

JORD- OCH SKOGSBRUKSMINISTERIET FÖRORDNING nr 37/VLA/2006

Datum
5.9.2006

Dnr
4801/01/2005

Ikraftträdelse- och giltighetstid

1.10.2006 - tills vidare

Bemyndigande

10, 11, 12, 18 och 20 § i livsmedelslagen (23/2006)

Motsvarande EG-rättsakter

Europaparlamentets och rådets förordning 852/2004/EG (32004R0852); EGT nr L 226, 25.06.2004, s. 3

Europaparlamentets och rådets förordning 853/2004/EG (32004R0853); EGT nr L 226, 25.06.2004, s. 22

Europaparlamentets och rådets förordning 1774/2002/EG (32002R1774); EGT nr L 273/1, 10.10.2002, s. 1

Rådets förordning 2597/1997/EG (31997R2597); EGT nr L 351, 23.12.1997, s. 50

Rådets direktiv 89/384/EEG (31989L0384); EGT nr L 181, 28.6.1989, s. 50

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

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av livsmedelslagen av den 13 januari 2006 (23/2006):

1 §

Tillämpningsområde

Denna förordning innehåller bestämmelser om

- 1) byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på livsmedelslokaler som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung innan de går till detaljförsäljning;
- 2) bokföringen i anslutning till livsmedel av animaliskt ursprung samt hantering och transport av dem, de handlingar som skall medfölja dem samt märkningen av livsmedel av animaliskt ursprung;
- 3) den plan för egenkontroll som livsmedelsföretagare skall ha och bokföringen i anslutning till den;
- 4) de hygienkrav som skall ställas på personal som hanterar livsmedel; och
- 5) hanteringen av livsmedel av animaliskt ursprung och temperaturen vid hantering, förvaring och transport.

Denna förordning tillämpas på livsmedelslokaler som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung innan de går till detaljförsäljning och som skall godkännas som livsmedelslokaler i enlighet med 13 § 1 mom. i livsmedelslagen. Denna förordning tillämpas också på sådana lagerinrättningar där livsmedel av animaliskt ursprung hanteras eller förvaras över 48 timmar samt på partiaffärer där livsmedel av animaliskt ursprung förutom att de

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

Besöksadress
Mariégatan 23
00170 HELSINGFORS

Postadress
PB 30
00023 STATSRÅDET

Telefon
(09) 16001

Telefax
(09) 16053338

förvaras också hanteras på ett sätt som väsentligt förändrar deras natur innan de levereras till platsen för detaljförsäljning.

I enlighet med artikel 1.5 b ii i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, nedan hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, tillämpas denna förordning inte på centralkök som levererar livsmedel av animaliskt ursprung endast till andra serveringsställen. Denna förordning tillämpas inte heller på godkända livsmedellokaler, där honung enbart annars hanteras före detaljförsäljning.

På godkända transportmedel och containrar tillämpas 1-13 § samt bilaga 5. Bilaga 1 tillämpas inte på hönsäggspackerier och på godkända livsmedelslokaler som enbart förpackar eller annars hanterar andra fågelägg än hönsägg innan de går till detaljförsäljning.

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.

Dessutom tillämpas 1-13 § samt bilagor i denna förordning på de livsmedelslokaler som avses i 13 § 2 mom. 11, 12, 13 och 16 punkten i livsmedelslagen som följer:

1. på livsmedelslokaler som avses i 13 § 2 mom. 11, 12 och 13 punkten i livsmedelslagen tillämpas 3 kap. i bilaga 3 samt bilaga 4; och
2. på livsmedelslokaler som avses i 13 § 2 mom. 16 punkten i livsmedelslagen tillämpas bilaga 4.

1-13 § i denna förordning samt bilaga 5 tillämpas på de transportmedel och containrar som måste underrätta om sin verksamhet enligt 13 § 2 mom. i livsmedelslagen.

2 §

Samband med andra författningar

Bestämmelser om primärproduktion av livsmedel av animaliskt ursprung och om hantering, förvaring och transport av livsmedel på primärproduktionsstället då produkternas natur inte väsentligt har förändrats samt transport av primärprodukter, förutom mjölkkråvara, från primärproduktionsstället (funktioner som hänför sig till primärproduktion) finns i jord- och skogsbruksministeriets förordning om kraven på primärproduktion för säkerställande av livsmedelssäkerheten (134/2006), nedan primärproduktionsförordningen.

Om TSE-riskmaterial och hantering av det föreskrivs i jord- och skogsbruksministeriets förordning om avlägsnande av TSE-riskmaterial på slakteriet, på slaktplatsen och i styckningsanläggningen (3/VLA/2002).

Bestämmelser om krav på uppföljningen och övervakningen av zoonoser i anslutning till planer för egenkontroll finns i jord- och skogsbrukministeriets förordning om salmonellakontroll i slakterier och styckningsanläggningar (20/VLA/2001), i jord- och skogsbrukministeriets förordning om ändring av jord- och skogsbrukministeriets beslut om fjäderfäkötthygien (3/VLA/2004) och i jord- och skogsbrukministeriets förordning om undersökning av nöt med avseende på EHEC i slakterier och djurhållningsplatser (24/VLA/2006).

Bestämmelser om mikrobiologiska kriterier för livsmedel finns i kommissionens förordning om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (EG) nr 2073/2005, nedan förordning om mikrobiologiska kriterier.

Bekämpandet och förebyggandet av djursjukdomar regleras i lagen om djursjukdomar (55/1980).

Bestämmelser om hygienkraven på personal som hanterar livsmedel i livsmedelslokaler finns i social- och hälsovårdsministeriets förordning om livsmedelshygienisk kompetens som skall krävas av personer som arbetar i livsmedelslokaler och om testning av kompetensen (115/2001).

I lagen om smittsamma sjukdomar (583/1986) och förordningen om smittsamma sjukdomar (786/1986) bestäms inom vilka uppgifter en arbetstagare måste förete ett sådant intyg som avses i 20 § i den nämnda lagen och vilka allmänfarliga smittsamma sjukdomar intyget gäller.

Bestämmelser om märkning av nötkött finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 820/97, i kommissionens förordning (EG) nr 1825/2000 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 när det gäller märkning av nötkött och nötköttsprodukter samt i jord- och skogsbruksministeriets förordning om märkning av nötkött (1203/2001).

Bestämmelser om märkning av förpackningar och dokument i fråga om fiskeriprodukter finns i rådets förordning (EG) nr 104/2000 om den gemensamma organisationen av marknaden för fiskeri- och vattenbruksprodukter och i kommissionens förordning (EG) nr 2065/2001 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 104/2000 beträffande konsumentinformation inom sektorn för fiskeri- och vattenbruksprodukter.

Bestämmelser om krav gällande hönsägg och deras hantering samt märkningen av hönsägg och förpackningar finns också i rådets förordning (EEG) nr 1907/90 om vissa handelsnorm för ägg och i kommissionens förordning (EG) nr 2295/2003 om tillämpningsföreskrifter för förordningen.

3 § *Definitioner*

I denna förordning avses med

- 1) *livsmedelsföretagare* en fysisk eller juridisk person i enlighet med definitionen i artikel 3.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelsslagsstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, nedan allmänna livsmedelsförordningen,
- 2) *detaljförsäljning* detaljhandel enligt definitionen i artikel 3.7. i allmänna livsmedelsförordningen,
- 3) *verksamheter som föregår detaljförsäljningen* alla hanterings-, förvarings- och transportmoment som livsmedel av animaliskt ursprung genomgår efter primärproduktionen innan de går till detaljförsäljning. I de verksamheter som föregår

- detaljförsljningen ingår också transport då primärproduktionsförordningen inte tillämpas på den samt förvaring över 48 timmar i en lagerinrättning,
- 4) *livsmedel av animaliskt ursprung* produkter av animaliskt ursprung enligt definitionen i punkt 8.1. i bilaga I till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, med undantag av livsmedel som avses i artikel 1.2. i den nämnda förordningen och som innehåller både produkter av vegetabiliskt ursprung och bearbetade produkter av animaliskt ursprung,
 - 5) *anläggning* livsmedelslokaler som godkänts i enlighet med 13 § 1 mom. i livsmedelslagen och som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung innan de går till detaljförsljning,
 - 6) *litet slakteri* ett slakteri enligt 6 § 21 punkten i livsmedelslagen;
 - 7) *liten styckningsanläggning* en styckningsanläggning vars produktion inte överstiger 5 000 kilogram benfritt kött per vecka,
 - 8) *parti* en grupp eller samling identifierbara produkter som erhålls från en viss process under praktiskt taget identiska förhållanden och som framställs på en viss plats under en fastställd produktionsperiod. I fråga om fiskeriprodukter avser ett parti fiskeriprodukter som fångats eller tagits upp under en viss tidrymd och som härrör från likartade förhållanden och består av arter av samma typ. Ett parti nötkött avser ett parti i enlighet med definitionen i artikel 4 i kommissionens förordning (EG) nr 1825/2000,
 - 9) *kontrollmärke* kontrollmärkning enligt artikel 5 i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och avsnitt I kap. III i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel, nedan kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,
 - 10) *identifieringsmärke* märkning enligt artikel 5 i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och avsnitt I i bilaga II till nämnda förordning,
 - 11) *primärproduktionsställe* ett primärproduktionsställe enligt definitionen i 6 § 25 punkten i livsmedelslagen,
 - 12) *frilevande vilt* frilevande vilt enligt definitionen i punkt 1.5. i bilaga I till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, samt säl,
 - 13) *frilevande storvilt* frilevande storvilt enligt definitionen i punkt 1.8. i bilaga I till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, samt säl;
 - 14) *frilevande småvilt* frilevande småvilt enligt definitionen i punkt 1.7. i bilaga I till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,
 - 15) *hägnat vilt* hägnat vilt enligt definitionen i punkt 1.6. i bilaga I till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Hägnade ratiter är exempelvis strutsar, emuer och nanduer,
 - 16) *hardjur* hardjur enligt definitionen i punkt 1.4. i bilaga I till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,
 - 17) *slakteri eller litet slakteri för rött kött* slakterier där nötkreatur, svin, hästar, får eller getter slaktas,
 - 18) *övrig livsmedelslokal* livsmedelslokaler som omfattas av anmälnings skyldighet enligt 13 § 2 mom. i livsmedelslagen,
 - 19) *rensning* urtagning av fiskens inälvor. Till rensning kan även hänföra sig fjällning, avlägsnande av fiskens huvud eller gälar, flående eller avlägsnande av fenor,
 - 20) *vilthanteringsanläggning* en vilthanteringsanläggning enligt definitionen i punkt 1.18. i bilaga I till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,
 - 21) *besiktningsveterinär* en i 4 § 8 punkten i förordningen om köttbesiktning (38/VLA/2006) avsedd veterinär, och med

- 22) *helkonserv* en hermetiskt inslagen produkt, som har steriliserats så att den kan förvaras i rumstemperatur.

4 §

Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav

Bestämmelser om de byggnadstekniska och funktionsmässiga krav som ställs på livsmedelslokaler och hantering av livsmedel finns i artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, nedan allmänna förordningen om livsmedelshygien, och i bilaga II till den samt i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Dessutom finns bestämmelser om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav för anläggningar samt om den hygien som personalen vid anläggningar skall iaktta i bilaga 1 till denna förordning. Bestämmelser om ytterligare krav i fråga om anläggningar inom olika branscher finns i kapitel 1 i bilaga 2 till denna förordning. I bilaga 4 finns bestämmelser om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav för övriga livsmedelslokaler.

Ett litet slakteri skall underrätta besiktningsveterinären om när djuren kommer att slaktas minst två dygn i förväg. Ett renslakteri skall underrätta besiktningsveterinären om när djuren kommer att slaktas minst ett dygn i förväg.

Anläggningen skall söka övervakningsmyndighetens godkännande till den rengöringsställe, som inte är en del av anläggningen.

5 §

Krav i fråga om hantering av livsmedel

Livsmedel av animaliskt ursprung som är begränsade till försäljning i Finland eller i Finland och Sverige skall hållas åtskilda från andra livsmedel.

I denna förordningens kapitel 2 i bilaga 2 bestäms av hantering av livsmedel av animaliskt ursprung i anläggningar och av hantering i övriga livsmedelslokal i bilaga 4. I bilaga 5 bestäms av transport av livsmedel av animaliskt ursprung.

6 §

Plan för egenkontroll

En livsmedelsföretagares plan för egenkontroll skall omspänna alla livsmedel som tillverkas eller hanteras i en livsmedelslokal och råvarorna för dem, produktionsleden, lokaliteterna för tillverkning eller annan hantering av livsmedel samt de redskap, anordningar och maskiner som används vid tillverkningen. Livsmedelsföretagaren skall beakta omfattningen och arten av sin verksamhet när planen för egenkontroll utarbetas.

Planen för egenkontroll och de handlingar som hänför sig till dess praktiska genomförande skall finnas vid livsmedelslokalen så att de är tillgängliga för tillsynsmyndigheten.

Om planen för egenkontroll utgör en del i ett kvalitetssystem skall livsmedelsföretagaren se till att tillsynsmyndigheten enkelt kan inspektera planen för egenkontroll, som är uppgjord enligt denna förordning.

Företagaren kan använda sig av de riktlinjer för god praxis som Livsmedelssäkerhetsverket har bedömt i enlighet med artikel 7 i allmänna förordningen om livsmedelshygien och som lämpar sig för den egna verksamheten samt följa dem som ett led i sin plan för egenkontroll.

Om planen för livsmedelslokalens egenkontroll föreskrivs närmare i bilaga 3 i denna förordning.

7 §

Ändringar av planen för egenkontroll

För att hålla sin plan för egenkontroll uppdaterad skall livsmedelsföretagaren utan dröjsmål ändra detaljer i den så att de motsvarar förändringar i verksamheten vid anläggningen eller övrig livsmedelslokal. Livsmedelsföretagaren skall regelbundet, dock minst en gång om året, kontrollera att planen fungerar och avhjälpa eventuella brister.

8 §

Bokföring över egenkontroll

Den bokföring som ansluter sig till genomförandet av planen för egenkontroll skall innefatta uppgifter om verksamhet av egenkontroll och om undersökningar, mätningar och utredningar som hänför sig till den, förbättringsåtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till tillsynsmyndigheten samt om verifieringen av planen för egenkontroll.

Livsmedelsföretagaren skall på begäran visa bokföringen för tillsynsmyndigheten. Företagaren skall spara bokföringen eller motsvarande uppgifter i ett år efter bäst föredatumet för livsmedlet, dock alltid i minst två år. Närmare bestämmelser om bokföringen i anslutning till planen för egenkontroll i fråga om livsmedelslokaler finns i bilaga 3 till denna förordning.

9 §

Krav i fråga om märkning av livsmedel

Bestämmelser om krav i fråga om märkning av livsmedel av animaliskt ursprung finns i artikel 5 i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I i bilaga II till den samt i avsnitt I kap. III i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Märken som anbringas direkt på ytan av ett livsmedel skall vara tjänliga som livsmedel och hygieniska. Stämpelredskap med vilka märkning görs skall förvaras omsorgsfullt, rengöras regelbundet och hållas i gott skick.

10 §

Särskilda krav i fråga om märkning

På kärl, emballage eller förpackningar för kött som används som råvara för malet kött skall antecknas slaktdatum.

Bestämmelser om särskilda krav i fråga om märkning som gäller dioxin i fiskeriprodukter och beredda och bearbetade produkter av dem och särskilda krav i fråga om märkning av mjölk finns i bilaga 2.

Produkter som tillverkats av kött av frilevande vilt som härstammar från ett sådant ställe som avses i 13 § 2 mom. 18 punkten i livsmedelslagen skall vid anläggningar som tillverkar malet kött och köttberedningar och vid köttproduktinrättningar märkas med en rektangulär tilläggsmärkning som omger identifieringsmärket, om inte identifieringsmärket annars är rektangulärt innan anläggningen har godkänts i enlighet med 88 § 2 mom. i livsmedelslagen (23/2006).

11 § *Handlingar*

Med en handling avses ett handelsdokument såsom en fraktsedel, en följesedel eller ett annat motsvarande dokument. En handling skall medfölja livsmedel som levereras från en livsmedelslokal när de släpps ut på marknaden. Tillsynsmyndigheten får godkänna att handlingen inlämnas i elektronisk form, om man kan lita på att uppgifter som inlämnas på detta sätt är äkta. Tillsynsmyndigheten måste kunna kontrollera handlingarna på avsändningsplatsen och destinationsplatsen för livsmedlet. Handlingarna och livsmedlen skall lätt kunna kombineras med varandra.

Av handlingen skall framgå livsmedlets namn och mängd, leveransdatum samt uppgifter om avsändaren och mottagaren. Handlingen skall numreras eller tillräckligt tydligt på annat sätt specificeras

12 § *Särskilda krav som gäller handlingar*

Utöver de uppgifter som avses i 11 § skall 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 kontrollmärkerade livsmedel från ett annat ställe än den ursprungliga anläggningen skall 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 skall 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 förpackningspåskriften,
- 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 och beredda och bearbetade produkter av dem* 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 skall 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 (1203/2001) om märkning av nötkött.

