehuoneistoihin.

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

### 2 luku

#### Ilmoitukset ja hakemukset

##### 2 §

##### Alkutuotannon rekisteröinti-ilmoitus

Elintarvikelain 8 §:n 1 momentin mukaisessa ilmoituksessa elintarvikkeiden alkutuotannosta alkutuotantopaikan rekisteröintiä varten (*rekisteröity alkutuotanto*) on oltava seuraavat tiedot:

- 1) toimijan nimi ja yhteystiedot;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus, taikka näiden puuttuessa henkilötunnus;
- 3) alkutuotantopaikan nimi ja yhteystiedot;
- 4) alkutuotantopaikan käyntiosoite ja kunta;
- 5) tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta;
- 6) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta.

Rekisteröidyn alkutuotannon olennaista muuttamista koskevassa ilmoituksessa on oltava tämän pykälän 1 momentissa edellytetyt tiedot soveltuvin osin.

Poronhoitolain (848/1990) 6 §:n mukainen paliskunta voi tehdä ilmoituksen porotaloutta harjoittavan toimijan puolesta.

## 3 §

### Itujen alkutuotantopaikan hyväksymishakemus

Elintarvikelain 9 §:n 1 momentin mukaisessa hakemuksessa itujen alkutuotantopaikan hyväksymistä varten (*hyväksyty alkutuotantopaikka*) on oltava seuraavat tiedot:

- 1) toimijan nimi ja yhteystiedot;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus, taikka näiden puuttuessa henkilötunnus;
- 3) alkutuotantopaikan nimi ja yhteystiedot;
- 4) alkutuotantopaikan käyntiosoite ja kunta;
- 5) tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta;
- 6) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;
- 7) kuvaus omavalvonnasta.

Hakemukseen on liitettävä pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

Hyväksytyt itujen alkutuotantopaikan olennaista muuttamista koskevassa hyväksymishakemuksessa on oltava tämän pykälän 1 momentissa edellytetyt tiedot soveltuvin osin.

Hakemus liitteinen on toimitettava valvontaviranomaiselle kahtena kappaleena.

Toimijan on säilytettävä hakemusasiakirjat ja hyväksymispäätös alkutuotantopaikalla, jossa niiden on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.

## 4 §

### Elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitus

Elintarvikelain 10 §:n 1 momentin mukaisessa ilmoituksessa elintarviketoiminnasta rekisteröintiä varten (*rekisteröity elintarviketoiminta*) on oltava seuraavat tiedot:

1) toimijan nimi ja yhteystiedot. Lisäksi toimijan kotikunta silloin, kun toimijalla on liikkuva elintarvikehuoneisto tai virtuaalihuoneisto;

2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;

3) elintarvikehuoneiston tai virtuaalihuoneiston nimi ja yhteystiedot;

4) elintarvikehuoneiston käyntiosoite ja kunta, jollei kyseessä ole liikkuva elintarvikehuoneisto;

5) tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta;

6) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;

7) kuvaus omavalvonnasta.

Ilmoitukseen on liitettävä elintarvikehuoneiston pohjapiirros, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

Rekisteröidyn elintarviketoiminnan olennaista muuttamista koskevassa ilmoituksessa on oltava tämän pykälän 1 momentissa edellytetyt tiedot soveltuvin osin.

## 5 §

### Elintarvikehuoneiston hyväksymishakemus

Elintarvikelain 11 §:n 1 momentin mukaisessa hakemuksessa elintarvikehuoneiston hyväksymistä varten (*hyväksytyt elintarvikehuoneisto*) on oltava seuraavat tiedot:

1) toimijan nimi ja yhteystiedot. Lisäksi toimijan kotikunta silloin, kun toimijalla on liikkuva elintarvikehuoneisto;

2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;

- 3) elintarvikehuoneiston nimi ja yhteystiedot;
- 4) elintarvikehuoneiston käyntiosoite ja kunta tai liikkuvan elintarvikehuoneiston osalta osoite, jossa hyväksymistarkastus voidaan tehdä;
- 5) tieto harjoitettavasta toiminnasta ja sen arvioidusta laajuudesta;
- 6) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta;
- 7) kuvaus omavalvonnasta;
- 8) selvitys mahdollisista toimintojen ajallisesta erottamisesta, mukautuksista ja poikkeuksista;
- 9) selvitys ilmanvaihdosta, vedenhankinnasta, viemäröinnistä, jätehuollosta ja sivutuotteiden käsittelystä;
- 10) kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalitulojen pintamateriaaleista.

Hakemukseen on liitettävä:

- 1) elintarvikehuoneiston asema-, pohja- ja LVI-piirrokset, josta ilmenevät tilat ja niiden käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu. Pohjapiirroksista on käytävä ilmi:
  - a) raaka-aineiden, valmistusaineiden, valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit;
  - b) henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit;
  - c) vesipisteiden sekä pesu- ja desinfiomispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu;
  - d) jäädytettyjen tilojen lämpötilat;
- 2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista.

Hyväksytyn elintarvikehuoneiston olennaista muuttamista koskevassa hyväksymishakemuksessa on oltava tämän pykälän 1 momentissa edellytetyt tiedot soveltuvin osin.

Hakemus liitteineen on toimitettava valvontaviranomaiselle kahtena kappaleena.

Toimijan on säilytettävä hakemusasiakirjat ja hyväksymispäätös hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa, jossa niiden on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.

## 3 luku

### Alkutuotanto

#### Alkutuotannon yleiset vaatimukset

##### 6 §

#### Alkutuotannon kirjausten säilytysaika

Toimijan on säilytettävä alkutuotantoon liittyviä kirjauksia ja tallenteita vähintään yksi vuosi, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset.

#### Kasvit ja sienet

##### 7 §

#### Veden laatuvaatimukset kasvien ja sienien alkutuotannossa

Jos kasvien ja sienien alkutuotannossa käytetään terveydensuojelulain (763/1994) 16 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen vettä, tätä pykälää ei sovelleta.

Itujen tuotannossa käytettävästä vedestä on tehtävä vähintään pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista annetun sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen (401/2001) liitteen II mukaiset tutkimukset. Tässä momentissa edellytettyjen tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 401/2001 1 §:n 2 kohdassa tarkoitettulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia.

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 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.

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. Tässä momentissa edellytettyjen tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 401/2001 1 §:n 2 kohdassa tarkoitettulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia.

Tässä pykälässä tarkoitettu vesi on tutkittava ennen sen käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein. Tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 35 §:n 2 momentin mukaisesti. Toimija voi kuitenkin tehdä veden aistinvaraisen arvioinnin alkutuotantopaikalla.

## 8 §

### Kansalliset säännöt kasvien ja sienten alkutuotannosta

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa:

1) 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;

2) toimittaa tämän momentin 1 kohdassa mainitut määrät kasviperäisiä alkutuotannon tuotteita ja sieniä vuodessa kevennetyin vaatimuksin paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan kuluttajalle.

Tämän 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.

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.

## Maito

## 9 §

### Veden laatuvaatimukset maidon alkutuotannossa

Jos maidon alkutuotannossa käytetään terveydensuojelulain 16 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen vettä, tätä pykälää ei sovelleta.

Maidon 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. Tässä momentissa edellytettyjen tulosten arvostelussa on noudatettava sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 401/2001 1 §:n 2 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia.

Tässä pykälässä tarkoitettu vesi on tutkittava ennen sen käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein. Tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 35 §:n 2 momentin mukaisesti. Toimija voi kuitenkin tehdä veden aistinvaraisen arvioinnin alkutuotantopaikalla.

## 10 §

### Raakamaidosta kuluttajalle annettavat tiedot

Toimijan, joka luovuttaa kuluttajalle raakamaitoa, on luovutuksen yhteydessä annettava kuluttajalle kirjallisesti seuraavat tiedot:

- 1) tuote on raakamaitoa;
- 2) tuote saattaa sisältää tautia aiheuttavia mikrobeja;
- 3) tuote tulee nauttia lämpökäsiteltynä;
- 4) tuotteen säilytyslämpötila sekä viimeinen käyttöajankohta.

## 11 §

### Kansalliset säännöt maidon alkutuotannosta

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa:

- 1) luovuttaa suoraan kuluttajalle alkutuotantopaikalla ternimaitoa enintään 2 500 kilogrammaa vuodessa ja raakamaitoa enintään 2 500 kilogrammaa vuodessa;
- 2) toimittaa jäädytettyä ternimaitoa paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat sen suoraan kuluttajalle, enintään 2 500 kilogrammaa vuodessa.

Tämän pykälän 1 momentissa mainittuun toimintaan ja siihen liittyvään alkutuotantoon 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, 6, 9 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 sovelletaan kuitenkin ainoastaan silloin, kun alkutuotantopaikalta toimitetaan maitoa sellaiseen hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon, jossa kyseiset tutkimukset tehdään. Muussa tapauksessa toimijan on laadittava näytteenottosuunnitelma raakamaidon somaattisten solujen määrän, pesäkemäärän ja mikrobilääkejäämien säännölliseksi tutkimiseksi.

Raakamaitoa ja ternimaitoa saa jäähdyttää ja annostella kuluttajan astiaan. Ternimaitoa saa lisäksi jäähdyttää pakattuna. Ternimaito on jäädytettävä mahdollisimman nopeasti sen lypsyn ja jäähdytyksen jälkeen. Jäädytetty ternimaito on säilytettävä ja kuljetettava -12 °C:een lämpötilassa tai kylmemmässä. Pakatussa ternimaidossa on oltava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III IX jakson IV luvun mukaiset merkinnät.

## Munat

### 12 §

#### Veden laatuvaatimukset munien alkutuotannossa

Jos munien alkutuotannossa käytetään terveydensuojelulain 16 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen vettä, tätä pykälää ei sovelleta.

Munatuotteiden raaka-aineeksi toimitettavien munien puhdistamiseen käytettävästä vedestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli* -bakteerit ja suolistoperäiset enterokokit sekä väri ja haju. Tässä momentissa edellytettyjen tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 401/2001 1 §:n 2 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia. Tässä pykälässä tarkoitettu vesi on tutkittava ennen sen käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein. Tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 35 §:n 2 momentin mukaisesti. Toimija voi kuitenkin tehdä veden aistinvaraisen arvioinnin alkutuotantopaikalla.

## 13 §

### Salmonellavalvonnan tulosten toimittaminen kananmunapakkaamoon

Toimijan on toimitettava salmonellatutkimusten ja salmonellavalvontaan liittyvien kunnaneläinlääkäriin tarkastuskäyntien tulokset ja ajankohdat siihen kananmunapakkaamoon, johon alkutuotantopaikalta lähetetään kananmunia.

## 14 §

### Kansalliset säännöt munien alkutuotannosta

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 34 artiklassa tarkoitetulla poikkeusalueella enintään 30 000 kilogrammaa vuodessa;
- 3) luovuttaa muita linnunmunia kuin kananmunia suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa;
- 4) toimittaa muita linnunmunia kuin kananmunia paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan kuluttajalle, enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa.

Tämän 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. Munat eivät saa olla rikkinäisiä eikä niitä saa pestä.