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

13 § Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 oktober 2006. Förordningens 10 § 3 mom. träder dock i kraft den 1 april 2007.

Helsingfors den 5 september 2006

Jord- och skogsbruksminister

Juha Korkeaoja

Veterinäröverinspektör

Eeva-Riitta Wirta

INNEHÅLL**BILAGA 1****BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA KRAV I FRÅGA OM****ANLÄGGNINGAR12****1 Kapitel Allmänna byggnadstekniska och funktionsmässiga krav.....12****2 Kapitel Personalens hygien14****BILAGA 2****YTTERLIGARE KRAV BETRÄFFANDE OLIKA BRANSCHER I FRÅGA OM****ANLÄGGNINGAR OCH HANTERING AV LIVSMEDEL I ANLÄGGNINGAR15****1 Kapitel Ytterligare krav i fråga om anläggningar inom olika branscher15**

1.1.	Slakterier och små slakterier för rött kött.....	15
1.1.1.	Ytterligare krav i fråga om slakterier för rött kött	16
1.1.2.	Ytterligare krav i fråga om små slakterier för rött kött	18
1.1.3.	Slakthygien i fråga om rött kött	18
1.2.	Fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier	20
1.2.1.	Ytterligare krav i fråga om fjäderfäslakterier	20
1.2.2.	Ytterligare krav i fråga om små fjäderfäslakterier.....	21
1.2.3.	Slakthygien i fråga om fjäder	21
1.3.	Vilthanteringsanläggningar, slakterier och små slakterier för hägnat vilt samt renslakterier	21
1.3.1.	Ytterligare krav i fråga om vilthanteringsanläggningar	22
1.3.2.	Slakthygien i fråga om frilevande vilt	23
1.3.3.	Ytterligare krav i fråga om slakterier och små slakterier för hägnat vilt.....	24
1.3.4.	Slakthygien i fråga om hägnat vilt	24
1.3.5.	Ytterligare krav i fråga om renslakterier	25
1.3.6.	Slakthygien i fråga om renar	26
1.4.	Styckningsanläggningar och små styckningsanläggningar	26
1.4.1.	Ytterligare krav i fråga om styckningsanläggningar	27
1.4.2.	Ytterligare krav i fråga om små styckningsanläggningar.....	27
1.5.	Ytterligare krav i fråga om anläggningar som tillverkar malet kött, köttberedningar och mekaniskt urbenat kött	28
1.5.1.	Tillverkning av malet kött	28
1.5.2.	Tillverkning av köttberedningar	29
1.5.3.	Tillverkning av mekaniskt urbenat kött.....	29
1.6.	Ytterligare krav i fråga om köttberedningsinrättningar	29
1.7.	Ytterligare krav i fråga om anläggningar inom mjölksektorn	30
1.8.	Anläggningar som hanterar fiskeriprodukter	31
1.8.1.	Ytterligare krav i fråga om anläggningar som hanterar fiskeriprodukter.....	31
1.8.2.	Särskilda krav som hänför sig till dioxin i fiskeriprodukter	32
1.9.	Ytterligare krav i fråga om anläggningar som hanterar sniglar och bearbetade produkter av dem.....	33
1.10.	Ytterligare krav i fråga om äggpackerier	34
1.11.	Ytterligare krav i fråga om anläggningar som tillverkar äggprodukter	34
1.12.	Ytterligare krav i fråga om kyllager	34

2 Kapitel	Hantering av livsmedel i anläggningar.....	35
2.1.	Upptining, rökning och saltning	35
2.2.	Tillverkning av helkonserver	36
2.3.	Emballering och förpackande	37
2.4.	Förvaring och lagring	38
BILAGA 3		
PLANER FÖR EGENKONTROLL I FRÅGA OM ANLÄGGNINGAR OCH ÖVRIGA LIVSMEDELSLOKALER.....		39
1 Kapitel	Allmänna krav beträffande planer för egenkontroll i fråga om alla anläggningar	39
1.1.	Stödsystem.....	40
1.2.	HACCP-systemet.....	43
1.3.	Ett program för utbildning av personalen	43
2 Kapitel	Särskilda krav på anläggningarnas planer för egenkontroll på olika brancher	44
2.1.	Planer för egenkontroll i fråga om slakterier för rött kött, små slakterier för rött kött, styckningsanläggningar, små styckningsanläggningar och kyllager	44
2.2.	Planer för egenkontroll i fråga om fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier, styckningsanläggningar och små styckningsanläggningar för fjäderfä.....	45
2.3.	Särskilda krav på planer för egenkontroll i fråga om vilthanteringsanläggningar, slakterier och små slakterier för hägnat vilt samt renslakterier	46
2.3.1.	Planer för egenkontroll i fråga om vilthanteringsanläggningar	46
2.3.2.	Planer för egenkontroll i fråga om slakterier och små slakterier för hägnat vilt	47
2.3.3.	Planer för egenkontroll i fråga om renslakterier	47
2.4.	Planer för egenkontroll i fråga om anläggningar som tillverkar malet kött och köttberedningar	47
2.5.	Planer för egenkontroll i fråga om köttproduktinrättningar	47
2.6.	Planer för egenkontroll i fråga om anläggningar inom mjölksektorn.....	48
2.7.	Planer för egenkontroll i fråga om anläggningar inom fiskeribranschen	49
2.8.	Särskilda krav på planer för egenkontroll i fråga om tillverkning av helkonserver	50
2.9.	Planer för egenkontroll i fråga om äggpackerier	50
3 Kapitel	Planer för egenkontroll i fråga om övriga livsmedelslokaler	51
3.1.	Stödsystem	51
3.2.	HACCP-systemet.....	52
3.3.	Ett program för utbildning av personalen	52

BILAGA 4	
BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA KRAV I FRÅGA OM ÖVRIGA LIVSMEDELSLOKALER	53
1 Kapitel Hantering av mjölk och mjölkprodukter med avseende på direkt överlåtelse till slutliga konsumenten	53
2 Kapitel Hantering av ägg med avseende på direkt leverans till detaljförsäljning	54
3 Kapitel Krav i fråga om övriga livsmedelslokaler som hanterar fiskeriprodukter	55
BILAGA 5	
TRANSPORT	57
Krav i fråga om transport av livsmedel av animaliskt ursprung.....	57

BILAGA 1

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA KRAV I FRÅGA OM ANLÄGGNINGAR

1 Kapitel Allmänna byggnadstekniska och funktionsmässiga krav

Bestämmelser om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på anläggningar finns också i artikel 4 i allmänna förordningen om livsmedelshygien och i bilaga II till den samt i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1. För undvikande av korskontaminering skall 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.
2. Golven skall bestå av hållbart material. Väggytorna skall vara sådana att det utan svårighet går att avgöra om de är rena. Övergången mellan väggar och golv skall vara hel och sådan att den inte samlar smuts. Elektriska ledningar i produktionslokalerna skall vara lätta att rengöra eller vara placerade så att renhetsnivån i lokalen inte äventyras. Föremål får inte förvaras på fönsterbräderna och på anordningarna.
3. Golven skall vara sluttande så att tvättvatten lätt kan avlägsnas eller avledas. Lokaler där temperaturen är över 0 °C och där oskyddade eller flytande livsmedel hanteras eller förvaras skall vara försedda med avlopp.
4. I lokaler där råvarornas eller produkternas livsmedelshygieniska kvalitet följs upp får belysningen inte ändra livsmedlets färg. Om lampor går sönder får det inte medföra någon fara för livsmedel.
5. Det skall finnas det antal vattenposter som personalens verksamhet och rengöringen av lokalerna och redskapen förutsätter. För rengöring av utrymmen och anordningar skall det finnas ett rengöringssystem eller annars tillräcklig utrustning. I lokaler där oskyddade livsmedel hanteras skall tvättstället för händer och redskap med tanke på upprätthållande av hygien vara på lämpligt avstånd från arbetsstället.
6. Kranarna vid tvättställ för handtvätt får inte vara hand- eller armmanövrerade i utrymmen där det hanteras eller förvaras oskyddade livsmedel eller i WC-utrymmen för personal som hanterar oskyddade livsmedel.
7. För förvaring av rengörings- och desinfektionsmedel samt städredskap och städförnödenheter samt för underhåll av städredskap skall det finnas tillräckligt rymliga och väl utrustade utrymmen. För ämnen som används till bekämpning av skadedjur skall det finnas förvaringsutrymmen med lås.
8. Trä får inte användas som ytmaterial för sådana ytor inomhus och inre konstruktioner i anläggningen som det är nödvändigt att ofta rengöra med vatten. Trä som används som ytmaterial får inte medföra risk för kontaminering. Lastpallar av trä och andra porösa material får användas endast i utrymmen där skyddade livsmedel förvaras.

9. I kyllda utrymmen och kylinrättningar gäller det att se till att kondensvattnet avlägsnas hygieniskt.
10. Skadedjur och andra djur som inte hör dit måste hindras från att ta sig in i anläggningen.
11. Obehöriga personer får inte ges tillträde till anläggningen.
12. Vid anläggningen skall finnas ett hygieniskt avloppssystem och hygieniska system för bortförande av fast avfall samt biprodukter. Om biprodukterna inte transporteras bort från anläggningen varje dag, skall det finnas ett separat, kylt och vid behov låsbart utrymme för dem.
13. För lastning och lossning av råvaror och produkter skall det finnas ändamålsenliga lastnings- och lossningsställen. Det skall finnas sådan utrustning att den goda livsmedelshygieniska kvaliteten hos råvaror och produkter bibehålls under lossning och lastning, hantering och lagring.
14. Arbetsredskap avsedda för hantering och förvaring av oskyddade livsmedel eller råvaror för dem och tillverknings- eller tillsatsämnen får inte användas för andra ändamål.
15. Kärll som är avsedda för förvaring av livsmedel och livsmedelsförpackningar får inte komma i beröring med golvet eller något annat underlag som de anställda går på, om de inte är avsedda att transporteras på golvet.
16. Utrymmen, anordningar och redskap som används vid tillverkning av livsmedel skall hållas i god ordning samt tillräckligt rena. Utrymmena skall rengöras grundligt och desinficeras vid behov, dock senast vid arbetsdagens eller arbetsperiodens slut. Rengöringen skall utföras så att det inte skadar livsmedel.
17. Rengörings- och desinfektionsmedel samt andra motsvarande ämnen skall användas så att de inte har en skadlig inverkan på livsmedel, konstruktioner, anordningar eller redskap.
18. För personalen skall det finnas omklädningsrum och i anslutning till dem WC samt tvättmöjligheter. Personalen får inte på väg till omklädnings-, tvätt- och WC-utrymmen passera genom sådana utrymmen där oskyddade livsmedel hanteras eller förvaras.
19. Anläggningen skall ha ett rum eller ett tillräckligt avskilt utrymme och utrustning för rengöring och eventuell desinficering av de behållare, transportlådor och rullpallar samt transportmedel som används vid transport av livsmedel, om rengöringen av dem äger rum i anläggningen.
20. Det skall finnas ändamålsenliga utrymmen och ändamålsenlig utrustning för utdelning av rena skyddskläder och uppsamling av smutsiga. Det skall finnas utrymme för rengöring och torkning samt förvaring av skyddsutrustning, om denna rengörs i anläggningen.

21. Anläggningsövervakare skall ha tillgång till apparater och redskap som de behöver för att när som helst kunna inspektera eller övervaka alla lokaler i anläggningen. Anläggningsövervakare skall, då de så begär, ha tillgång till åtminstone ett arbetsbord och ett låsbart skåp för utförande av övervakningsuppdraget.
22. Produktionslokalerna skall avskiljas från detaljförsäljningen i byggnadstekniskt och funktionsmässigt hänseende.

2 Kapitel Personalens hygien

Dessa krav gäller den egna personalen vid anläggningen och alla andra personer som rör sig i lokaler där livsmedel hanteras och förvaras.

23. Personalen skall använda ändamålsenliga skyddskläder.
24. Personal som i sitt arbete hanterar oförpackade livsmedel skall använda rena och hela arbetsskodon, huvudbonad och ljusa skyddsdräkter samt annan skyddsutrustning som uppgiften förutsätter och som är lätta att hålla rena eller avsedda för engångsbruk. Huvudbonaden skall täcka håret helt. Personer som hanterar oförpackade livsmedel får inte använda klocka, smycken eller nagellack, vilka kan hamna i livsmedel eller kontaminera dem.
25. Anläggningar skall ställa skyddskläder, huvudbonad och arbetsskodon till förfogande för den personal och den anläggningsövervakare som arbetar i utrymmen där livsmedel produceras och ansvara för rengöring och skötsel av dem.
26. Personer som arbetar i ett utrymme där en särskild hygiennivå förutsätts och hanterar oförpackade, värmebehandlade livsmedel skall använda sådana skyddskläder och arbetsskodon som enbart är avsedda för dessa utrymmen eller också skall skodonen desinficeras då man återvänder till utrymmet.
27. Personalen skall hålla skyddskläderna och skyddsutrustningen tillräckligt rena under arbetsdagen. Personer som hanterar oskyddade råvaror eller råa produkter skall byta till rena skyddskläder vid början av ett arbetsskift och dessutom alltid då kläderna blivit smutsiga. Vid passage till andra utrymmen som WC och paus- och måltidslokaliteter skall personal som hanterar oskyddade råvaror eller råa produkter lägga skyddsutrustning som kommer i beröring med livsmedel på platser som reserverats för detta ändamål. Skyddskläder och arbetsskodon skall alltid användas i produktionslokaler och det är inte tillåtet att vistas ute iklädd dem om inte arbetsuppgiften kräver det.
28. Personalen skall iaktta god handhygien.
29. I lokaler där livsmedel tillverkas, hanteras eller förvaras är det inte tillåtet att röka eller äta. Det är tillåtet att äta och röka bara i utrymmen som reserverats för det.

BILAGA 2

YTTERLIGARE KRAV BETRÄFFANDE OLIKA BRANSCHER I FRÅGA OM ANLÄGGNINGAR OCH HANTERING AV LIVSMEDEL I ANLÄGGNINGAR

1 Kapitel Ytterligare krav i fråga om anläggningar inom olika branscher

Uppgifter om djur som lämnas till slakt och hanteringen av dem

Slakterier, små slakterier och renslakterier skall då de tar emot djur för slakt iaktta de bestämmelser om identifiering av djur, information om livsmedelskedjan och besiktning av levande djur på primärproduktionsstället som finns i allmänna livsmedelsförordningen, hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och denna förordning och se till att nödvändiga uppgifter om djuren har erhållits och att köttbesiktning kan utföras. I fråga om uppgifter som ingår i egenkontrollen, såsom förfrågan om registrering, skall kraven i bilaga 3 till denna förordning iakttas.

Slakterier och små slakterier skall i fråga om nötdjur göra en förfrågan om registrering i nötdjursregistret innan djuren tas emot på slakteriet eller det lilla slakteriet.

En vilthanteringsanläggning skall se till att det med frilevande vilt medföljt ett sådant intyg av en utbildad jägare som avses i avsnitt IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung eller de övriga uppgifter som enligt primärproduktionsförordningen skall medfölja frilevande vilt och att uppgifterna har lämnats till besiktningsveterinären.

Det är inte tillåtet att lämna andra djur än djur som skall slaktas till slakterier, små slakterier och renslakterier. Slakten av djuren skall slutföras så fort som möjligt efter bedövningen. Slakterier, små slakterier, renslakterier och vilthanteringsanläggningar samt styckningsanläggningar skall ha tillstånd för hantering av de djurarter som hanteras där och för hantering av köttet från dessa djurarter, även tillfälligt.

1.1. Slakterier och små slakterier för rött kött

Bestämmelser om krav i fråga om slakterier för rött kött finns i avsnitt 1.1.1., bestämmelser om krav i fråga om små slakterier för rött kött i avsnitt 1.1.2. och bestämmelser om krav i fråga om slakthygien i avsnitt 1.1.3.

Sådana djur, i fråga om vilka bestämmelser om identifiering finns i följande författningar, får tas emot till ett slakteri eller ett litet slakteri endast om de är korrekt märkta och registrerade:

- a) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter,
- b) jord- och skogsbruksministeriets beslut om märkning och registrering av nötkreatur (7/1999),
- c) rådets förordning (EG) nr 21/2004 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av får och getter och om ändring av förordning (EG) nr 1782/2003 samt direktiven 92/102/EEG och 64/432/EEG,

- d) jord- och skogsbruksministeriets förordning om märkning och registrering av får och getter (469/2005), och
- e) jord- och skogsbruksministeriets förordning om märkning och registrering av svin (1296/2001).