Lisäksi alkutuotannon toimijan on toimitettava salmonellatutkimusten ja salmonellavalvontaan liittyvien kunnaneläinlääkärin tarkastuskäyntien tulokset ja ajankohdat siihen vähittäiskauppaan, johon kananmunia toimitetaan tämän pykälän 1 momentin 2 kohdan mukaisesti.

## Hunaja

### 15 §

#### Veden laatuvaatimukset hunajan alkutuotannossa

Jos hunajan alkutuotannossa käytetään terveydensuojelulain 16 §:ssä tarkoitetun talousvettä toimittavan laitoksen vettä, tätä pykälää ei sovelleta.

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. Tässä momentissa edellytettyjen tutkimusten tulosten arvostelussa on noudatettava sosiaali- ja terveysministeriön asetuksen 401/2001 1 §:n 2 kohdassa tarkoitetulle vedelle asetettuja laatuvaatimuksia ja -suosituksia. Tässä pykälässä tarkoitettu vesi on tutkittava ennen sen käyttöönottoa ja sen jälkeen säännöllisesti kolmen vuoden välein. Tutkimukset on tehtävä elintarvikelain 35 §:n 2 momentin mukaisesti. Toimija voi kuitenkin tehdä veden aistinvaraisen arvioinnin alkutuotantopaikalla.

### 16 §

#### Kansalliset säännöt hunajan alkutuotannosta

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa:

- 1) luovuttaa suoraan kuluttajalle hunajaa enintään 2 500 kilogrammaa vuodessa;
- 2) toimittaa tämän momentin 1 kohdassa mainitun määrän hunajaa vuodessa kevennetyin vaatimuksin paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat hunajan suoraan kuluttajalle.

Tämän 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.

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.

## Kalastustuotteet

### 17 §

#### Kansalliset säännöt kalastustuotteiden alkutuotannosta

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.

Tämän 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.

## Liha

### 18 §

#### Elintarvikeketjutiedot

Alkutuotannon toimijan on ilmoitettava teurastamo- ja poroteurastamotoimijalle Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II III jakson mukaiset elintarvikeketjutiedot teurastettaviksi toimitettavien elävien eläinten, teurastamon ulkopuolella hätäteurastettujen eläinten sekä alkuperätilalla tapettujen eläinten osalta.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II III jakson 3 kohdan tiedot on toimitettava:

- 1) a, b ja h alakohtien osalta elintarvikeketjutietojen toimittamispäivän tilanteen mukaisesti;
- 2) c alakohdan osalta yhden kuukauden ajalta, kuitenkin vähintään 30 päivää varoajan päättymisen jälkeen;
- 3) d, f ja g alakohtien osalta kolmen kuukauden ajalta tai eläimen taikka eläinerän elinajalta, jos se on lyhyempi kuin kolme kuukautta;
- 4) e alakohdan mukaiset vierasainevalvonnan tulokset yhden vuoden ajalta.

Porohoitolain 6 §:n mukainen paliskunta voi ilmoittaa elintarvikeketjutiedot porotaloutta harjoittavan toimijan puolesta.

### 19 §

#### Poroja koskeva poikkeus

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 pihuille 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.

### 20 §

## Luonnonvaraista riistaa koskeva mukautus

EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan toimija voi nylkeä karhun ennen sen toimittamista riistan käsittelylaitokseen tai poroteurastamoon edellyttäen, että nylkeminen voidaan tehdä hygieenisesti.

## 21 §

### Kansalliset säännöt luonnonvaraisen riistan alkutuotannosta

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti metsästäjä tai metsästysseura saa:

1) 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;

2) toimittaa tämän momentin 1 kohdassa mainitut määrät alkutuotannon tuotteita vuodessa paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat lihan ja tuotteet suoraan kuluttajalle.

Tämän 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.

## 4 luku

### Rekisteröity elintarviketoiminta

Rekisteröidyn elintarviketoiminnan yleiset vaatimukset, poikkeukset, mukautukset ja kansalliset säännöt

## 22 §

Rekisteröidyn elintarviketoiminnan omavalvonnan kirjaukset ja elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot

Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

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. Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla.

Toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään yksi vuosi elintarvikkeiden lähettämisestä tai vastaanottamisesta.

## 23 §

### Rekisteröidyn elintarviketoiminnan lämpötiloja koskevat vaatimukset

Toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytys-, tarjolla olon ja jäähdytyslämpötilavaatimuksia:

1) 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;

2) tuoreet pakatut kalastustuotteet, tyhjiö- ja suojavaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja tuoresuolatut kalastustuotteet, 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 tämän momentin 9 kohdassa mainittuja huoneenlämmössä säilytettäviä kalakukkoja;

3) elävät simpukat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

4) jauheliha sekä jauhettu maksa on säilytettävä korkeintaan 4 °C:ssa;

5) pastöroidut marja-, hedelmä- ja vihannesmehut on säilytettävä korkeintaan 8°C:ssa. Tämän kohdan vaatimus ei koske huoneenlämmössä säilyviä pastöroitettuja marja-, hedelmä- ja vihannesmehuja;

6) muut helposti pilaantuvat elintarvikkeet, mukaan lukien idut, paloittelut kasvikset ja hyönteiset, on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;

7) kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Tämän momentin 1–6 kohtien vaatimuksista poiketen kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia;

8) kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran;

9) tämän 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 säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän ajan, minkä jälkeen niitä ei saa enää myydä;

10) kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäähdytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa.

Toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden kuljetuslämpötilavaatimuksia:

1) kuljetettaessa toimijalta toimijalle elintarvikkeita sovelletaan tämän pykälän 1 momentissa säädettyjä elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia, jollei tämän momentin 2–3 kohdissa toisin säädetä;

2) kuljetettaessa toimijalta toimijalle samassa kuljetuksessa helposti pilaantuvia jäähdytettyjä elintarvikkeita, joilla on erilaiset lämpötilavaatimukset, elintarvikkeen lämpötilan on oltava korkeintaan 6 °C;

3) kuljetettaessa toimijalta vähittäisliikkeeseen kuumentamalla valmistettuja helposti pilaantuvia leipomotuotteita, kalakukkoja ja muita vastaavia tuotteita, ne saa kuljettaa huoneenlämmössä;

4) kuljetettaessa toimijalta kuluttajalle helposti pilaantuvia jäähdytettyjä elintarvikkeita, elintarvikkeen lämpötilan on oltava korkeintaan 6 °C;

5) kuljetettaessa toimijalta kuluttajalle kuumennettuja jäähdyttämättömiä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, elintarvikkeen lämpötilan on oltava vähintään 60 °C.

Toimija voi kuitenkin poiketa tämän pykälän 1 ja 2 momentissa säädettyistä lämpötilavaatimuksista, jos toimija voi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

Toimijan on annettava vastaanottavalle toimijalle tieto elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksesta, jos elintarvikkeelle on asetettu säilytyslämpötilavaatimus ja jos se ei käy ilmi elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä.

## 24 §

### Vähittäiskaupan lämpötilanseurantalaitteita koskeva poikkeus

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.

## 25 §

### Rekisteröidyn elintarvikehuoneiston rakenteita koskevat yleiset mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan valvontaviranomainen voi sallia:

1) siivousvälineiden, käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen;

2) muun kuin vesihuuhtelukäymälän.

## 26 §

### Eläinten pääsy rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon

Avustavan koiran kuten opas-, kuulo-, avustaja-, tuki- ja hypokoiran saa tuoda rekisteröidyn elintarvikehuoneiston asiakastiloihin. Lisäksi lemmikkieläimen saa tuoda rekisteröidyn elintarvikehuoneiston asiakastiloihin toimijan suostumuksella. Toimija voi rajata sallitut lemmikkieläimet. Suostumuksesta ja mahdollisista rajauksista on ilmoitettava rekisteröidyn elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin luona.

## 27 §

### Kansalliset säännöt vähittäisliikkeen vähäisestä, paikallisesta ja rajoitetusta toiminnasta

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 ylittävältä osalta korkeintaan 30 prosenttia vähittäisliikkeen eläinperäisten elintarvikkeiden vuotuisesta toimitusmäärästä maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä toiseen vähittäisliikkeeseen, joka toimittaa eläinperäiset elintarvikkeet suoraan kuluttajalle. Suurkeittiön jakelupisteet katsotaan samaan vähittäisliikkeeseen kuuluviksi, jos niiden toiminta on huomioitu suurkeittiön omavalvonnassa.

## 28 §

### Poikkeus elintarvikehuoneiston hyväksymisvaatimuksesta

Seuraaviin toimintoihin ei vaadita hyväksytyä elintarvikehuoneistoa:

1) alkuperätilalla tapettujen, alkutuotannon toimijan omistamien eläinten teurastuksen jatkaminen ja lihan käsittely, kun liha ja siitä valmistetut tuotteet palautetaan kyseisen toimijan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi eikä elintarvikehuoneistossa ole muuta toimintaa;

2) kuluttajan omistaman eläinperäisen elintarvikkeen käsittely, kun tuotteet palautetaan kyseisen kuluttajan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi eikä elintarvikehuoneistossa ole muuta toimintaa.

Tämän pykälän 1 momentissa mainittuihin toimintoihin vaaditaan rekisteröity elintarvikehuoneisto.

## Maito

### 29 §

#### Raakamaidon ja ternimaidon vastaanottaminen ja käsittely

Rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon saa vastaanottaa raakamaitoa ja ternimaitoa alkutuotantopaikalta, jos maidosta valmistetaan sellaisia maitotuotteita tai muita elintarvikkeita, joiden valmistamiseen liittyy pastörinti tai sitä vastaava lämpö- tai muu käsittely. Rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta saa kuitenkin luovuttaa alkutuotantopaikalla jäädytettyä ternimaitoa kuluttajalle. Toimintaan sovelletaan 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, sekä tämän asetuksen 41 §:ää.

Tämän pykälän 1 momentista poiketen, maitoa tuottavan alkutuotantopaikan yhteydessä olevassa rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa kyseisellä alkutuotantopaikalla tuotettua raakamaitoa ja ternimaitoa voidaan käyttää myös sellaisten maitotuotteiden ja muiden elintarvikkeiden valmistukseen, joiden valmistamiseen ei sisälly pastörintia vastaavaa lämpö- tai muuta käsittelyä. Toimintaan sovelletaan tämän pykälän 1 momentissa lueteltuja säännöksiä. Tällaisesta rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta voidaan myös luovuttaa kyseisellä alkutuotantopaikalla tuotettua raakamaitoa ja ternimaitoa. Sellaisen maidon ja kerman, jota ei ole kuumennettu vähintään 72 °C:seen 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla, vaikutukseltaan vastaavalla tavalla, luovutus on kuitenkin sallittu ainoastaan suoraan kuluttajalle paikan päältä kyseisestä elintarvikehuoneistosta, eikä toimintaan sovelleta tämän asetuksen 27 §:ää. Luovutettaessa kuluttajalle sellaista maitoa tai kermaa, jota ei ole kuumennettu vähintään 72 °C:seen 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla, vaikutukseltaan vastaavalla tavalla, sovelletaan lisäksi tämän asetuksen 10 §:n vaatimuksia. Tämän asetuksen 10 §:n vaatimukset eivät kuitenkaan koske ternimaitoa.

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. Tällaista maitoa saa luovuttaa kuluttajalle ainoastaan siinä pakkauksessa, johon se on hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa pakattu.