En förfrågan om registrering kan göras på nytt efter att djuret anlänt till slakteriet eller det lilla slakteriet i det fall att djuren har sänts från gården korrekt märkta och en förfrågan om registrering gjorts, men det senast före slakten uppdagats oklarheter i fråga om märkningarna av djuren eller förfrågan om registrering. Slakteriet eller det lilla slakteriet skall i så fall lämna en skriftlig utredning till besiktningsveterinären om att situationen rättats till.

Om ett nötkreaturs, ett fårs, en gets eller ett svins öronmärke eller något annat märkningssignum har försvunnit eller blivit oläsligt under transporten, skall djuret när det kommer till slakteriet eller det lilla slakteriet placeras så att det kan hållas åtskilt från andra djur i väntan på besiktningsveterinärens undersökning. Slakteriet eller det lilla slakteriet skall ge besiktningsveterinären en skriftlig försäkran om att djuret varit korrekt märkt vid mottagningen för slakttransport.

Om djurets öra är skadat och ett märke inte kan fästas eller om djuret är svårhanterligt och det därför skulle vara onödigt farligt att fästa det andra märket, kan djuret skickas till slakt märkt med ett öronmärke. I så fall skall djurets andra öronmärke sändas med djuret.

1.1.1. Ytterligare krav i fråga om slakterier för rött kött

Bestämmelser om krav i fråga om slakterier för rött kött finns också i avsnitt I kap. II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1. Vid ett slakteri för rött kött skall finnas ett djurstall vars golv, väggar och tak består av hållbara och för vatten ogenomträngliga material. Boxarna skall ha ett tillräckligt system för borttransport av exkrementer. Boxarna skall vara numrerade och försedda med redskap med vilka besiktningsveterinären kan visa på de djur som godkänts vid besiktning av levande djur.
2. Boxarna i djurstallet skall placeras så, att djuren kan besiktigas levande på ett ändamålsenligt sätt. Golv och andra konstruktioner skall vara sådana att djuren inte smutsas, får skador eller ansträngs onödigt.
3. Boxarna skall placeras så, att djur av olika arter eller avsevärt olika stora djur av samma art vid behov kan hållas åtskilda i individuella boxar.
4. Det område utomhus där djur lossas skall vara permanentbelagt, dränerat och upplyst.
5. I anslutning till djurstallet skall det finnas möjlighet att tvätta personalens skyddsutrustning. På rutten från djurstallet till slakteriet skall det finnas ett utrymme för tvätt av skodon med tillhörande tvättutrustning samt tvättställ för handtvätt.
6. Från bedövningsplatsen skall det finnas en hängbana, med hjälp av vilken slakten kan fortsättas med djuret upphängt. Hängbanan skall fortgå ut till styckningsanläggningen eller lastplatsen för slaktkroppar.

7. Slaktavdelningen skall vara tillräckligt stor så att slakten kan utföras hygieniskt. Om svin och andra djur slaktas samtidigt, skall för slakten av svin finnas en egen avdelning. Vid slakt av olika djurarter skall den orena delen av en slaktlinje alltid byggnadstekniskt eller funktionsmässigt åtskiljas från den rena delen.
8. Vid slakt av nötkreatur går gränsen mellan rena och orena områden i slaktavdelningen vid avhudningen. Vid slakt av svin går gränsen i slaktlokalerna mellan den sista åtgärden för avlägsnande av svinborsten och påbörjande av urtagningen av tarmar.
9. Ett slakteri för rött kött skall vara byggt så, att biprodukter från slakten såsom svinborst, hudar, klövarna hos nötkreatur och får, horn och kasserade delar kan dirigeras till för dessa reserverade utrymmen direkt från arbetsställena.
10. För blod som tillvaratas för användning som livsmedel skall lämplig utrustning för hygieniskt tillvaratagande och effektiv kylning av det finnas. Om blodet inte tillvaratas för användning som livsmedel, skall det föras med hjälp av bassäng eller ränna till utrymmen för uppsamling av foder eller hanteras i enlighet med biproduktförordningen. Tiden från avblodningen av slaktkroppen till dess att slakten fortsätter skall alltid vara så lång att avblodningen i det närmaste avslutats.
11. Om följande verksamheter bedrivs vid ett slakteri för rött kött, skall ett separat rum eller separata utrymmen för vidtagande av dessa verksamheter finnas:
 - a) ett rum för förvaring av de delar av tarmkanaler som är avsedda att användas som livsmedel,
 - b) ett rum för hantering, förvaring samt annan motsvarande verksamhet i fråga om andra produkter som används som livsmedel såsom blod och huvuden,
 - c) ett rum eller utrymme för hantering och förpackande av organ,
 - d) utrymmen eller täta kärl för uppsamling av hudar, horn, klövar och svinborst, och
 - e) ett rum eller utrymme och kärl för avlägsnande, infärgning och förvaring av TSE-riskmaterial i enlighet med biproduktförordningen.
12. För utförande av köttbesiktningen skall det finnas ett tillräckligt ändamålsenligt utrustat utrymme och ett system med vilket man lätt kan se vilka slaktkroppar, inälvor och andra delar av djuren som behövs vid köttbesiktningen som hör ihop, till dess att köttbesiktningen har slutförts.
13. Efter köttbesiktningen skall från normallinjen utgå ett sidospår, vid vilket man kan utföra en noggrannare besiktning samt vid behov avlägsna delar, kassera och väga upp kasserade delar. Det skall vara möjligt att återföra slaktkroppar och inälvor från sidospåret till normallinjen eller att styra över dem till låsbart kylrum för förvaring till dess att köttbesiktningen har utförts.
14. Ett slakteri för rött kött skall ha tillräckligt stora kylrum för kylning av kött. Separata kylutrymmen skall finnas för slaktkroppar respektive inälvor.
15. Om handskar används vid en slaktlinje före köttbesiktningen, skall de vara sådana att de kan rengöras under arbetets gång. Skyddshandskar av ståltrådsnät och skärskyddshandskar skall skyddas med handskar som kan tvättas. Läderhandskar får inte användas när oskyddat kött hanteras.

1.1.2. Ytterligare krav i fråga om små slakterier för rött kött

Bestämmelser om krav i fråga om små slakterier för rött kött finns också i avsnitt I kap. II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

16. Djur som hålls på ett litet slakteri över natten skall ha ett tillräckligt stort djurstall. Djurstallets golv, väggar och tak skall bestå av hållbara och för vatten ogenomträngliga material. Boxarna skall ha ett tillräckligt system för borttransport av exkrementer.
17. Boxarna i djurstallet skall placeras så, att djuren kan besiktigas levande på ett ändamålsenligt sätt. Golv och andra konstruktioner skall vara sådana att djuren inte smutsas, får skador eller ansträngs onödigt.
18. Boxarna skall placeras så, att djur av olika arter eller avsevärt olika stora djur av samma art vid behov kan hållas åtskilda i individuella boxar.
19. Det område utomhus där djur lossas skall vara permanentbelagt, dränerat och upplyst.
20. Det skall finnas ett tillräckligt stort rum för slakt av djur så att slakten kan utföras hygieniskt.
21. Om bedövningen och avblodningen utförs i slaktutrymmet skall det finnas en tydligt avskild plats för dem.
22. Från bedövningsplatsen skall det i ett litet slakteri finnas en hängbana med hjälp av vilken slakten så långt som möjligt kan fortsättas med djuret upphängt. Hängbanan skall fortgå ut till styckningsanläggningen eller lastplatsen för slaktkroppar. Hängbanan är inte nödvändig om endast små idisslare slaktas.
23. För utförande av köttbesiktningen skall det finnas ett tillräckligt ändamålsenligt utrustat utrymme och ett system med vilket man lätt kan se vilka slaktkroppar, inälvor och andra delar av djuren som behövs vid köttbesiktningen som hör ihop, till dess att köttbesiktningen har slutförts.
24. De kärl som används för uppsamling eller förvaring av kött skall tydligt kunna särskiljas från kärl som används för andra ändamål.
25. Ett litet slakteri för rött kött skall ha ett tillräckligt stort låsbart kylrum med ett särskilt område för slaktkroppar och organ som tagits ut för efterbesiktning.

1.1.3. Slakthygien i fråga om rött kött

Bestämmelser om slakthygien i fråga om rött kött finns också i avsnitt I kap. IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

26. Slakten bör vid alla arbetsmoment utföras så, att slaktkroppen och andra delar av djuret inte kontamineras och inte heller får någon annan smitta.

27. Arbetstagarna skall regelbundet rengöra sina händer, arbetsredskap och sin övriga utrustning. Dessutom skall arbetsredskapen och händerna tvättas med varmt vatten efter varje sådant arbetsmoment under vilket de har smutsats. Arbetsredskapen skall desinficeras med ånga eller vatten av en temperatur om minst +82 °C eller med någon annan metod som konstaterats ha motsvarande effekt.
28. Arbetsredskapen och i de flesta fall även händerna skall rengöras och arbetsredskapen desinficeras efter följande arbetsmoment:
- a) anskärning av huden före avblodning,
 - b) avblodning,
 - c) lösgöring av hornen,
 - d) linjering av huden, linjering av ena frambenet och flående av ena frambenet eller halva bringan samt flående av näsborrarna,
 - e) knytning av matstrupen,
 - f) kapning av bakbenen,
 - g) lösgöring av ändtarmen,
 - h) lösgöring av juvret,
 - i) fästning av frambenen vid avhudning,
 - j) öppnande av bringan,
 - k) förlösgöring av inälvor eller fett med en särskild anordning,
 - l) urtagning av tarmarna,
 - m) lösgöring av inälvor,
 - n) klyvning av slaktkroppen, och
 - o) elektrisk stimulering, om elektrod sticks in i köttet.
29. Efter varje användning skall dessutom följande redskap rengöras och desinficeras:
- a) krokar för slaktkroppar och organ,
 - b) banden eller kopporna på tarmtransportör om tarmar används som livsmedel,
 - c) det underlag på vilket tarmarna kastas eller längs med vilket de glider fram till transportören, om delar av tarmarna används som livsmedel, och
 - d) kärl som används för uppsamling av kasserat kött eller andra biprodukter innan kärlet förflyttas till rena utrymmen.
30. Vattenstråle får inte användas för rengöring av händer, förkläden, arbetsredskap eller lokaler eller konstruktioner om inte avståndet mellan det ställe som skall rengöras och slaktkroppar eller inälvor är minst fem meter eller om vattenstänk inte har förebyggts. Vid slaktlinjen får upphängda slangar finnas endast på platsen för tvätt av huvuden, urtagning av tarmar och bortspolning av eventuellt spån som uppstått vid klyvning av slaktkropp.
31. Vid tillvaratagande av blod skall stickrör användas.
32. Inälvorna får inte hängas upp på slaktkroppen. Om organ flyttas i samband med slaktkroppen, får de inte kontaminera slaktkroppen. På slaktkroppen får inte heller hängas upp porösa lappar av papp och på den får inte heller göras märkning med annan än godkänd stämpelfärg.
33. Om ett öronmärke fästs oskyddat på slaktkroppen, skall det rengöras och desinficeras före upphängningen.

34. Slaktkroppar och inälvor får inte skäras upp eller hanteras på annat motsvarande sätt innan köttbesiktningen slutförts, om det inte följs annat från Europa gemenskapens lagstiftning.
35. Avkyllning av slaktkroppar och slaktkroppsdelar som godkänts som livsmedel skall inledas omedelbart efter slutförd slakt med undantag av slaktkroppar som skall styckas som varma.
36. Vid slakt av får, hästar och andra djur som skall flås skall man förfara i tillämpliga delar som vid slakt av nötkreatur.

Slakt av nötkreatur

37. Hanteringen och bedövningen av nötkreatur skall utföras så, att djurets hud är torr då fläandet påbörjas.
38. Om blodet används som livsmedel, skall stället för sticket flås före avblodningen. På stickstället skall dock alltid göras åtminstone ett snitt i skinnet före avblodningen.
39. Matstrupen skall lösgöras från den omgivande vävnaden senast när huvudet lösgjorts och matstrupen skall snöras om så nära våmmen som möjligt.
40. Ändtarmen skall skyddas omsorgsfullt innan urtagningen av tarmarna så att slaktkroppen inte blir kontaminerad.
41. Utsidan av slaktkroppen får inte spolas med vatten efter bedövningen.

Slakt av svin

42. Ändtarmen skall lösgöras från den omgivande vävnaden och man skall se till att slaktkroppen inte blir kontaminerad.
43. Vid lösgöringen av struphuvud och strupe skall ett sådant förfaringssätt användas, att tonsillerna så hela som möjligt förblir fästade vid de inre organen.

1.2 Fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier

Bestämmelser om krav i fråga om fjäderfäslakterier finns i avsnitt 1.2.1., bestämmelser om kraven i fråga om små fjäderfäslakterier finns i avsnitt 1.2.2. och bestämmelser om kraven på slakthygien i fråga om fjäderfän i avsnitt 1.2.3.

1.2.1. Ytterligare krav i fråga om fjäderfäslakterier

Bestämmelser om krav i fråga om fjäderfäslakterier finns också i avsnitt II kap. II i .bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

44. Det område där djur lossas skall vara permanentbelagt, dränerat och upplyst.
45. Vid ett fjäderfäslakteri skall finnas utrymmen och anordningar för tvätt och desinficering av tomma djurtransportlådor samt ett utrymme för förvaring av rena transportlådor.

46. För utförande av köttbesiktning skall det finnas tillräckligt ändamålsenligt utrustat utrymme samt ett system med vilket man lätt kan se vilka slaktkroppar, inälvor och andra delar av djuren som behövs vid köttbesiktningen som hör ihop, till dess att köttbesiktningen har slutförts.
47. I fjäderfäslakteriet skall det finnas utrymme för tvätt av personalens skyddsutrustning och skodon.
48. Vid ett fjäderfäslakteri skall finnas tillräckligt stora kylrum för kylning och förvaring av fjäderfäkött.

1.2.2. Ytterligare krav i fråga om små fjäderfäslakterier

Bestämmelser om krav i fråga om små fjäderfäslakterier finns i avsnitt II kap. II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1.2.3. Slakthygien i fråga om fjäderfä

Bestämmelser om slakthygien i fråga om fjäderfä finns också i avsnitt II kap. IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

49. .Arbetstagarna skall regelbundet rengöra sina händer, arbetsredskap och sin övriga utrustning. Dessutom skall arbetsredskap och händer tvättas med varmt vatten samt arbetsredskapen desinficeras med ånga eller vatten av en temperatur om minst +82 °C eller en metod med motsvarande effektivitet efter varje sådant arbetsmoment under vilket händer och arbetsredskap smutsats.
50. Avblodningen skall vara så fullständig som möjligt.
51. Fåglarna skall i samband med urtagningen öppnas så att kroppshåla och inälvor kan besiktigas. De delar av fåglarna som skall användas som livsmedel, samt övriga delar som behövs för köttbesiktning, skall märkas eller ordnas så att man med säkerhet vet till vilken slaktkropp de hör.
52. Det är förbjudet att rengöra fjäderfäkött genom att torka det med tyg eller något annat material.
53. Slaktkroppens yta och kroppshåla samt inälvor som används som livsmedel skall som sista åtgärd vid slakten sköljas så, att slaktkropparna är rena innan kylningen inleds. Köttet skall kylas till en kärntemperatur på högst +4 °C.

1.3. Vilthanteringsanläggningar, slakterier och små slakterier för hägnat vilt samt renslakterier

Bestämmelser om krav i fråga om vilthanteringsanläggningar finns i avsnitt 1.3.1., bestämmelser om krav i fråga om slakterier och små slakterier för hägnat vilt finns i avsnitt 1.3.3. och bestämmelser om krav i fråga om renslakterier i avsnitt 1.3.5. Bestämmelser om slakthygien i fråga om frilevande vilt finns i avsnitt 1.3.2., bestämmelser om slakthygien i fråga om hägnat vilt finns i avsnitt 1.3.4. och bestämmelser om slakthygien i fråga om ren i avsnitt 1.3.6.