## Munat

### 30 §

## Vähittäiskaupan varmistusvelvollisuus kananmunien myynnin poikkeusalueella

Komission asetuksen (EY) N:o 589/2008 34 artiklassa tarkoitetulla poikkeusalueella sijaitsevan vähittäiskaupan tulee varmistaa, että sille tämän asetuksen 14 §:n 1 momentin 2 kohdan mukaisesti toimitetut kananmunat ovat peräisin sellaisilta alkutuotantopaikoilta, joissa noudatetaan salmonellavalvonnan velvoitteita.

## Kalastustuotteet

### 31 §

#### Rekisteröidyn elintarvikehuoneiston toimintaa koskevat mukautukset kalastustuotteiden osalta

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan:

1) 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;

2) 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.

## Liha

### 32 §

#### Kansalliset säännöt siipikarjan ja tarhatun kanin lihasta

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa:

1) teurastaa siipikarjaa ja tarhattuja kaneja ja leikata niiden lihaa alkuperätilalla, sekä luovuttaa lihan suoraan kuluttajalle;

2) teurastaa siipikarjaa ja tarhattuja kaneja ja leikata niiden lihaa alkuperätilalla, sekä toimittaa lihan paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat lihan ja tuotteet suoraan kuluttajalle;

3) luovuttaa ja toimittaa tämän 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.

Tämän 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.

## 33 §

### Kansalliset säännöt poron lihasta

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti alkutuotannon toimija saa poronhoitoalueella:

- 1) teurastaa poroja ja leikata niiden lihaa alkuperätilalla, sekä toimittaa poronlihaa suoraan kuluttajalle enintään 5 000 kilogrammaa vuodessa;
- 2) valmistaa poron kuivalihaa alkuperätilalla ja toimittaa sitä suoraan kuluttajalle enintään 500 kilogrammaa vuodessa.

Tämän 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.

## 34 §

### Kansalliset säännöt luonnonvaraisen riistan lihasta

Elintarvikelain 22 §:n 1 momentin 1 kohdassa tarkoitettujen kansallisten sääntöjen mukaisesti:

1) metsästäjä, metsästysseura, riistanhoitoyhdistys tai poliisi saa luovuttaa suoraan kuluttajalle pieniä määriä luonnonvaraisen riistan lihaa. Kuitenkin karhun, villisian, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten triikiin 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;

2) metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat lihan ja tuotteet 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.

Tämän 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.

Rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa järjestetyssä metsästäjien yksityistilaisuudessa voidaan käsitellä tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa ja tarjoilla tarkastamattomasta luonnonvaraisen riistan lihasta valmistettuja tuotteita.

## 35 §

## Puolustusvoimien ja Rajavartiolaitoksen mukautus

EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan siipikarjan, porojen, lampaiden, tarhattujen kaniiden sekä luonnonvaraisten jänisten, kaniiden, 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.

## 5 luku

### Hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Hyväksytyt elintarvikehuoneiston yleiset vaatimukset ja mukautukset

#### 36 §

Hyväksytyt elintarvikehuoneiston omavalvonnan kirjaukset ja elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot

Elintarviketoimintaan liittyvien omavalvonnan kirjausten on sisällettävä tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista, tutkimuksista ja selvityksistä sekä tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Toimijan on säilytettävä elintarviketoimintaan liittyviä omavalvonnan kirjauksia vähintään kaksi vuotta, ja vähintään vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen, jollei asiasta ole toisin säädetty. Toimijan on lisäksi säilytettävä tehtyjen tutkimusten viimeisimmät tulokset. Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla kyseisessä hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa.

Toimijan on säilytettävä elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja vähintään kaksi vuotta elintarvikkeiden viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen.

#### 37 §

Hyväksytyt elintarvikehuoneiston lämpötiloja koskevat vaatimukset

Toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia:

1) 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;

2) muut kuin tuoreet tyhjiö- ja suojakaasupakatut kalastustuotteet, sulatettuja jalostamattomia kalastustuotteita lukuun ottamatta, sekä kylmäsavustetut ja tuoresuolatut 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;

3) elävät simpukat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa.

Toimijan on noudatettava seuraavia elintarvikkeiden kuljetuslämpötilavaatimuksia:

1) kuljetettaessa toimijalta toimijalle elintarvikkeita sovelletaan tämän pykälän 1 momentissa säädettyjä elintarvikkeiden säilytyslämpötilavaatimuksia, jollei tämän momentin 2 kohdassa toisin säädetä;

2) kuljetettaessa toimijalta vähittäisliikkeeseen kalakukkoja ja muita vastaavia tuotteita, ne saa kuljettaa huoneenlämmössä.

Toimija voi kuitenkin poiketa tämän pykälän 1 ja 2 momentin lämpötilavaatimuksista, jos toimija voi osoittaa, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

Toimijan on annettava vastaanottavalle toimijalle tieto jäähdytetyn, jäädytetyn tai pakastetun elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksesta, jos se ei käy ilmi elintarvikkeen pakkausmerkinnöistä.

## 38 §

### Hyväksytyt elintarvikehuoneiston rakenteita ja toimintaa koskevat yleiset vaatimukset

Hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa eri hygieniatasojen toiminnot on erotettava rakenteellisesti tai ajallisesti. Elintarvikkeen valmistustilat on erotettava rakenteellisesti vähittäiskaupasta.

Käsienvesupaikoissa 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 munapakkaamoita.

Hyväksytyt elintarvikehuoneiston valvojan 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 hyväksytyt elintarvikehuoneiston tiloissa.

Toimijan on luovutettava asianmukaiset suojavaatteet ja -pähineet sekä työjalkineet elintarviketuotantotiloissa työskentelevän henkilökunnan ja valvontaviranomaisen käyttöön sekä vastattava niiden puhtaana- ja kunnossapidosta.

Toimijan on ilmoitettava elintarvikkeen vastaanottavalle toimijalle mahdollisesta elintarvikkeen käsittelyyn tai sen markkinoille saattamiseen liittyvästä erityisehdosta.

## 39 §

### Hyväksytyin elintarvikehuoneiston rakenteita koskevat yleiset mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan valvontaviranomainen voi sallia:

- 1) siivousvälineiden, käymälän ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen;
- 2) muun kuin vesihuuhtelukäymälän.

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.

## Maito

## 40 §

### Raakamaidosta pakkauksessa annettavat tiedot

Raakamaidon pakkauksessa on oltava tämän asetuksen 10 §:n mukaiset tiedot. Vaatimusta sovelletaan ternimaitoa lukuun ottamatta myös muuhun maitoon, jota ei ole kuumennettu vähintään 72 °C:seen 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla, vaikutukseltaan vastaavalla tavalla.

## 41 §

### Maitoalan hyväksytyin elintarvikehuoneiston toimintaa koskevat mukautukset

Vastaanotettavalle raakamaidolle ja ternimaidolle ei tarvitse tehdä mikrobilääkejäämätutkimusta, jos maidon toimittajalta saadaan tieto erää koskevasta mikrobilääkejäämätutkimuksesta.

Jos hyväksytty elintarvikehuoneisto toimii alkutuotantopaikan yhteydessä, kyseiseltä alkutuotantopaikalta vastaanotettavan maidon mikrobilääkejäämätutkimusta ei tarvitse tehdä, jos alkutuotantopaikan lääkekirjanpidon ja muiden tietojen perusteella ei ole aihetta epäillä maidossa olevan mikrobilääkejäämiä.

## Munat

## 42 §

### Kananmunapakkaamon varmistusvelvollisuus

Kanamunapakkaamon tulee varmistaa, että vastaanotetut kananmunat ovat peräisin sellaisilta alkutuotantopaikoilta, joissa noudatetaan salmonellavalvonnan velvoitteita.

## Kalastustuotteet

### 43 §

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

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan kala-alan hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa:

1) 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;

2) 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.

## Liha

### 44 §

#### Pienteurastamon post mortem -tarkastusta koskevan poikkeuksen hakumenettely

Jos pienteurastamo haluaa hyödyntää komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 7 artiklan tai komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan mukaisia poikkeuksia virkaeläinlääkärin läsnäolosta ja sen vuosittainen teurastusmäärä ylittää 1 000 eläinyksikköä sorkka- ja kavioläimiä tai 150 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua, sen on haettava kyseistä poikkeusta Ruokavirastolta. Poikkeuksia voi hyödyntää vain pienteurastamoissa, joissa teurastetaan vuosittain enintään 3 000 eläinyksikköä sorkka- ja kavioläimiä tai 200 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua.

### 45 §

#### Teurastuksesta ilmoittaminen

Teurastuksen tulee olla suunniteltua ja ennakoitua siten, että lihantarkastuksen järjestäminen on mahdollista. Teurastus tulee ajoittaa siten, että lihantarkastus voidaan tehdä virka-aikana, jollei valvontaviranomaisen kanssa ole muuta sovittu.

Lihantarkastuksen järjestämiseksi teurastamotoimijan on ilmoitettava lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle viikonlopputeurastuksesta vähintään kaksi viikkoa aikaisemmin. Lisäksi pienteurastamotoimijan on ilmoitettava lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle vähintään kaksi arkipäivää aikaisemmin ennalta sovitulla tavalla, milloin eläimiä aiotaan teurastaa.

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.

Riistan käsittelylaitoksen toimijan tulee ilmoittaa lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle lihantarkastustarpeesta riittävän ajoissa.

## 46 §

### Alkutuotannon toimijalle toimitettavat tiedot lihantarkastuksesta

Teurastamo- tai poroteurastamotoimijan on ilmoitettava alkutuotannon toimijalle seuraavat tiedot lihantarkastuksesta:

- 1) *ante mortem* -tarkastuksessa hylättyjen eläinten lukumäärä ja hylkäyssyyt;
- 2) hyväksytyyn lihan määrä ilmoitettuna ruhoina ja kilogrammoina. Poroteurastamoissa hyväksytyyn lihan määrä voidaan kuitenkin ilmoittaa ruhoina;
- 3) hylätyn lihan määrä ilmoitettuna ruhoina tai kilogrammoina sekä hylkäyssyyt;
- 4) lihalle määrätty erityiset käsittelyvaatimukset, jos ne johtuvat alkutuotannon olosuhteista.

Teurastamo- tai poroteurastamotoimijan on tiedotettava alkutuotannon toimijaa elintarvikelain 75 §:n mukaisen, lihantarkastukseen liittyvän oikaisuvaatimuksen tekemisestä.

Lisäksi teurastamo- tai poroteurastamotoimijan on toimitettava lihantarkastuspäätöksen tiedot alkutuotannon toimijalle silloin, kun teurastamo- tai poroteurastamotoimija on elintarvikelain 42 §:n mukainen asianosainen, jolle kirjallinen lihantarkastuspäätös annetaan pyynnöstä.

Tämän pykälän 1–3 momentissa mainitut tiedot voidaan toimittaa kirjallisesti tai sähköisesti, esimerkiksi käyttäen teurastamon tai poroteurastamon omia tietojärjestelmiä.