1.3.1. Ytterligare krav i fråga om vilthanteringsanläggningar

54. I en vilthanteringsanläggning skall det finnas separata utrymmen för mottagning respektive förvaring av oflådda och oplockade slaktkroppar av frilevande vilt.
55. En tillräckligt stor slaktavdelning skall finnas för avhudning, urtagning, lösgöring av organ samt utförande av köttbesiktning. Om vildfåglar plockas vid en vilthanteringsanläggning, skall för plockningen finnas ett separat rum.
56. Till förfogande skall finnas sådan utrustning och sådana kärl och andra redskap med hjälp av vilka man kan förhindra att kött eller kärl som innehåller kött kommer i beröring med golv eller andra konstruktioner. Kärlen skall vara hela och lätta att hålla rena.
57. Vid en anläggning för hantering av storvilt skall det finnas en sammanhängande hängbana som fortgår från lossningsplatsen för vilt ända till lastningsplatsen för slaktkroppar. Hängbanorna skall vara installerade så att flådda slaktkroppar och inälvor inte före köttbesiktningen kommer åt att beröra varandra och inte heller konstruktionerna längs hela linjen.
58. Det skall finnas tillräckligt stora kylda utrymmen med tillräcklig kylkapacitet i vilka kött kan förvaras.
59. För uppsamling av kött som vid köttbesiktningen konstaterats vara otjänligt som människoföda och kasserats skall det finnas kärl som märkts tydligt. Sopnedkast för kasserat kött skall märkas tydligt på motsvarande sätt.
60. Separata utrymmen eller täta kärl skall finnas för uppsamling, förvaring och hantering av biprodukter.
61. För desinficering av arbetsredskapen skall det finnas tillräckligt med utrustning där vattnets temperatur är åtminstone + 82 °C.
62. I närheten av varje arbetstagare vid slaktlinjen skall det finnas ett tvättställ med desinficeringsutrustning så, att arbetstagarna kan rengöra sina händer, sina arbetsredskap och sin övriga utrustning och desinficera sina arbetsredskap efter varje smutsigt arbetsmoment.
63. För utförande av köttbesiktningen skall det finnas tillräckligt ändamålsenligt utrustat utrymme samt ett system med vilket man lätt kan se vilka slaktkroppar, inälvor och andra organ som behövs vid köttbesiktningen som hör ihop, till dess att köttbesiktningen har slutförts.
64. Separata utrymmen skall finnas för hantering och förvaring av andra delar som används som livsmedel än slaktkroppar, samt för motsvarande verksamhet.
65. Vid slakt av frilevande vilt går gränsen mellan orent och rent område i slaktlokalen vid avhudningen och plockningen.

1.3.2. Slakthygien i fråga om frilevande vilt

Bestämmelser om slakthygien i fråga om frilevande vilt finns också i avsnitt IV kap. II och III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

66. Frilevande småvilt kan tas ur på fångstplatsen.
67. Björn och säl kan flås på fångstplatsen under villkor att flåendet kan utföras hygieniskt.
68. Organen i brösthålan samt lever, mjälte och njurar kan antingen lösgöras från slaktkroppen eller lämnas fästade vid denna på fångstplatsen.
69. Frilevande vilt skall flås eller plockas så fort som möjligt efter att det har anlänt till vilthanteringsanläggningen.
70. Har frilevande vilt inte tagits ur på fångstplatsen, skall inälvorna tas ur och organen lösgöras så fort som möjligt efter att det har anlänt till vilthanteringsanläggningen.
71. Frilevande vilt som skall besiktigas får inte vara fruset.
72. Arbetstagarna skall regelbundet rengöra sina händer, arbetsredskap och sin övriga utrustning. Efter varje sådant arbetsmoment under vilket händer och arbetsredskap smutsats skall dessutom händerna och arbetsredskapen tvättas i varmt vatten samt arbetsredskapen desinficeras med ånga eller vatten av en temperatur om minst +82 °C.
73. Slakt bör utföras så, att inte slaktkroppen eller övriga delar av djuret förorenas. Dessutom skall sådana arbetssätt och metoder användas, att livsmedel som fås av frilevande vilt är av så god kvalitet som möjligt. Kött får inte nedsmutsas med innehåll ur urinblåsa, matsmältningskanal eller gallblåsa.
74. De delar som används som livsmedel samt de övriga delar av djur som behövs för köttbesiktningen skall märkas och ordnas så att man med säkerhet vet till vilken slaktkropp de hör. Inälvor får inte hängas upp på slaktkroppen. På slaktkroppen får inte hängas upp porösa pappbitar och på den får inte heller göras märkning med annan än godkänd stämpelfärg.
75. Arbetsredskap får inte i onödan stickas in i kött. Det är förbjudet att rengöra kött genom att torka det med tyg eller något annat material. Kroppshålorna kan vid behov sköljas med vatten.
76. Obesiktigade slaktkroppar och inälvor får inte komma i beröring med kött som redan är besiktigat. Slaktkroppar och inälvor får inte med undantag av åtgärder som köttbesiktningen kräver styckas eller hanteras på annat sätt innan köttbesiktningen är slutförd.
77. Innan köttbesiktningen är avslutad skall slaktkroppar och inälvor uppbevaras åtskilda från andra slaktkroppar och inälvor så att det inte finns risk för att smitta sprids till kött som eventuellt godkänns. Kasserat kött skall så fort som möjligt placeras i kärl eller utrymmen som är avsedda för uppsamling av kasserat kött.

1.3.3. Ytterligare krav i fråga om slakterier och små slakterier för hägnat vilt

Bestämmelser om krav i fråga om slakterier och små slakterier för hägnat vilt finns också i avsnitt III punkt 1 och 2 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Slakterier och små slakterier för hägnat vilt av partåiga däggdjur och hägnade ratiter skall följa avsnitt I kap. II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Slakterier och små slakterier för annat hägnat vilt av däggdjur skall följa avsnitt II kap. II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

78. Slakterier för hägnat vilt av partåiga däggdjur och hägnade ratiter skall följa de i 1 kap. avsnitt 1.1.1. i bilaga 2 till denna förordning nämnda särskilda kraven i fråga om slakterier för rött kött. Små slakterier för hägnat vilt av partåiga däggdjur och hägnade ratiter skall följa de i 1 kap. avsnitt 1.1.2. i bilaga 2 till denna förordning nämnda särskilda kraven i fråga om små slakterier för rött kött. Bestämmelserna om de särskilda kraven i fråga om renslakterier finns dock i 1 kap. avsnitt 1.3.5. i bilaga 2 till denna förordning.
79. Slakterier för annat hägnat vilt av däggdjur skall följa de i 1 kap. avsnitt 1.2.1. i bilaga 2 till denna förordning nämnda särskilda kraven i fråga om fjäderfäslakterier, och små slakterier för annat hägnat vilt av däggdjur skall följa de i 1 kap. avsnitt 1.2.2. i bilaga 2 till denna förordning nämnda särskilda kraven i fråga om små fjäderfäslakterier.
 - a) Kött av hardjur får dock inte i onödan sköljas med vatten och inte heller avkylas i vatten.
80. Om ett slakteri eller ett litet slakteri för hägnat vilt tar emot djur som slaktats på primärproduktionsstället, skall ett separat utrymme för mottagning och förvaring av dem finnas.

1.3.4. Slakthygien i fråga om hägnat vilt

På slakthygien i fråga om hägnat vilt av partåiga däggdjur och hägnade ratiter tillämpas kraven i avsnitt I kap. IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. På slakthygien i fråga om annat hägnat vilt av däggdjur tillämpas kraven i avsnitt II kap. IV i nämnda förordning, med undantag av den i punkt 9 i kap. IV nämnda vattenkyllningen.

81. I fråga om slakthygien gällande hägnat vilt av partåiga däggdjur och hägnade ratiter skall de i avsnitt 1.1.3. i bilaga 2 till denna förordning nämnda kraven på slakthygien i fråga om rött kött följas.
82. I fråga om slakthygien gällande annat hägnat vilt av däggdjur skall kraven på slakthygien i fråga om fjäderfä i avsnitt 1.2.3. i bilaga 2 till denna förordning följas, med undantag av punkt 53.
83. Hägnat vilt av partåiga däggdjur, utom renar, samt hägnade ratiter kan med tillstånd av besiktningsveterinären slaktas redan på primärproduktionsstället, om kraven i avsnitt III punkt 3 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung uppfylls. Bestämmelser om förlagan till hälsointyg som gäller djur som

slaktats på primärproduktionsstället finns i avsnitt IV kap. X punkt B i bilaga I till kontrollförfordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

- a) Hägnat vilt kan också bedövas med skjutvapen i enlighet med besiktningsveterinärens anvisningar.
- b) Hägnat vilt skall så fort som möjligt efter bedövning och avblodning hängas upp och utan dröjsmål transporteras från primärproduktionsstället till ett slakteri eller ett litet slakteri för hägnat vilt för slutförande av slakt och köttbesiktning. Om transporten varar över två timmar, skall temperaturen under transporten inne i det fordon som används för transporten vara 0-+4 °C.
- c) Hägnat vilt skall tas ur så fort som möjligt, dock senast inom tre timmar efter bedövningen. Om ett djur tas ur innan det förs till ett slakteri eller ett litet slakteri för hägnat vilt, skall tarmarna skickas med djuret och de skall kunna identifieras som tillhörande slaktkroppen i fråga.

1.3.5. Ytterligare krav i fråga om renslakterier

Med stöd av avsnitt III i bilaga III till hygienförfordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas på renslakterier avsnitt I kap. II i bilaga III - dock ej punkterna 1 och 8.

84. På det område där ett renslakteri ligger skall det finnas en inhägnad eller boxar där renarna kan vattnas och utfodras och där renarna kan vila sig före slakten. Inhägnadens eller boxarnas storlek skall motsvara kraven som gäller renarnas välbefinnande, och placeringen av dem skall underlätta utförandet av ante mortem-besiktningen. Vidare skall det finnas möjlighet att skilja renar som är eller misstänks vara sjuka från övriga renar.
85. Från inhägnaden eller boxarna skall till platsen för bedövning leda en ingärdad gång som är av lämplig längd och till sin konstruktion och form sådan, att inte djuren skadas eller ansträngs onödigt där.
86. Vid ett renslakteri skall det finnas en tillräckligt stor slaktavdelning så att slakten kan utföras hygieniskt. Den orena delen av en slaktlinje skall alltid åtminstone funktionsmässigt åtskiljas från den rena delen.
87. Vid slakt av renar går gränsen mellan rena och orena områden i en slaktavdelning vid avhudningen.
88. Efter bedövningen skall det i ett renslakteri finnas en hängbana, med hjälp av vilken slakten kan fortsättas med djuret upphängt. Hängbanan skall fortgå ut till lastningsplatsen eller styckningsanläggningen för slaktkroppar. För avhudning av renar kan dock flåbockar användas.
89. Hängbanorna skall installeras så, att flådda slaktkroppar och inälvor inte kan komma i beröring med konstruktioner eller med varandra före köttbesiktningen. Slaktkroppar och organ skall också efter köttbesiktningen hindras från att komma i beröring med konstruktioner.

90. Om blod tillvaratas för användning som livsmedel, skall lämplig utrustning för hygieniskt tillvaratagande och effektiv kylning av det finnas. Om blodet inte tillvaratas för användning som livsmedel, skall det föras med hjälp av bassäng eller ränna till utrymmen för uppsamling av foder eller behandlas i enlighet med biproduktförordningen. Tiden från avblodningen av slaktkroppen till dess att slakten fortsätter skall alltid vara så lång att avblodningen så gott som avslutats.
91. För utförande av köttbesiktningen skall det finnas tillräckligt ändamålsenligt utrustat utrymme samt ett system med vilket man lätt kan se vilka slaktkroppar, inälvor och andra organ som behövs vid köttbesiktningen som hör ihop, till dess att köttbesiktningen har slutförts.
92. Efter köttbesiktningen skall från normallinjen i renslakteriet utgå ett sidospår, vid vilket man kan utföra en noggrannare besiktning och eventuellt avlägsna samt vid behov kassera delar och väga upp kasserade delar. Det skall vara möjligt att återföra slaktkroppar och inälvor från sidospåret till normallinjen eller att styra över dem till ett låsbart och kylt utrymme för förvaring till dess att köttbesiktningen är utförd.
93. Ett renslakteri skall ha tillräckligt stora separata kylutrymmen för slaktkroppar respektive inälvor. Inget separat kylutrymme behövs dock för inälvor, om inälvorna kyls ner till +3 °C eller lägre temperatur i ett kylutrymme för slaktkroppar.
94. Om blod eller andra delar av djur som är avsedda att användas som livsmedel hanteras eller förvaras vid renslakteriet, skall separata utrymmen för dessa verksamheter finnas. Verksamheterna kan också avskiljas från varandra i tidsmässigt hänseende, om ett tillräckligt hygieniskt slutresultat uppnås på detta sätt.
95. Vid ett renslakteri skall finnas utrymmen eller täta kärl för uppsamling av biprodukter såsom hudar, horn, klövar och sådant kött som kasserats vid köttbesiktningen.
96. I närheten av varje arbetstagare vid slaktlinjen skall det finnas ett tvättställ med desinficeringsutrustning så att arbetstagarna kan rengöra sina händer, sina arbetsredskap och sin övriga utrustning och desinficera sina arbetsredskap efter varje smutsigt arbetsmoment.

1.3.6. Slakthygien i fråga om renar

På slakthygien i fråga om renar tillämpas kraven i avsnitt I kap. IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Huvudena och klövarna av renar behöver dock inte flås. På slakthygien i fråga om renar tillämpas dessutom de i avsnitt 1.1.3. i bilaga 2 till denna förordning nämnda kraven på slakthygien i fråga om rött kött.

1.4. Styckningsanläggningar och små styckningsanläggningar

Bestämmelser om krav i fråga om styckningsanläggningar och små styckningsanläggningar finns också i avsnitt I kap. III och i avsnitt II kap. III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Bestämmelser om kraven i fråga om styckningsanläggningar finns i avsnitt 1.4.1. och bestämmelser om kraven i fråga om små styckningsanläggningar finns i avsnitt 1.4.2. till denna förordning.

1.4.1. Ytterligare krav i fråga om styckningsanläggningar

97. Vid styckningsanläggningen skall det finnas möjlighet att kontrollera det kött som tas emot och att putsa det. Den organoleptiska kvaliteten på kött som skall styckas skall alltid kontrolleras innan styckningen påbörjas.
98. Vid kontrollplatsen för kött som tas emot skall finnas ett tvättställ avsett för tvätt av händer och arbetsredskap och desinficering av arbetsredskap samt ett kärl för uppsamling av kasserat kött.
99. I styckningsanläggningen skall finnas en termometer eller en termometer för fjärravläsning som kontinuerligt eller regelbundet registrerar temperaturen i rummet.
100. Styckningsanläggningen skall ha en fristående expedition eller ett för vägning och avsändning av styckat kött avsett utrymme, som är avskilt från styckningen.
101. Kylta utrymmen i styckningsanläggningen får inte rengöras när oskyddat kött förvaras i dem.
102. Arbetslokalerna, arbetsredskapen och arbetsutrustningen vid en styckningsanläggning får inte användas för något annat ändamål än hantering av rött kött, kött av fjäderfän, kött av frilevande eller hägnat vilt eller renkött. Köttet av olika djurarter skall hållas avskilt från varandra.
103. Köttet får följande dag efter slakt transporteras i enlighet med avsnitt I kap. VII punkt 3 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, om slaktkroppens ytemperatur är högst +7 °C och kärntemperaturen högst +10 °C. Kylningen skall fortsätta i följande anläggning till dess att köttets temperatur i sin helhet har sjunkit till +7 °C.

1.4.2. Ytterligare krav i fråga om små styckningsanläggningar

104. I en liten styckningsanläggning skall det finnas en särskild plats för eventuell kontroll och rengöring av kött, som tas emot.
105. Vid kontrollplatsen för kött som tas emot skall finnas ett tvättställ för tvätt av händer och arbetsredskap och desinficering av arbetsredskap samt ett kärl för förvaring av kasserat kött som tas emot.
106. I en liten styckningsanläggning skall finnas ett rum för styckning och emballering av kött. Temperaturen i rummet skall övervakas med hjälp av en registrerande termometer eller mätas manuellt tillräckligt ofta.
107. En liten styckningsanläggning skall ha en fristående expedition eller ett för vägning och avsändning av styckat kött avsett utrymme, som är avskilt från styckningen.
108. Kött eller kärl som innehåller kött skall hindras från att komma i direkt beröring med golv eller andra konstruktioner såsom väggar, dörrar eller dörrposter, om det inte är fråga om ett kärl som är avsett att transporteras längs golvet.

109. En liten styckningsanläggning skall ha tillräckligt rymliga kyllda utrymmen med tillräcklig kylkapacitet i vilka kött kan förvaras.

1.5. Ytterligare krav i fråga om anläggningar som tillverkar malet kött, köttberedningar och mekaniskt urbenat kött

Bestämmelser om krav som gäller malet kött, köttberedningar och mekaniskt urbenat kött finns också i avsnitt V kap. I-III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

110. För tillverkning av malet kött och köttberedningar samt mekaniskt urbenat kött krävs att anläggningen har fått ett särskilt godkännande. Den myndighet som utövar tillsyn över en anläggning som tillverkar malet kött och köttberedningar kan tillåta tillverkning av malet kött och köttberedningar också vid en styckningsanläggning, om det för tillverkningen finns ändamålsenliga utrymmen som är tillräckligt avskilda från den övriga verksamheten och övervakaren kan kontrollera att kraven på tillverkningen uppfylls.

111. I en anläggning som tillverkar malet kött och köttberedningar skall finnas ett kylt rum för malning av kött och tillverkning av köttberedningar samt för emballering. Temperaturen i rummet får vara högst +12 °C. I rummet skall finnas en registrerande termometer eller en registrerande termometer för fjärravläsning.

112. Vid en anläggning som tillverkar köttberedningar skall det finnas utrymmen för förvaring av kryddor och andra livsmedel som tillsätts i köttberedningar.

1.5.1. Tillverkning av malet kött

Bestämmelser om tillverkning av malet kött och råvaror som är tillåtna vid tillverkning av malet kött finns också i avsnitt V kap. II i bilaga II och III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

113. Kött som används vid tillverkning av malet kött som saluförs nedkylt skall uppfylla villkoren beträffande råvarans ålder i fråga om malet kött. Köttet skall vara märkt enligt 9 och 10 § i denna förordning på så sätt att det är möjligt att utreda slaktdagen för fastställande av råvarans ålder. I sådant malet kött får dock en liten mängd kött som uppfyller villkoren som anges i punkt 114 beträffande råvarans ålder i fråga om fryst kött tillsättas för att påskynda nedkylningen.

114. Vid tillverkningen av malet kött är det tillåtet att utöver färskt kött använda kött som har varit djupfryst under högst den tid som nämns i tabellen nedan:

- a) kött av nötkreatur och ren 18 månader,
- b) kött av får, getter, kanin, hägnade partåiga däggdjur och hägnade ratiter 12 månader, och
- c) kött av svin, hovdjur, fjäderfä och annat hägnat småvilt och frilevande vilt, utom de som nämns i punkt b, 6 månader.

115. Djupfryst kött av nötkreatur, får, getter och svin som används för tillverkning av malet kött skall ha djupfrysts efter urbening.

116. Kärntemperaturen i kött som används för tillverkning av malet kött får under tillverkningen vara högst +7 °C, om hanteringen pågår högst en timme. Om

hanteringen av köttet pågår i över en timme, får kärntemperaturen i köttet under tillverkningen vara högst +4 °C.

117. Malet kött skall inom en timme efter malningen kylas ned till en temperatur under +2 °C.

1.5.2. Tillverkning av köttberedningar

Bestämmelser om tillverkning av köttberedningar och råvaror som är tillåtna vid tillverkning av köttberedningar finns också i avsnitt V kap. II och III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

118. För tillverkningen av köttberedningar är det tillåtet att utöver färskt kött använda kött som har varit djupfrost under högst den tid som nämns i tabellen nedan:

- a) kött av nötkreatur och ren 18 månader
- b) kött av får, getter, fjäderfän och hägnat vilt 12 månader, och
- c) kött av svin, hovdjur och frilevande vilt 6 månader.

119. Köttberedningar skall så fort som möjligt efter tillverkningen kylas ned till en temperatur som understiger +4 °C.

120. Djupfrysta köttberedningar får förvaras i anläggningen i högst 18 månader.

1.5.3. Tillverkning av mekaniskt urbenat kött

Bestämmelser om tillverkning av mekaniskt urbenat kött och råvaror som är tillåtna vid tillverkning av mekaniskt urbenat kött finns i avsnitt V kap. II och III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1.6. Ytterligare krav i fråga om köttproduktsanläggningar

Bestämmelser om av köttberedningar finns också i avsnitt VI i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

121. Vid anläggningen skall finnas

- a) separata, tillräckligt stora och för lättförädliga råvaror kylda, lagerlokaler för förvaring av förpackade respektive oskyddade råvaror,
- b) tillräckligt stora lagerlokaler för förvaring av köttprodukter som skall förvaras nedkylda,
- c) ett utrymme för förvaring av torra tillverknings- och tillsatsämnen,
- d) ett rum för tillverkning och emballering av köttprodukter, och
- e) ett rum för förpackande, om detta inte kan utföras tillräckligt hygieniskt i samma rum där köttprodukterna har tillverkats och emballerats.

122. Beroende på produktionens omfattning och produkternas beskaffenhet skall vid anläggningen dessutom finnas

- a) ett rum eller område där förpackningar tas av. Att förpackningar tas av får inte orsaka kontamination av råvaror eller köttprodukter,
- b) ett rum eller område för upptining av råvaror,
- c) ett kylt rum för styckning och malning av kött,

- d) ett rum eller anordningar för torkning eller mörning av köttprodukter,
- e) ett rum eller anordningar för rökning av köttprodukter,
- f) ett rum för tillagning av rätter som räknas till köttprodukter eller rätter som tillagas av livsmedel av vegetabiliskt ursprung och bearbetade livsmedel,
- g) ett rum för hantering av naturtarmar,
- h) ett rum för rensning av andra råvaror än kött,
- i) ett kylt rum för skivning av köttprodukter, och
- j) en expedition.

123. Flera av de ovan nämnda funktionerna kan skötas i samma utrymme, om detta är tillräckligt stort. Vid tillverkning av köttprodukter skall upphettning och rökning av produkterna ske åtskilt från de övriga funktionerna.

124. Köttprodukter skall kylas ned till högst en temperatur av +10 °C eller kallare så fort som möjligt, dock inom senast två timmar efter upphettningen, och till lagringstemperatur så fort som möjligt. Med tillåtelse av den som övervakar inrättningen får nedkylningstiden vara längre än två timmar, om tillverkningen av köttprodukten kräver detta och den längre nedkylningstiden inte försämrar produktens livsmedelshygieniska kvalitet. Utöver det föregående får köttprodukter levereras som varma.

1.7. Ytterligare krav i fråga om anläggningar inom mjölksektorn

Bestämmelser om krav i fråga om mjölk och mjölkbaserade produkter finns också i avsnitt IX kap. II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

125. Lokaler, anordningar och redskap får användas endast för tillverkning och hantering av mjölk och mjölkbaserade produkter, såvida tillsynsmyndigheten inte gett tillstånd till att de används för hantering av andra livsmedel eller sådana produkter som är avsedda för andra ändamål än som livsmedel men som tillverkas av mjölk som godkänts som livsmedel. Hantering av andra livsmedel och produkter som är tillverkade av mjölk men som är avsedda för andra ändamål än livsmedel får inte försvaga produktionshygienen för mjölk och mjölkbaserade produkter.

126. Kolostrum och mjölkbaserade produkter som har tillverkats av kolostrum skall hanteras separat från annan mjölk och andra mjölkbaserade produkter så att det inte finns någon risk för förväxling.

127. Förutom med identifieringsmärkning och märkning som krävs enligt de författningar om förpackningspåskrifter som utfärdats med stöd av livsmedelslagen skall de förpackningar med mjölk och mjölkbaserade produkter som avsänds från anläggningar förses med följande påskrifter:

- a) en påskrift om hurudan värmebehandling eller annan behandling livsmedlet genomgått för förbättrande av hållbarheten, och
- b) en påskrift om att produkten innehåller kolostrum på mjölk och mjölkbaserade produkter tillverkade av kolostrum.

128. Anläggningar som tar emot mjölkråvara eller mjölk i syfte att tillverka konsumtionsmjölk av det, skall känna till fryspunkten för mjölkråvara och variationerna gällande fryspunkten. Uppgifterna skall basera sig på regelbundna

undersökningar som görs på mjölkkråvara från primärproduktionsställen och transportpartier.

129. Om mjölk och mjölkbaserade produkter värmebehandlas vid anläggningen skall för ändamålet finnas av tillsynsmyndigheten godkända anordningar för värmebehandling, vilka är försedda med automatisk termostat, återloppsventil och registrerande termometer. Med tillstånd av tillsynsmyndigheten får annan värmebehandlingsutrustning användas, om den fungerar på motsvarande sätt och inte äventyrar produktionshygienen.
130. Även andra anordningar för behandling som utförs i syfte att förbättra hållbarheten skall godkännas av tillsynsmyndigheten.

1.8. Anläggningar som hanterar fiskeriprodukter

1.8.1 Ytterligare krav i fråga om anläggningar som hanterar fiskeriprodukter

Bestämmelser om krav i fråga om anläggningar som hanterar fiskeriprodukter, om fiskeriprodukter och bearbetade fiskeriprodukter finns också i avsnitt VIII kap. III-V i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Med anläggningar som hanterar fiskeriprodukter avses anläggningar där fiskeriprodukter och beredda och bearbetade produkter av dem hanteras.

131. Rensning skall avskiljas tillräckligt från annan hantering av fiskeriprodukter. Rensning och fileing kan av särskilda skäl med tillåtelse av tillsynsmyndigheten utföras i ett och samma steg.
132. Fileing och hantering av beredda produkter skall 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 skall 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 skall 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 djupfrysning av vissa fiskeriprodukter finns i avsnitt VIII kap. III punkt D i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Det ovan nämnda djupfrysningstvånget omfattar dock inte strömming och sådan regnbåge och sik som odlats i Finland. Bestämmelser om okulärbesiktning i syfte 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.

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 försvagats.
137. Torsk (*Gadus morhua*) och lake (*Lota lota*) som skall levereras till anläggningen orensade skall 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 skall rensas omedelbart efter att de tagits emot. Om de från en fiskodlingsanläggning levereras levande till anläggningen skall de bedövas och avblodas omedelbart efter mottagandet, innan de rensas.
139. Tillsynsmyndigheter 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 tagit emot skall rensas omedelbart efter mottagandet eller levereras till detaljförsäljning eller till en annan anläggning 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 skall hållas åtskilda från varandra.
142. Andra fiskeriprodukter än sådana som skall förvaras levande vilka levereras till anläggningen skall omedelbart avkylas till 0-+3 °C. Kallrökta och färsksaltade bearbetade fiskeriprodukter, alla vakuum- och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter samt beredda och bearbetade fiskeriprodukter skall förvaras i 0-+3 °C. Övriga upphettade (bl.a. rökta, flam- eller glödstekta) bearbetade fiskeriprodukter skall förvaras i en temperatur som understiger +6 °C.

1.8.2. Särskilda krav som hänför sig till dioxin i fiskeriprodukter

Bestämmelser om särskilda krav som hänför sig till dioxin i fiskeriprodukter finns också i 1 kap. i bilaga 3 till primärproduktionsförordningen.

143. Sådana fiskeriprodukter eller beredda och bearbetade produkter av dem som härrör från Finland eller Östersjöområdet och vars dioxinhalt överstiger de högsta tillåtna mängderna enligt bilagan till rådets förordning (EG) nr 2375/2001 om ändring av kommissionens förordning (EG) nr 466/2001 om fastställande av högsta tillåtna halt för vissa främmande ämnen i livsmedel, får inte levereras till andra medlemsstater i Europeiska gemenskapen än Sverige. Kraven gäller också icke klassificerade strömmingar. Anläggningar skall märka dessa produkter med tilläggsmärkning av rektangulär form som omger identifieringsmärket.

144. De fiskarter vilkas dioxinhalt har konstaterats understiga den högsta tillåtna dioxinmängden uppräknas i 1 kap. punkt 4 i bilaga 3 till primärproduktionsförordningen.
145. Livsmedelsföretagare kan, om de så önskar, parti för parti låta undersöka sådana fiskeriprodukter och beredda och bearbetade produkter av dem som inte nämns i den ovan nämnda listan över fiskarter. Konstateras ett sådant parti understiga den högsta tillåtna mängden dioxin, kan partiet i fråga märkas med ett identifieringsmärke utan den tilläggsmärkning som nämns i punkt 143. Undersökningensresultaten skall stå till tillsynsmyndigheternas förfogande.
146. Bestämmelser om storleksklassificeringen av strömming jämte påskrifter finns i rådets förordning (EG) nr 2406/1996 om fastställande av gemensamma marknadsnormer för saluföring av vissa fiskeriprodukter.

1.9. Ytterligare krav i fråga om anläggningar som hanterar sniglar och bearbetade produkter av dem

Bestämmelser om krav i fråga om anläggningar som bereder sniglar till livsmedel finns också i avsnitt XI i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

147. Anläggningar där levande sniglar kokas samt köttet av skalade sniglar hanteras eller bearbetas vidare skall i förhållande till verksamhetens omfattning ha följande tillräckliga och separata utrymmen:
- a) för mottagning och förvaring av levande sniglar,
 - b) för tvättning, kokning, borttagning av skal och rensning av sniglarna,
 - c) för lagring och vid behov för rengöring och annan behandling av skalerna,
 - d) för förpackande av snigelkött,
 - e) för kyllagring av färdiga produkter, och
 - f) för lagring av förpackningsmaterial.
148. Om snigelkött bearbetas vidare vid anläggningen, skall i den i förhållande till verksamhetens omfattning dessutom finnas följande tillräckliga och separata utrymmen:
- a) för kyllagring av snigelkött,
 - b) för beredning av den fyllning som läggs i snigelskalen,
 - c) för kokning och avkylning av produkterna,
 - d) för anbringande av fyllningen i snigelskal och förpackande av produkter. Temperaturen i denna lokal skall vara reglerbar. Temperaturen i lokalen skall understiga +12 °C, och
 - e) för djupfrysning av produkter.
149. Levande sniglar skall kontrolleras organoleptiskt innan de kokas.
150. Sniglar och bearbetade produkter av dem skall kylas ner till en temperatur under +10 °C inom två timmar efter att de har kokats. Produkten skall dessutom så fort som möjligt nå den slutliga förvaringstemperaturen.

151. När fyllda snigelskal bereds skall sniglarna efter att de kokats antingen

- a) omedelbart blandas med de övriga tillverkningsämnen, varvid produktens temperatur får vara mellan +40 °C och +60 °C i högst två timmar, eller
- b) kylas ner till en temperatur under +10 °C innan de blandas med de övriga tillverkningsämnen.

152. Tillsynsmyndigheten kan tillåta andra tillverkningsätt.

1.10. Ytterligare krav i fråga om äggpackerier

Bestämmelser om krav i fråga om äggpackerier finns i avsnitt X kap. I i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1.11. Ytterligare krav i fråga om anläggningar som tillverkar äggprodukter

Bestämmelser om krav i fråga om anläggningar som tillverkar äggprodukter finns i avsnitt X kap. II i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1.12. Ytterligare krav i fråga om kyllager

Bestämmelser om kraven i fråga om kyllager finns också i kap. I punkt 2 d i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien.

153. Dessa krav tillämpas på kyllageranläggningar och anläggningars separata kyllager och kyllager som finns i anslutning till anläggningar, såsom kylinrättningar, fryslager och andra motsvarande kylda utrymmen och anordningar som används för förvaring eller lagring av livsmedel av animaliskt ursprung. Bestämmelser om transportmedel finns också i bilaga 5 till denna förordning.

154. I kyllager skall det finnas ändamålsenliga kylinrättningar och kylda utrymmen. I kyllager skall det finnas kylda utrymmen och kylanordningar som är tillräckligt stora med tanke på användningen och uppnåendet och bibehållandet av livsmedlets förvaringstemperatur och som är lätta att rengöra och desinficera.

155. I kyllager skall det finnas apparatur för mätning av förvaringstemperaturen och också apparatur för registrering av temperaturen, om inte övervakaren av anläggningen godkänner manuell mätning. Alla kylda utrymmen och kylanordningar skall ha egen uppföljning av temperaturen. Om temperaturerna i olika delar av det kylda utrymmet kan avvika från varandra på grund av utrymmets storlek eller mångformighet, skall det på varje temperaturområde finnas egen övervakning av temperaturen.

156. Då apparatur för registrering av temperaturen används skall det i kyl- och fryslager finnas ett alarmsystem som varnar när temperaturernas målvärden överskrids.

2 Kapitel Hantering av livsmedel

2.1 Upptining, rökning och saltning

Upptining

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

157. Djupfrysta eller frysta råvaror skall tinas upp under hygieniska förhållanden. Vid upptining av oskyddade produkter skall allt smältvatten under upptiningen avledas från det kärl eller underlag där upptiningen sker.
158. Om vatten används vid upptiningen av oskyddade råvaror, skall upptiningen ske med hjälp av rinnande hushållsvatten eller, när det är fråga om hela fiskar, med rent rinnande vatten.
159. Råvarorna skall tinas upp i kylda utrymmen, alternativt skall man på annat sätt förvissa sig om att temperaturen i fråga om livsmedel som skall upptinas inte stiger så högt under upptiningen att det är skadligt för livsmedlets livsmedelshygieniska kvalitet.
160. Tillverkningen av produkter efter upptining skall ske omedelbart efter upptiningen.

Rökning

Rökning av kött och köttprodukter och rökning av fiskeriprodukter, beredda och bearbetade fiskeriprodukter skall uppfylla följande krav:

161. Rökning skall utföras i särskilda utrymmen eller tillräckligt avskilt från den övriga verksamheten.
162. Vid rökning skall spridning av rök och hetta till de övriga produktionslokalerna effektivt förhindras.
163. När framkallningen av rök sker i produktionslokaler får material som används för att bilda rök inte lagras. Materialen skall hanteras på sådant sätt att hanteringen av dem inte föranleder livsmedelshygieniska olägenheter i produktionslokalerna.
164. Rökanläggningens ugnslucka skall finnas annanstans än i produktionslokalen eller skall påfyllningen av rökanläggningen göras så att livsmedel inte förorenas.
165. För framställning av rök är det inte tillåtet att använda trämaterial som är målat, fernissat, impregnerat eller limmat eller som har behandlats på annat motsvarande sätt. Livsmedelsföretagaren skall visa att det trämaterial som används för rökning är lämpat att användas för rökning av livsmedel.
166. Omedelbart efter rökning skall köttprodukter, beredda och bearbetade fiskeriprodukter, innan de emballeras och förpackas, kylas ned till den temperatur som fastställts dem.