## 47 §

### Post mortem -tarkastukseen liittyvät rakenteita koskevat yleiset lisävaatimukset

*Post mortem* -tarkastuksen tekemistä varten on teurastuslinjalla oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa tarkastus voidaan tehdä vaikeuksitta ja jossa on riittävä valaistus sekä mahdollisuus käsien pesuun, työvälineiden desinfiointiin ja hylkäysten kirjaamiseen.

*Post mortem* -tarkastuspisteen rakenteiden on oltava sellaiset, että ruhot riippuvat tarkastuspisteessä vapaasti. Vaatimuksesta voidaan poiketa siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamossa, jos Ruokavirasto on hyväksynyt poikkeavan järjestelyn.

Tämän pykälän 1 ja 2 momentissa mainitut vaatimukset koskevat myös muualla kuin teurastuslinjassa olevaa *post mortem* -tarkastuspaikkaa.

## 48 §

## Eläinten poisto tuotannosta ilman post mortem -tarkastusta

Jos teurastamo- tai poroteurastamotoimija haluaa tuotannosta johtuvasta syystä sulkea eläimiä pois tuotantoprosessista, eläimille on tehtävä *ante mortem* -tarkastus. Teurastamo- ja poroteurastamotoimijan on sovittava menettelytavoista kirjallisesti virkaeläinlääkärin kanssa, pidettävä kirjaa poistoista ja ilmoitettava niistä virkaeläinlääkärille.

### 49 §

## Teurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen rakenteita koskevat yleiset mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan:

1) teurastamossa ja poroteurastamossa ei tarvitse olla erillistä tilaa alkuperätilalla tapettujen eläinten vastaanottoa varten, jos teurastusta jatketaan välittömästi eläinten elintarvikehuoneistoon tuonnin jälkeen. Poroteurastamossa ei myöskään tarvitse olla erillistä tilaa tämän asetuksen 19 §:n mukaisesti ampumalla lopetettujen porojen vastaanottoa varten, jos teurastusta jatketaan välittömästi eläinten elintarvikehuoneistoon tuonnin jälkeen;

2) riistan käsittelylaitoksessa ja poroteurastamossa ei tarvitse olla erillistä tilaa nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten, jos teurastusta jatketaan välittömästi riistan elintarvikehuoneistoon tuonnin jälkeen;

3) korkeintaan 5 000 eläinyksikköä sorkka- ja kavioeläimiä tai 300 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua tai jäniseläintä vuodessa teurastava pienteurastamo, poroteurastamo ja vastaavan kokoinen riistan käsittelylaitos 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. Eläinyksikköjen laskemisessa käytetään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 7 artiklan 2 kohdassa ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan 3 kohdassa määriteltyjä muuntokertoimia.

### 50 §

## Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioeläinten teurastamon rakenteita koskevat lisävaatimukset

*Post mortem* -tarkastuspisteen jälkeen on teurastamossa oltava normaalilinjalta eroava sivuraide, jossa voidaan tehdä tarkempi tarkastus ja tarvittaessa hylkääminen sekä hylättyjen osien poistaminen ja punnitseminen. Ruho ja elimet on voitava palauttaa sivuraiteelta normaalilinjalle tai ohjata ne erilliseen lukittavaan jäädyttämöön säilytettäväksi siihen saakka, kunnes lihantarkastus on saatettu loppuun. Jäljempänä tämän asetuksen 52 §:n 2 momentissa tarkoitettussa pienteurastamossa ei tarvitse olla sivuraidetta, mutta ruhojen ja elinten tarkempaan tarkastukseen sekä hylättyjen osien poistamiseen ruhoista on oltava soveltuva paikka.

Teurastamossa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavauksen tekemiseen.

## 51 §

### Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamon toimintaa koskevat lisävaatimukset

Eläimet on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos ne ovat peräisin pitopaikasta, jota koskee todetun tai epäillyn salmonellatartunnan takia tehty päätös taudin leviämisen estämiseksi. Vaatimus ei kuitenkaan koske eläimiä, jotka ovat peräisin pitopaikan sellaisesta epidemiologisesta yksiköstä, joka on todettu salmonellatartunnasta vapaaksi ja johon eläinterveysviranomainen on myöntänyt poikkeusluvan kiellosta viedä eläimiä pois pitopaikasta.

Jos havaitaan, että rekisterikyselyssä on tehty virhe tai eläinten merkinnöissä tai rekisteröinnissä on puutteita, teurastamo- tai poroteurastamotoimijan on annettava kirjallinen selvitys virkaeläinlääkärille Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II II jakson 3 kohdan mukaisesti. Eläimet on pidettävä tarvittaessa erillään odottamassa virkaeläinlääkärin tarkastusta.

## 52 §

### Kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioläinten teurastamon rakenteita koskevat mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan pienteurastamossa:

1) 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 kohdan c alakohdan eläinten hyvinvointia ja elävänä tarkastusta koskevat vaatimukset sekä eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1099/2009 liitteen II 1 ja 2 kohtien säilytystiloja koskevat vaatimukset. Sairaiksi epäillyt eläimet on pystyttävä erottamaan muista eläimistä;

2) tainnutus ja verenlasku voidaan tehdä teurastustilassa, jos niitä varten on selvästi erotettu paikka;

3) 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 merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä.

Alle 1 000 eläinyksikköä vuodessa teurastavat pienteurastamot voivat hyödyntää tämän pykälän 1 momentissa olevia mukautuksia. Lisäksi Ruokavirasto voi tapauskohtaisen arvioinnin perusteella hyväksyä tämän pykälän 1 momentissa olevat mukautukset myös pienteurastamoissa, jotka teurastavat enintään 5 000 eläinyksikköä vuodessa. Eläinyksikköjen laskemisessa käytetään komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 7 artiklan 2 kohdassa ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan 3 kohdassa määriteltyjä muuntokertoimia.