Saltning

Saltning av råvaror för köttprodukter och av köttberedningar samt saltning av fiskeriprodukter, beredda och bearbetade fiskeriprodukter skall uppfylla följande krav:

167. Saltning skall utföras i särskilda utrymmen eller tillräckligt avskilt från den övriga verksamheten. Det salt som används för saltning skall vara rent och det får inte användas på nytt. Saltet skall lagras på sådant sätt att det inte blir utsatt för främmande ämnen från omgivningen. Saltet skall tas in till produktionslokalerna i rena kärl.
168. Saltlösning som används för saltning får inte återanvändas mellan olika produktionspartier eller användas på nytt på annat sätt. Saltlösningen skall förvaras skyddad i kärl i ändamålsenliga lokaler. Vid saltning får saltlösningens temperatur vara högst +12 °C.
169. Livsmedel skall saltas i kyllda lokaler, alternativt skall man på annat sätt förvissa sig om att temperaturen i fråga om livsmedel som skall saltas inte stiger så högt vid saltningen att det är till men för livsmedlets livsmedelshygieniska kvalitet.
170. Temperaturen i en lokal för saltning av köttberedningar och köttprodukter skall understiga + 12 °C.

2.2. Tillverkning av helkonserver

Dessa krav skall tillämpas i tillverkning av helkonserver som är förpackade i plåtburkar som är falsade. Kraven skall i tillämpliga delar följas vid tillverkning av helkonserver som förpackas i glasburkar eller förpackas på något annat sätt.

171. Vid en anläggning skall finnas följande lokaler och anordningar:

- a) en metod för transport av tomma konservburkar till arbetslokalen,
- b) utrustning för rengöring av konservburkarna före fyllning,
- c) utrustning för rengöring av hermetiskt tillslutna konservburkar med hett hushållsvatten för att vid behov avlägsna massa från konservburkarna före värmebehandling, och
- d) en anordning för värmebehandling och därpå följande kylning av burkar. Värmebehandlingsapparaten skall förses med anordningar som gör det möjligt att säkerställa att konserverna verkligen har genomgått ändamålsenlig värmebehandling.

172. Följande krav skall uppfyllas vid tillverkning av konserver:

- a) tomma konservburkar skall rengöras med tryckluft eller vid behov med rinnande vatten,
- b) hermetiskt tillslutna konservburkar skall rengöras med hett vatten före värmebehandlingen. Då burkarna tillsluts får det inte finnas massa i fogen,
- c) konservburkarna skall upphettas senast två timmar efter att de har tillslutits, i annat fall skall de nedkylas till +4 °C och upphettas senast följande dag,

- d) efter värmebehandlingen skall konservens innehåll vara kommersiellt sterilt,
- e) burkarna skall staplas i korgar med hjälp av mellanväggar så att fogarna inte blir utsatta för påfrestningar, och
- f) konserverna skall efter värmebehandlingen nedkylas i vatten som fyller de mikrobiologiska kraven på hushållsvatten och i vilket det är möjligt att tillsätta för ändamålet lämpliga korrosionsförhindrande medel.

2.3. Emballering och förpackande

Bestämmelser om krav i fråga om emballering och förpackande finns också i kap. X i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien. Bestämmelser om emballering och förpackande av fiskeriprodukter finns i avsnitt VIII kap. VI i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Bestämmelser om emballering och förpackande av mjölk och mjölkbaserade produkter finns i avsnitt IX kap. III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

- 173. Produkterna skall emballeras och förpackas i ett utrymme som är reserverat för detta ändamål eller på ett separat område. Produkterna kan tillverkas och emballeras i samma rum under förutsättning att rummet är så stort att emballeringen kan ske tillräckligt åtskilt från tillverkningen.
- 174. Förpackningar och emballage som kommer i beröring med livsmedel skall uppfylla de krav som särskilt föreskrivs för material och förnödenheter som kommer i beröring med livsmedel.
- 175. Förpackningsmaterialen skall vara tillräckligt starka för att skydda de produkter som förpackas.
- 176. Emballage och förpackningar får återanvändas endast om de är lätta att rengöra och vid behov också desinficera. Ändamålsenliga lokaler för rengöring, desinficering, torkning och förvaring av återanvändbara emballage- och förpackningsmaterial skall finnas vid anläggningar.
- 177. Förpackningarna skall sättas ihop hygieniskt innan de förs till förpackningslokalen, och de skall användas omgående. Förpackningar kan dock sättas ihop i förpackningslokalen, om de sätts ihop tillräckligt långt borta från tillverkningen så att det inte finns någon risk att produkterna blir kontaminerade. Förpackningsmaterial får föras in i förpackningslokalen endast i en mängd som motsvarar det aktuella behovet.
- 178. Förpackningsmaterialen skall lagras i ett separat utrymme och skyddas från damm och annan förorening. Förpackningsmaterial utan skyddsöverdrag får inte förvaras direkt på golvet eller på transportpallar av trä. Ventilationen i utrymmet skall ordnas på sådant sätt att materialet inte kan bli kontaminerat eller kontaminera råvaror eller produkter.
- 179. Ett parti förpackningsmaterial skall kunna inspekteras från alla håll då det tas i användning.
- 180. Ett lager där förpackningsmaterial förvaras får inte vara ett genomgångsställe och där får inte bedrivas annan verksamhet än hantering av emballage- och förpackningsmaterial. Där får inte förvaras annan utrustning på sådant sätt att det skadar

förpackningsmaterialet. Lagret skall vara förlagt så att förpackningsmaterialet kan förflyttas hygieniskt.

2.4. Förvaring och lagring

Bestämmelser om lagring av kött från klöv- och hovdjur finns också i avsnitt I kap. VII och i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och om lagring av fiskeriprodukter i avsnitt VIII kap. VII i bilaga III till samma förordning.

181. Livsmedel av animaliskt ursprung som skickas till en annan anläggning för hantering och som skall förvaras i kylda lokaler eller dokumenterna med dessa livsmedel skall vara försedda med en anteckning om förvaringstemperaturen.

182. Kallrökta och färsksaltade bearbetade fiskeriprodukter samt alla vakuumpackade och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter, beredda och bearbetade fiskeriprodukter skall förvaras i 0-+3 °C. Övriga upphettade (bl.a. rökta, flam- eller glödstekta) bearbetade fiskeriprodukter skall bevaras i en temperatur som understiger +6 °C.

183. Kött skall lagras i en temperatur som understiger +7 °C, kött av fjäderfä i en temperatur av högst +4 °C och andra slaktprodukter som godkänts som människoföda i en temperatur av högst +3 °C.

Kylt malet kött skall lagras i en temperatur som understiger +2 °C. Köttberedningar skall lagras i en temperatur som understiger +4 °C. Djupfrysade livsmedel skall lagras i en temperatur som är -18 °C eller kallare.

Pastöriserad och icke-pastöriserad mjölk skall förvaras i en temperatur som är högst +6 °C. Övriga lätt förskämbara mjölkbaserade produkter skall förvaras i en temperatur om högst +8 °C.

184. Foder för sällskapsdjur som förpackats och märkts tillräckligt väl kan vägas och lastas i samma lokal där man väger och lastar förpackade livsmedel.

185. Färdiga förpackningar skall hanteras så att de inte blir smutsiga. Ifall förpackningar lagras på varandra skall de skyddas så att de inte blir smutsiga och att produkterna inte kontamineras när förpackningen öppnas.

186. Kärn som innehåller livsmedel får staplas ovanpå varandra endast om de är rena på utsidan och utsidan inte kommer i beröring med oskyddade livsmedel. Förpackade livsmedel får inte förvaras i samma rum som oskyddade livsmedel. Emballerat kött kan förvaras i samma lager som dels förpackat, dels oförpackat kött.

187. Livsmedel som är avsedda att djupfrysas för lagring skall djupfrysas omedelbart efter nedkyllningen.

188. Djupfrysningen skall fortgå utan avbrott tills köttets kärntemperatur är -18 °C eller kallare. Efter djupfrysningen får köttets kärntemperatur inte under förvaring och lagring överstiga temperaturen i fråga. I fråga om djupfrost kött skall dessutom det som särskilt föreskrivs om djupfrysning iakttas.

189. Av påskrifter på förpackningarna för djupfrost kött skall framgå månad och år för djupfrysningen.

BILAGA 3

PLAN FÖR EGENKONTROLL I FRÅGA OM ANLÄGGNINGAR OCH ÖVRIGA LIVSMEDELSLOKALER

1 Kapitel Allmänna krav beträffande planer för egenkontroll i fråga om anläggningar

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

1. Livsmedelsföretagaren ansvarar för innehållet i planen för egenkontroll. Följande uppgifter skall framgå av planen för egenkontroll och de olika delar 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.
2. I planen för egenkontroll skall ingå
 - a) en på planritningen angiven beskrivning av materialflödena i anläggningen. I beskrivningen skall transportrutterna för råvaror, färdiga produkter, förpackningsmaterial, förpackningar och avfall samt de huvudsakliga rutterna för personalen anges,
 - b) en beskrivning av produkterna eller produktgrupperna, och
 - c) namnen på de laboratorier som utför undersökningar som ingår i egenkontrollen och uppgift om det godkännande enligt 37 och 39 § i livsmedelslagen som Livsmedelssäkerhetsverket meddelat laboratorierna eller uppgift om övergångstid enligt 88 § 2 mom. i livsmedelslagen.
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. Planen för egenkontroll skall bestå av följande delar:
 - a) ett stödsystem som skapar en grund för livsmedelssäkerheten och för den hygieniska nivån på verksamheten vid anläggningen. Ett stödsystem är 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 då det gäller hygien- och egenkontroll.

1.1. Stödsystem

5. Stödsystemet består av program med hjälp av vilka företagaren skall visa att den lagstiftning som gäller god produktionssed och krav i fråga om livsmedelssäkerhet och hygienisk livsmedelsproduktion följs. Programmen hänför sig till personalen och personalens hygieniska verksamhetssätt samt till hygienkraven på anläggningar och livsmedel beroende på verksamhetens omfattning.
6. Stödsystemet skall innehålla följande program:

Personalen och personalens hygieniska verksamhetssätt

- a) Ett program för kontroll av att anvisningarna om hygien iakttas
Livsmedelsföretagaren skall övervaka att personalen följer de hygienanvisningar om färdsel i anläggningen, handtvättning, klädsel och intag av måltider samt övrig verksamhet som har utfärdats.
- b) Ett program för uppföljning av personalens hälsotillstånd
Bestämmelser om kraven på personalens hälsotillstånd finns i lagen om smittsamma sjukdomar (583/1986) och i de författningar som utfärdats med stöd av den. Dessa krav skall ligga som grund för programmet.

Hygienkrav i fråga om anläggningen

- c) Ett program för uppföljning av temperaturen i kylda utrymmen
Programmet innehåller kraven och temperaturerna för uppföljning av temperaturerna i kylager och hos kylutrustningen.
- d) Ett program för undersökning av kvaliteten på hushållsvatten
Ett program för regelbunden undersökning av hushållsvatten som används vid anläggningen. Programmet skall omfatta undersökning av vattnets fysikaliska och mikrobiologiska kvalitet.

Programmet skall omfatta anläggningens interna vattenledningsnät och hela det system som används för vattenförsörjningen i det fall att anläggningen använder egen brunn eller vatten från någon annan egen källa. I programmet skall fastställas hur ofta och från vilka vattenposter prover tas och vilka undersökningar som görs på proverna.

- e) Ett program för bekämpning av skadedjur
Av programmet skall framgå den förebyggande verksamheten med beaktande av de bekämpningsmetoder och bekämpningsmedel som använts för bekämpning av gnagare, insekter, fåglar och andra skadedjur, vem som ansvarar för kontrollen av lockbetena och hur ofta lockbetena kontrolleras. Det skall finnas skyddsinformationsblad om bekämpningsmedlen. Platserna där lockbeten läggs ut skall prickas för på en planritning.
- f) Ett program för rengöring och övervakning av renheten

Rengörings- och desinfektionsmedel

En förteckning över de rengörings- och desinfektionsmedel som används vid anläggningen skall uppgöras och skyddsinformationsblad beträffande dem skall finnas.

Förpackningar som innehåller rengörings- och desinfektionsmedel skall vara lätta att identifiera, de skall vara försedda med påskrifter om innehållet och åtföljas av en bruksanvisning. Med hjälp av anvisningarna och skyddsinformationsbladen skall man försäkra sig om att medlen används korrekt och att rester av dem inte stannar kvar på ytor som kommer i kontakt med produkterna.

Ett rengöringsprogram

I rengöringsprogrammet skall rengöringen och desinficeringen av lokaler, inventarier, maskiner, anordningar och redskap beskrivas. Också redskap och ämnen som används vid rengöringen samt tidpunkterna för rengöringen skall beskrivas.

Rengöringsprogrammet skall vid behov omfatta också uppföljning av ventilationen och tryckförhållandena i lokaliteterna vid behov med hjälp av regelbundna mätningar samt rengöring av ventilationsutrustning, kondensvattenbassänger och kanaler för inkommande luft samt bytning av filtren.

Ett program för övervakning av renheten

Rengörings och desinficeringseffekten skall följas med hjälp av programmet för övervakning av renheten. I programmet för övervakning av renheten skall ingå organoleptisk kontroll av lokaler och anordningar samt tagning av mikrobiologiska eller kemiska prov på lokaler, maskiner, anordningar och arbetsbänkar.

- g) Ett underhållsprogram
Med hjälp av ett program för kontroll och underhåll skall man följa lokaliteternas, konstruktionernas, maskinernas, värmebehandlingsanordningarnas och övriga anordningars samt transportmedlens skick och kravenlighet. Säkerställande av mätanordningarnas funktion skall ingå i underhållsprogrammet.
- h) Ett program för uppföljning av transporterna
Med hjälp av programmet för transportmedlens renhet och temperatur uppföljning av transporterna skall uppföljas, och programmet skall omfatta anläggningens alla livsmedelstransporter med både egen och andras materiel. Det är möjligt att i programmet hänvisa till ett skilt egenkontrollprogram för transportmedlen.
- i) Ett program för avfallshantering
Programmet för avfallshantering skall innehålla en utredning om hur biprodukter som är förenliga med biproduktförordningen och avfallet hanteras och förvaras vid anläggningen samt vart och i vilket syfte olika slag av avfall som uppstått vid anläggningen transporteras.

Hygien i fråga om livsmedel

- j) Uppgifter om råvaror som anländer till anläggningen och en beskrivning av kontrollen av dem
Bokföring över mottagna råvarupartier

Bokföringen över råvarupartier som anlänt till en anläggning skall innehålla åtminstone följande information: tidpunkten för mottagande och kontroll, råvarumängden och leverantören, en beskrivning av partiet och identifikationsuppgifterna för det, ett eventuellt nummer på handelsdokumentet, åtminstone genom stickprov konstaterad organoleptisk kvalitet (lukt och utseende) och temperatur för råvaran, åtgärder som vidtagits i fråga om partiet och orsakerna till åtgärderna. Dessutom skall uppgifter om mängden kasserade råvaror och vidarebefordran eller förstöring av dessa bokföras.

- k) Uppgifter om de produkter som sänds iväg från anläggningen (en förteckning över uppgifter)
Bokföring över livsmedelspartier som sänts från en anläggning till en annan anläggning eller till detaljförsäljning.

Bokföringen över produkter som levererats från anläggningen skall innehålla åtminstone följande uppgifter: tidpunkten för avsändande och kontroll, produktnamnet och mängden, kontroll- eller identifieringsmärke, tilläggsmärkning eller övriga beteckningar, partibeteckning, handelsdokumentets nummer och destination, uppföljning av temperaturen i fråga om rött kött som avsänts vid en temperatur över +7 °C och villkorligt godkännande av köttet samt i fråga om mjölk värmebehandlingsprogram som produkten genomgått. Vid leverans till detaljförsäljning skall bokföringen innehålla åtminstone tidpunkten för avsändande och kontroll, produktnamnet och mängden, handelsdokumentets nummer och destination.