## 53 §

### Siipikarjateurastamon rakenteita koskevat lisävaatimukset

Teurastamossa on oltava paikka tarkemman *post mortem* -tarkastuksen tekemiseen ja tarvittaessa hylättyjen osien poistamiseen ruhoista.

Teurastamossa on oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa virkaeläinlääkäri voi tehdä komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 25 artiklan 1 kohdassa edellytetyt tarkastukset. Vastaava tila on oltava myös sellaisessa teurastamossa, jossa sovelletaan komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 25 artiklan 2 kohtaa.

Teurastamossa on oltava tila itsestään kuolleiden eläinten raadonavauksen tekemiseen.

## 54 §

### Siipikarjateurastamon toimintaa koskevat lisävaatimukset

Lintuerä on teurastettava erillään muun teurastuksen jälkeen, jos

1) salmonellavalvonnan piiriin kuuluvan lintuerän salmonellatutkimuksen tulokset eivät ole käytettävissä;

2) lintuerässä on todettu salmonellatartunta;

3) lintuerä on peräisin pitopaikasta, jota koskee todetun tai epäillyn salmonellatartunnan takia tehty päätös taudin leviämisen estämiseksi. Vaatimus ei kuitenkaan koske lintueriä, jotka ovat peräisin pitopaikan osasta, jolle eläinterveysviranomainen on myöntänyt poikkeusluvan kiellosta viedä eläimiä pois pitopaikasta.

## 55 §

### Siipikarjateurastamon rakenteita koskeva mukautus

EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan alle 150 000 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 merkittyinä ja erillään muista ruhoista ja elimistä.

Lisäksi Ruokavirasto voi tapauskohtaisen arvioinnin perusteella hyväksyä tämän pykälän 1 momentin mukaisen mukautuksen myös pienteurastamoissa, jotka teurastavat enintään 300 000 lintua vuodessa.

## 56 §

### Tarhatun riistan teurastamon ja poroteurastamon rakenteita ja toimintaa koskevat vaatimukset

Tarhattujen sorkka- ja kavioläinten teurastamon, tarhattujen sileälastaisten 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 lukua.

## 57 §

### Tarhatun riistan teurastamon ja poroteurastamon rakenteita ja toimintaa koskevat mukautukset

EU-lainsäädännöstä saatujen mukautusten mukaan:

- 1) tarhattujen sorkka- ja kavioläinten pienteurastamo, tarhattujen sileälastaisten lintujen teurastamo ja poroteurastamo voivat hyödyntää tämän asetuksen 52 §:n mukaisia sorkka- ja kavioläinten teurastamon rakenteita koskevia mukautuksia kyseisessä pykälässä kuvatulla tavalla;
- 2) 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 mahdollisuus erottaa sairaiksi epäillyt porot muista poroista. Jos poroteurastamossa teurastetaan muita eläinlajeja kuin poroja, niille on oltava asianmukaiset odotustilat;
- 3) poroteurastamossa poroja ei tarvitse juottaa talvella, jos niiden saatavilla on riittävästi puhdasta lunta.

## 58 §

### Jäniseläinteurastamon rakenteita koskeva mukautus

EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan tarhatun kanin teurastamo voi hyödyntää tämän asetuksen 55 §:n mukaista siipikarjateurastamon rakenteita koskevaa mukautusta kyseisessä pykälässä kuvatulla tavalla.

## 59 §

### Lihavalmisteiden valmistukseen hyväksytyin elintarvikehuoneiston rakenteita ja toimintaa koskeva mukautus poron kuivalihan valmistuksen osalta

EU-lainsäädännöstä saadun mukautuksen mukaan poron kuivalihaa voidaan valmistaa perinteisellä menetelmällä ulkokuivatushäkeissä poronhoitoalueella sijaitsevilla lihavalmisteiden valmistukseen hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa.

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

## 6 luku

## Muut säännökset

### 60 §

#### Raakasokerin merikuljetusten hygieniavaatimukset

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

1) 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;

2) raakasokerin kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden puhdistus ennen raakasokerin kuljettamista on huomioitava omavalvonnassa;

3) 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 seuraavassa 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;

4) raakasokerin kuljetuksesta ja jatkokäsittelystä vastaavien elintarvikealan toimijoiden on pyydettäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle raakasokerierää seuraava todistus ja asiakirjat, joihin todistuksessa mainitut tiedot perustuvat.

### 61 §

#### Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 21 päivänä huhtikuuta 2021.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta annettu asetus (1368/2011), maa- ja metsätalousministeriön laitosten elintarvikehygieniasta annettu asetus (795/2014), maa- ja metsätalousministeriön ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annettu asetus (1367/2011) sekä maa- ja metsätalousministeriön raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta annettu asetus (699/2013).

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 ([32002R0178](#)); EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1–24

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 ([32004R0852](#)); EYVL N:o 226, 25.6.2004, s. 3–21

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 ([32004R0853](#)); EYVL N:o 226, 25.6.2004, s. 22–82

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 ([32005R2073](#)); EUVL L 338, 22.12.2005, s. 1–26

Komission asetus (EY) N:o 2074/2005 ([32005R2074](#)); EUVL L 338, 22.12.2005, s. 27–59

Komission asetus (EU) N:o 210/2013 ([32013R0210](#)); EUVL L 68, 12.3.2013, s. 24–25

Komission asetus (EU) N:o 210/2013 ([32013R0211](#)); EUVL L 68, 12.3.2013, s. 26–29

Komission delegoitu asetus (EU) 2019/624 ([32019R0624](#)); EUVL L 131, 17.5.2019, s.1–17

Helsingissä 13.4.2021

Maa- ja metsätalousministeri

Jari Leppä

Elintarviketurvallisuusjohtaja

Sebastian Hielm