- l) Plan för att förvara åtskilt från varandra sådana livsmedel som får levereras till andra medlemsstater och sådana livsmedel av animaliskt ursprung som endast får säljas i hemlandet och Sverige.
- m) Plan för provtagning och undersökning
Anläggningen skall ha en plan för provtagning och undersökning, av vilken skall framgå vilka prover som tas i samband med egenkontrollen, när de tas och vad som undersöks i dem. Av planen för egenkontroll skall också framgå vilka personer som är berättigade att ta prov inom ramen för egenkontrollen. Anläggningen skall i sin plan för egenkontroll inbegripa de undersökningar som krävs i förordningen om mikrobiologiska kriterier.
- n) Spårbarhet
I planen för egenkontroll skall beskrivas det system för spårbarhet som förutsätts i artikel 18 i allmänna livsmedelsförordningen och 17 § i livsmedelslagen.
- o) Program för information om olägenheter som har observerats
Planen för egenkontroll skall inbegripa ett program beträffande vilka vid egenkontrollen konstaterade olägenheter livsmedelsföretagaren

informerar tillsynsmyndigheten om och på vilket sätt detta sker så som förutsätts i 24 § i livsmedelslagen. Informationsprogrammet skall gälla både anläggningens interna information och nödvändig information till övervakande myndigheter.

- p) Ett program för hur hälsoskadliga produkter skall återtas från marknaden och en därtill ansluten plan för informationen om hälsofaror.
I programplanen skall beskrivas skedena och de ansvariga personerna när det gäller återtagande av hälsoskadliga produkter och hanteringen av produkterna samt en plan för information i anslutning till återtagandet.
- q) Beskrivning av och uppgifter om stämplor och om omslag och annat förpackningsmaterial som upptar identifieringsmärke samt om förvaringen och användningen av dem.
I programmet skall beskrivas vilka olika förpackningsmaterial eller andra material som kommer i beröring med livsmedel anläggningen använder. Livsmedelsföretagare skall försäkra sig om att förpackningsmaterial och förpackningsförnödenheter för livsmedel eller andra material som kommer i beröring med livsmedel är lämpade för ändamålet i fråga. Informationen skall inhämtas genom att den som tillverkat förnödenheten eller materialet ombesörjer att den avger ett intyg över livsmedelsdugligheten. Planen för egenkontroll skall också innehålla en beskrivning av hur missbruk av stämplor och omslag och förpackningsmaterial som upptar ett identifieringsmärke förhindras.
- r) Ett program om förpackningspåskrifter och säkerställande av deras riktighet
I programmet skall anges på vilket sätt följande angelägenheter som hänför sig till förpackningspåskrifter bemästras: datummärkningens riktighet, recept-ändringar och lagstiftningsändringar samt motsvarande information.
- s) Anvisningar om förvaringsplats och förvaringstid för handlingar som hänför sig till egenkontrollen
- t) En modell för de handlingar som avses i 11 § i denna förordning.

1.2. HACCP-systemet

- 7. Enligt artikel 5 i allmänna livsmedelsförordningen och 20 § i livsmedelslagen skall livsmedelsföretagaren utarbeta ett på HACCP-principerna baserat system för hanteringen av risker av kritiska punkter vid livsmedelsproduktion och risker som är förknippade med dem och som skall ingå i planen för egenkontroll.

1.3. Ett program för utbildning av personalen

Om livsmedelshygienisk kompetens föreskrivs också i 27 § 2 mom. i livsmedelslagen.

- 8. Livsmedelsföretagaren skall utarbeta en skriftlig plan över ett utbildningsprogram där personalen instrueras i hygieniska arbetssätt och egenkontroll. I planen skall inbegripas ett program för hur ny personal eller personal som återvänder skall instrueras i sitt arbete, speciellt i fråga om egenkontrollsystemet och hygienisk

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

2 Kapitel Särskilda krav på anläggningarnas planer för egenkontroll inom olika branscher

2.1. Planer för egenkontroll i fråga om slakterier för rött kött, små slakterier för rött kött, styckningsanläggningar, små styckningsanläggningar och kylager

I stödsystemet för egenkontroll vid slakterier för rött kött och små slakterier för rött kött samt styckningsanläggningar, små styckningsanläggningar och kylager skall utöver de allmänna kraven i 1 kap. i denna bilaga ingå följande program på så sätt att punkterna a-i gäller slakterier och små slakterier, punkterna a-b och i-l gäller styckningsanläggningar och små styckningsanläggningar och punkterna a-b gäller kylager:

- a) Det system för märkning av nötkött som anges i jord- och skogsbruksministeriets förordning om märkning av nötkött (1203/2001).
- b) Ett program för transport av kött. I det program inom ramen för planen för egenkontroll som gäller övervakning av transporter skall nämnas de åtgärder genom vilka försämringen av den hygieniska kvaliteten hos livsmedel av animaliskt ursprung under transporten kan motverkas. Av programmet skall framgå den verksamhet som planen gäller, den person som ansvarar för transporterna, kraven på transportutrustningen, transportmaterielen och transportutrymmena, transporttemperaturerna, systemet för uppföljning av temperaturen samt övriga med tanke på transporterna livsmedelshygieniskt sett viktiga arbetsmoment såsom lastning och lossning.

I det program inom ramen för planen för egenkontroll som gäller transporter skall också ingå övervakning av rengöringen av transportmedel för kött samt övervakning av rengöringen av hygien i lådor (så kallade pool-lådor) som rengörs på något annat ställe än vid anläggningen i fråga.
- c) Uppgifter om djur som tagits emot för slakt, deras ursprung, identifiering och vid behov deras ålder samt en beskrivning av hur man gör förfrågan om registrering i nötdjursregistret då det gäller nötdjur och hur förfrågan säkerställs.
- d) Ett program och uppgifter om förflyttning av djur som misstänks vara sjuka till en sjukbox för noggrannare undersökning och ett system för säkerställande av att djur som inte har undersökts i levande tillstånd före slakten inte heller slaktas.
- e) Ett program för övervakning av rester av mikrobiäläkemedel i kött från djur som har slaktats vid anläggningen. Genom programmet skall övervakas i synnerhet att karenstiderna för läkemedlen har iakttagits. För övervakning av resterna av mikrobiäläkemedel i kött av djur skall inom ramen för egenkontrollen tas ett antal prov som motsvarar 0,2 % av antalet djur som skall slaktas, enligt djurart.

- f) Ett av jord- och skogsbruksministeriet särskilt fastställt program för övervakning av salmonella och program för uppföljning av EHEC-bakterier i nötkreatur.
- g) Ett program för avskiljning och uppföljning av djur som är nedsmutsade med dynga. Slakteriet skall placera djur som är nedsmutsade med dynga så, att de kan slaktas åtskilda från eller efter annan slakt. Djur som vid egenkontrollen har klassificerats som nedsmutsade med dynga skall visas upp för besiktningsveterinären, som avgör slutligt om de skall klassificeras som nedsmutsade med dynga.
I programmet för egenkontroll skall beskrivas de åtgärder som vidtas för säkerställande av slakthygien i fråga om djur som är nedsmutsade med dynga. Slakteriet skall för besiktningsveterinären uppgöra en månatlig sammanställning över djur som klassificerats som nedsmutsade med dynga. Uppgifterna om de slaktkroppar som klassificerats som nedsmutsade med dynga skall sändas till slakteriets hälsovårdspersonal för kännedom.
- h) Ett program för uppföljning i ett slakteri av kvaliteten på slaktkroppar och andra delar som är tjänliga som livsmedel.
Uppföljningen av kvaliteten skall utföras efter köttbesiktningen i samband med finputsningen av slaktkroppen. Vid övervakningen av kvaliteten skall särskild uppmärksamhet fästas vid sådana ställen av slaktkroppen och andra delar av djuret vilka som en följd av slakten kan vara nedsmutsade eller uppvisa andra fel. Programmet skall förutom den organoleptiska kontrollen dessutom innehålla analys av prov från slaktkroppars yta i enlighet med förordningen om mikrobiologiska kriterier.
- i) Ett program för uppföljning av temperaturen på över +82 °C varmt vatten som används för desinficering.
- j) Ett program för övervakning av slaktkroppar och annat kött som anländer till anläggningen samt en beskrivning av hur dess övervakas. Kvaliteten på det kött som tas emot skall kontrolleras åtminstone organoleptiskt. På styckat kött skall regelbundet utföras mikrobiologiska undersökningar.
- k) Ett övervakningsprogram för kvaliteten på köttsorteringar som skurits fria från ben, vari ingår provtagning på varje renskuret parti för okulär besiktning.
- l) Ett program för uppföljning av temperaturen hos kött som styckas.

2.2. Planer för egenkontroll i fråga om fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier, styckningsanläggningar och små styckningsanläggningar för fjäderfä

Planer för egenkontroll i fråga om fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier, styckningsanläggningar och små styckningsanläggningar för fjäderfä skall förutom de allmänna kraven i 1 kap. i bilaga 3 innehålla

- a) Bokföring över djur som anlånt till anläggningen för slakt.

Bokföringen skall inbegripa de uppgifter om livsmedelskedjeinformation som enligt primärproduktionsförordningen skall lämnas till fjäderfäslakterier.

- b) Ett program för uppföljning i ett slakteri av kvaliteten på slaktkroppar och andra delar som är tjänliga som livsmedel.
Vid kvalitetskontrollen skall särskild uppmärksamhet fästas vid sådana ställen på slaktkropparna och andra delar av djuren där det kan uppträda förorening eller andra fel som uppkommit vid slaktarbetet.
- c) Ett program för övervakning av kvaliteten på styckat kött, vari ingår visuell besiktning av varje styckat parti.
- d) Ett program för övervakning av vattenkylning.
Vid fjäderfäslakterier där slaktkropparna kyls genom vattenkylning skall programmet för egenkontroll omfatta kraven på vattenkylning och uppföljning av utfallet av dem.
Vattenavkylningsbassängens mikrobiologiska kvalitet skall följas upp.
- e) Övervakningssystem för vattenhalten i fjäderfäkött enligt rådets förordning (EG) nr 2967/76.
- f) Ett av jord- och skogsbruksministeriet särskilt fastställt program för övervakning av salmonella och program för uppföljning av förekomsten av kampylobakterier.
- g) Ett program enligt anvisningarna från Livsmedelssäkerhetsverket för övervakning av rester av läkemedel i kött från fjäderfä som har slaktats vid anläggningen. Genom programmet övervakas i synnerhet att karenstiderna för läkemedlen har iakttagits.

2.3. Planer för egenkontroll i fråga om vilthanteringsanläggningar, slakterier och små slakterier för hägnat vilt samt renslakterier

Planer för egenkontroll som gäller vilthanteringsanläggningar, slakterier och små slakterier för hägnat vilt och renslakterier skall innehålla allmänna krav beträffande egenkontroll i denna förordningens kapitel 1 i bilaga 1.

2.3.1. Planer för egenkontroll i fråga om vilthanteringsanläggningar

Planer för egenkontroll som gäller anläggningar för hantering av storvilt skall i tillämpliga delar uppfylla de särskilda kraven på egenkontroll i fråga om slakterier för rött kött som anges i avsnitt 2.1 i bilaga 3 till denna förordning. Planer för egenkontroll som gäller anläggningar för hantering av småvilt skall i tillämpliga delar innehålla de punkter på egenkontroll i fråga om fjäderfäslakterier som anges i avsnitt 2.2 i bilaga 3 till denna förordning.

- a) Planer på egenkontroll i fråga om vilthanteringsanläggningar skall inbegripa bokföring över i vilken kommun det frilevande vilt som anlant till anläggningen har fångats.

2.3.2. Planer för egenkontroll i fråga om slakterier och små slakterier för hägnat vilt

Planer för egenkontroll som gäller slakterier och små slakterier för hägnat vilt av partåiga däggdjur och hägnade ratiter skall i tillämpliga delar uppfylla de särskilda kraven på egenkontroll i fråga om slakterier och små slakterier för rött kött som anges i avsnitt 2.1 i bilaga 3 till denna förordning.

Planer för egenkontroll som gäller övriga slakterier och små slakterier för hägnat vilt av däggdjur skall i tillämpliga delar innehålla de särskilda punkter på egenkontroll i fråga om fjäderfäslakterier och små fjäderfäslakterier som anges i avsnitt 2.2 i bilaga 3 till denna förordning.

2.3.3. Planer för egenkontroll i fråga om renslakterier

Planer för egenkontroll som gäller renslakterier skall i tillämpliga delar innehålla de särskilda punkter på egenkontroll i fråga om slakterier för rött kött som anges i avsnitt 2.1 i bilaga 3 till denna förordning.

2.4. Planer för egenkontroll i fråga om anläggningar som tillverkar malet kött och köttberedningar

Planer för egenkontroll skall förutom de allmänna kraven i 1 kap. i bilaga 3 till denna förordning omfatta

- a) Bokföringssystemet för köttråvaror som anläggningen mottagit skall partivis innehålla uppgifter om råvarans ålder samt om vilken anläggning köttråvaran härstammar från.
- b) En plan för provtagning på produkter.
Hållbarhets- och försäljningstider samt förvaringstemperaturer av produkter eller produktgrupper skall fastställas genom tillräckligt omfattande hållbarhetsprov där de förvaringstemperaturer används som enligt livsmedelsbestämmelserna krävs på försäljningsstället. Med hjälp av programmet för provtagning och undersökning skall det säkerställas att de försäljningstider och temperaturer som meddelats konsumenterna har fastställts korrekt.

2.5 Planer för egenkontroll i fråga om köttproduktanläggningar

Planer för egenkontroll skall förutom de allmänna kraven för alla anläggningar i 1 kap. i bilaga 3 till denna förordning innehålla

- a) En plan för provtagning på produkter.
Hållbarhets- och försäljningstider samt förvaringstemperaturer av produkter eller produktgrupper skall fastställas genom tillräckligt omfattande hållbarhetsprov där de förvaringstemperaturer används som enligt livsmedelsbestämmelserna krävs på försäljningsstället. Med hjälp av programmet för provtagning och undersökning skall det säkerställas att de försäljningstider och temperaturer som meddelats konsumenterna har fastställts korrekt.

2.6 Planer för egenkontroll i fråga om anläggningar inom mjölksektorn

Planer för egenkontroll skall förutom kraven i 1 kap. i bilaga 3 till denna förordning omfatta följande delområden:

- a) Kvaliteten på mjölkråvara som levereras från produktionsenheterna.
Den anläggning som tar emot mjölkråvara skall ha ett system med vars hjälp den försäkras om att den mjölk som avsänds från primär produktionsställen uppfyller kraven i primärproduktionsförordningen. Systemet skall innehålla ett program för provtagning och undersökning av mjölkråvaran, i vilket också ingår regelbunden undersökning av den organoleptiska kvaliteten och av rester av mikrobläkemedel.
- b) Kvaliteten på mjölkråvara som anläggningen tar emot.
För övervakningen av de transportpartier av mjölkråvara som anläggningen tar emot skall det finnas ett program för provtagning och undersökning av varje parti som åtminstone innehåller organoleptisk bedömning av mjölken, fastställande av rester av mikrobläkemedel och mätning av temperaturen vid ankomsten. I programmet skall regelbundet ingå de undersökningar för bedömning av fryspunkten för mjölkråvara som anges i avsnitt 1.7 punkt 128 i bilaga 2, om anläggningen framställer konsumtionsmjölk eller levererar mjölkråvara till en annan anläggning för framställning av konsumtionsmjölk.
- c) Kvaliteten på den mjölk för tillverkning av mjölk och mjölkbaserade produkter som anläggningen tar emot och använder.
Med hjälp av programmet för provtagning och undersökning skall anläggningen säkerställa att mjölken för tillverkning av mjölk och mjölkbaserade produkter uppfyller kraven i avsnitt IX kap. II punkt III i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
- d) Kvaliteten på den mjölk och de mjölkbaserade produkter som avsänds från en anläggning.
Hållbarhets- och försäljningstider samt förvaringstemperaturer av produkter eller produktgrupper skall fastställas genom tillräckligt omfattande hållbarhetsprov där de förvaringstemperaturer används som enligt livsmedelsbestämmelserna krävs på försäljningsstället. Med hjälp av programmet för provtagning och undersökning skall det säkerställas att de försäljningstider och temperaturer som meddelats konsumenterna har fastställts korrekt.

En anläggning som framställer värmebehandlad konsumtionsmjölk skall dessutom säkerställa att konsumtionsmjölken uppfyller kraven i rådets förordning (EG) nr 2597/97 om ytterligare bestämmelser för den gemensamma organisationen av marknaden för mjölk och mjölkprodukter med avseende på konsumtionsmjölk.
- e) En beskrivning av hur datum för den sista värmebehandlingen av värmebehandlad mjölk och värmebehandlade flytande mjölkbaserade produkter kan spåras med hjälp av förpackningspåskrifter på de produkter som avsänds från anläggningen.

- f) Bokföring över produktionsenheternas meddelanden om medicinsk behandling av djur.
Enligt 14 § i lagen om medicinsk behandling av djur (617/1997) får en produkt som fås från ett djur överlåtas för att användas som livsmedel under ett läkemedels karenstid endast om det i en undersökning med hjälp av en metod som godkänts av Livsmedelssäkerhetsverket tillförlitligt kan bevisas att produkten inte innehåller sådana mängder rests substanser av läkemedel som överstiger den maximimängd som tillåts enligt lagstiftningen.

Djurets ägare eller innehavare skall vid avsändandet av en produkt inom karenstiden skriftligen underrätta anläggningen om saken och ge anläggningen en skriftlig utredning om den ovan nämnda undersökningen samt resultaten av den.

2.7. Planer för egenkontroll i fråga om anläggningar inom fiskeribranschen

Planer för egenkontroll skall förutom de allmänna kraven för alla anläggningar i 1 kap. i bilaga 3 omfatta följande delområden:

- a) Parasiter
I planen för egenkontroll skall beskrivas hur man bemästrar den kontroll för upptäckt av eventuella parasiter som förutsätts i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung samt det djupfrysningstvång som gäller vissa fiskarter.
- b) Provtagningsplan
Hållbarhets- och försäljningstider samt förvaringstemperaturer av produkter eller produktgrupper skall fastställas genom tillräckligt omfattande hållbarhetsprov där de förvaringstemperaturer används som enligt livsmedelsbestämmelserna krävs på försäljningsstället. Med hjälp av programmet för provtagning och undersökning skall det säkerställas att de försäljningstider och temperaturer som meddelats konsumenterna har fastställts korrekt.
- c) Rensning av fiskeriprodukter
En beskrivning av hanteringen av orensad fisk och av produktionsplaneringen så att orensad fisk som anläggningen mottagit rensas så fort som möjligt eller levereras till försäljning.
- d) Särskilda krav som hänför sig till dioxin i fiskeriprodukter

Om det vid anläggningen hanteras sådana fiskeriprodukter eller beredda eller bearbetade produkter av dem som härrör från Finland eller Östersjöområdet och vars dioxinhalt överstiger de högsta tillåtna mängderna enligt bilagan till rådets förordning (EG) nr 2375/2001 skall det i planen för egenkontroll beskrivas

1. åtskilshållande från andra livsmedel,
2. en plan för säkerställande av att de inte levereras till andra medlemsstater i Europeiska gemenskapen än Sverige,

3. tilläggsmärkning i anslutning till dioxin, och
4. anteckningar i handelsdokument.

Om sådana fiskeriprodukter eller beredda eller bearbetade produkter av dem som är av svenskt ursprung hanteras vid anläggningen skall det i planen för egenkontroll beskrivas den utredning om huruvida dioxinhalten i dem överstiger de högsta tillåtna mängderna enligt bilagan till rådets förordning (EG) nr 2375/2001.

2.8. Planer för egenkontroll i fråga om tillverkning av helkonserver

Planer för egenkontroll skall förutom de allmänna kraven för alla anläggningar i 1 kap. i bilaga 3 till denna förordning omfatta följande delområden:

- a) undersökning av konserverna efter värmebehandlingen för upptäckande och avlägsnande av skadade produkter,
- b) regelbunden jämförelse av termometrarna på upphettningsanordningen med kalibrerade termometrar,
- c) daglig kontroll av fogarna i tillslutna konservburkar och undersökning av tvärsnittet av fogarna,
- d) kontroll med hjälp av indikatorer av att upphettningstemperaturen är tillräcklig,
- e) kontroll av att värmebehandlingen är effektiv genom hållbarhetsprov samt bakteriologisk undersökning av innehållet och kärlet. Hållbarheten skall undersökas så, att konserverna hålls 7 dygn i +37 °C eller 10 dygn i +35 °C,
- f) kontroll av det klorerade kylvattnets restklorinnehåll, och
- g) tillverkningen av konserver skall bokföras. Av bokföringen skall framgå
 - 1) begynnelse- och sluttidpunkten för upphettningen,
 - 2) koder för partier och produkter,
 - 3) mätvärdet i upphettningsanordningens termometer avläst åtminstone en gång under kokningen,
 - 4) namnet på den person som svarade för egenkontrollen av partiet i fråga,
 - 5) en beskrivning av upphettningsbehandlingen för varje parti,
 - 6) typ av störning och tidpunkt för inträffandet,
 - 7) korrigerande åtgärder, och
 - 8) förfaringssätt vid eventuella störningar.

2.9. Planer för egenkontroll i fråga om äggpackerier

Äggpackerier skall i sin plan för egenkontroll inbegripa ett system med vars hjälp de säkerställer att de ägg som levereras till packeriet kommer från produktionsenheter som uppfyller kraven i programmet för övervakning av salmonella.

3 Kapitel Planer för egenkontroll i fråga om övriga livsmedelslokaler

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

1. Planen för egenkontroll skall grunda sig på
 - a) ett stödsystem som består av övervakning av att god produktionssed iakttas och av annan övervakning som förutsätts i lagstiftningen. Ett fungerande stödsystem, med vars hjälp man försöker garantera en god nivå på verksamheten vid livsmedelslokal 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 skall framgå av planen för egenkontroll och de olika delar 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 skall innefattas en på planritningen angiven beskrivning av materialflödena i livsmedelslokalen. I beskrivningen skall rutterna för förflyttning och transport av råvaror, förpackningsmaterial, förpackningar, avfall och rutterna för personalen anges. I planen för egenkontroll skall bifogas en beskrivning av produkterna.
5. I planen för egenkontroll skall dessutom anges namnen på de eventuella laboratorier som utför undersökningar vilka ingår i egenkontrollen och uppgift att laboratorierna är godkända.

3.1. Stödsystemet

Stödsystemet för hygienisk verksamhet består av beskrivningar som gäller personalen, hygieniska verksamhetssätt, livsmedelslokaler 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 kyllda utrymmen,
- c) beskrivning av kontrollen av kvaliteten på det vatten som används,
- d) beskrivning av bekämpningen av skadedjur,
- e) beskrivning av rengöringen av livsmedelslokalen och 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 livsmedelslokalen,
- j) beskrivning av hur ett skadligt produktparti återtas 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.

3.2. HACCP-systemet

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

3.3. Utbildning av personalen

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

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

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

BILAGA 4

BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIG KRAV I FRÅGA OM ÖVRIGA LIVSMEDELSLOKALER

1 Kapitel Hantering av mjölk och mjölkprodukter med avseende på direkt överlåtelse till slutliga konsumenter

1. Dessa krav gäller livsmedelslokaler enligt punkt 11 i livsmedelslagen 13 § 2 mom. som är i anslutning till ett primärproduktionsställe och där livsmedelsföretagaren överlåter mjölk som han producerat direkt till den slutliga konsumenten eller varifrån han levererar kolostrum till en plats utanför primärproduktionsstället därifrån den i oförändrat skick säljs eller överlåts på annat sätt direkt till den slutliga konsumenten, när den sammanräknade mängden av ovan avsedd mjölk understiger 2 500 liter per år.
2. Dessa krav gäller också livsmedelslokaler enligt punkt 12 i livsmedelslagen 13 § 2 mom. som finns i anslutning till ett primärproduktionsställe där det av mjölk som produceras där tillverkas mjölkbaserade produkter som överlåts från primärproduktionsstället direkt till den slutliga konsumenten, när mängden mjölkråvara som används till tillverkningen av produkter understiger 2 500 liter per år. Som försäljning från primärproduktionsstället direkt till konsumenten räknas också servering på primärproduktionsstället av mjölk som producerats vid produktionsenheten och mjölkbaserade produkter av den.
3. Med mjölk avses i detta kapitel mjölkråvara och kolostrum. Med kolostrum avses mjölk som ett djur producerar inom 3-5 dygn efter en födsel.
4. Primärproduktionen av mjölk skall uppfylla kraven i avsnitt IX kap. I i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och kraven i primärproduktionsförordningen. Kraven i fråga om undersökningsfrekvensen för mjölkråvara tillämpas dock inte på primärproduktionsställen som inte levererar mjölk till någon anläggning. Tillsynsmyndigheten skall härvid fastställa undersökningsfrekvensen för mjölkråvara.
5. Lokaler där mjölk och mjölkbaserade produkter förvaras och hanteras skall anses vara livsmedelslokaler beträffande vilka en anmälan med stöd av 13 § 3 mom. i livsmedelslagen skall göras till den kommunala myndigheten för livsmedelstillsyn. Lokalerna skall uppfylla kraven i kap. III, V–X och XII i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien samt kraven i 10 § i livsmedelslagen. Verksamheten skall dessutom uppfylla följande krav:
 - a) ändamålsenliga lokaler och anordningar skall finnas för nedkyllning, förvaring och annan hantering av mjölk samt mjölkbaserade produkter och råvarorna för dem samt för nedkyllning av kolostrum,
 - b) hanteringslokalerna får inte vara i direkt förbindelse med djurhållningsutrymmen, foderförråd eller andra utrymmen därifrån spillning eller smuts kan överföras till hanteringslokalerna,
 - c) i hanteringsutrymmena är det inte tillåtet att bedriva verksamhet som kan ha menlig inverkan på livsmedelens livsmedelshygieniska kvalitet,

- d) i lokalerna där mjölkbaserade produkter tillverkas, skall det finnas tillgång till tillräckliga mängder vatten som undersöks med tillämpning av social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001). Vid bedömningen av vattnets kvalitet skall de kvalitetskrav och kvalitetsrekommendationer iakttas som gäller sådant vatten som avses i 1 § 2 punkten i den ovan nämnda förordningen,
- e) i lokalerna eller deras omedelbara närhet skall det vara möjligt att tvätta händerna,
- f) mjölk, fransett kolostrum, skall förpackas i konsumenternas egna kärl,
- g) överlåtelsen av mjölk skall ske i ändamålsenliga utrymmen dit det är möjligt att ta sig utan att man behöver gå genom utrymmen för djurhållning eller lokaler för mjölkhantering. Lokaler för mjölkhantering får inte användas som försäljningslokaler,
- h) i lokaler där livsmedel hanteras, är det inte tillåtet att röka eller äta, och
- i) personer som hanterar oförpackade livsmedel får inte använda t. ex. smycken eller nagellack vilka kan hamra i livsmedel eller förorena dem.

6. Kolostrum som levereras från primärproduktionsstället till en plats för detaljförsäljning skall kylas ned enligt följande krav:

- a) före frysningen skall kolostrumet förpackas i den slutliga försäljningsförpackningen,
- b) förpackningarna skall tillslutas hygieniskt och på så sätt att de inte öppnar sig under hanteringen, förvaringen eller transporten,
- c) kolostrumet skall frysas senast inom 36 timmar efter mjölkningen,
- d) frysningemetoden skall vara så effektiv att kolostrumet fryses i sin helhet inom 10 timmar, och
- e) kolostrum som frysts skall ända fram till uppsamlingen förvaras på produktionsenheten i en temperatur på -12 °C eller kallare.

2 Kapitel Hantering av ägg med avseende på direkt leverans till detaljförsäljning

7. Dessa krav gäller sådana livsmedelslokaler i anslutning till primärproduktionsstället som avses i 13 § 2 mom. 16 punkten i livsmedelslagen där försäljning eller överlåtelse av hönsägg direkt till lokal detaljförsäljning på ett sådant undantagsområde som avses i rådets förordning (EG) nr 818/1996 om ändring av förordning (EEG) nr 1907/90 om vissa handelsnormer för ägg, är tillåten. Bestämmelser om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på livsmedelslokaler finns också i artikel 4 i allmänna förordningen om livsmedelshygien och i bilaga II till den samt i avsnitt X kap. I i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

- a) Ägg som levereras direkt till detaljförsäljning får inte vara knäckta eller smutsiga, och de får inte tvättas.
- b) När primärproduktionsstället levererar hönsägg skall det meddela hållbarhetstiden för äggen. Denna får vara högst 28 dygn från värpningen eller från värpningsperiodens första dag räknat.

3. Kapitel Krav i fråga om övriga livsmedelslokaler som hanterar fiskeriprodukter

8. Dessa krav gäller livsmedelslokaler som avses i 13 § 2 mom. 13 punkten i livsmedelslagen från vilka fiskaren eller fiskodlaren får leverera fiskeriprodukter och beredda och bearbetade produkter av dem endast direkt till konsumenterna eller till lokal detaljförsäljning (dock inte till partihandeln), förutsatt att mängden av dessa produkter understiger 5 000 kilogram per år. Bestämmelser om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på livsmedelslokaler finns också i artikel 4 i allmänna förordningen om livsmedelshygien och i bilaga II till den samt i avsnitt VIII kap. III-VIII i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
9. Rensning skall avskiljas tillräckligt från annan hantering av fiskeriprodukter. Av särskilda skäl får rensning och fileing med tillstånd av tillsynsmyndigheten utföras i ett och samma steg.
10. Fiskeriprodukterna får inte innehålla parasiter som förstör kvaliteten. Bestämmelser om djupfrysningstvång i fråga om vissa fiskeriprodukter finns i avsnitt VIII kap. III punkt D i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Det ovan nämnda djupfrysningstvånget gäller dock inte strömming och inte heller regnbåge och sik som odlats i Finland. Bestämmelser om okulärbesiktning i syfte att upptäcka parasiter i fiskeriprodukter finns i avsnitt I i bilaga II till verkställighetsförordningen.
11. Sådana fiskeriprodukter som levereras från fiskefartyg till livsmedelslokaler och som tagits upp döda får användas som livsmedel endast om deras livsmedelshygieniska kvalitet inte har försvagats.
12. Andra fiskeriprodukter än sådana som skall förvaras levande skall omedelbart avkylas till en temperatur av 0-+3 °C. Kallrökta och färsksaltade bearbetade fiskeriprodukter samt alla vakuum- och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter, beredda och bearbetade fiskeriprodukter skall hållas i 0-+3 °C. Övriga upphettade (bl.a. rökta, flam- eller glödstekta) bearbetade fiskeriprodukter skall hållas i en temperatur som understiger +6 °C.
13. Förvaringstemperaturerna för livsmedlen skall följas upp och uppföljningen av dem skall bokföras och tillsynsmyndigheten skall ha tillgång till bokföringen.
14. Torsk (*Gadus morhua*) och lake (*Lota lota*) som levereras orensade till livsmedelslokalen skall rensas omedelbart efter att de tagits emot.
15. 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 gram, vilka levereras orensade till anläggningen skall rensas omedelbart efter att de tagits emot. Om de från en fiskodlingsanläggning levereras levande till livsmedelslokalen, skall de omedelbart efter att de tagits emot bedövas och avblodas innan de rensas.

16. Tillsynsmyndigheten kan av särskilda skäl tillåta att de fiskarter som nämns i punkterna 14 och 15 lämnas orensade om fiskarna så fort som möjligt levereras till detaljförsäljning.
17. Också andra orensade fiskarter som livsmedelslokalen har tagit emot skall rensas omedelbart efter mottagandet eller levereras till detaljförsäljning så fort som möjligt.
18. Partier av fiskeriprodukter som fångats eller tagits upp under olika dygn och som fångats i olika områden skall hållas åtskilda från varandra.
19. Vid tillverkning av helkonserver skall de särskilda kraven i fråga om helkonserver i avsnitt 2.2 i bilaga 2 till denna förordning iakttas, med undantag av punkterna 171 b och c.
20. För uppbevaring av städredskap, tvätt- och desinfektionsmedel samt bekämpningsmedel skall det finnas ändamålsenliga utrymmen.

BILAGA 5

TRANSPORT

Krav i fråga om transport av livsmedel av animaliskt ursprung

Bestämmelser om krav i fråga om transport finns också i kap. IV i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien. Bestämmelser om krav i fråga om 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 fiskeriprodukter i avsnitt VIII kap. VIII till den. Kraven i fråga om transport tillämpas på de transporter som företas från en livsmedelslokal till en annan innan detaljförsäljningen.

1. Med transportmedel avses i detta kapitel transporttankar och frakttransport-avdelningar i motorfordon, tåg och motsvarande fordon, lastrum i fartyg samt transportcontainrar.
2. Transportmedlen skall vara täta. De skall vara tillverkade av släta material som motstår frätning. Främmande ämnen från dem får inte överföras till livsmedel i sådan mängd att människors hälsa äventyras eller att livsmedlens sammansättning eller organoleptiska egenskaper förändras.
3. Före lastning skall man försäkra sig om att transportmedlen är rena och att de samt lastningsförhållandena i övrigt uppfyller kraven. Transportmedlen och transportlådorna skall slutas tätt före transport och hållas stängda under transporten. Behållare som lämnas obevakade skall låsas så att obehöriga inte kan öppna dem.
4. De temperaturer som förvaringen och lagringen av livsmedlen förutsätter skall kunna hållas under hela transporten. Vid transport av livsmedel skall transportfordonet vara kylt så, att de temperaturer som krävs inte överskrids. Produkterna får inte frysa under transporten om livsmedlet inte är avsett att frysas ner. I fråga om transporttemperaturer för djupfrysta och frysta produkter skall det som särskilt föreskrivs om djupfrysning iakttas.
5. I transportmedlet skall finnas en termometer som möjliggör en uppföljning av transporttemperaturen under transporten.
6. Transportmedel för flytande produkter skall vara sådana att de kan tömmas fullständigt.
7. Transportkärl och behållare för mjölk och mjölkbaserade produkter skall omedelbart efter att de tömts och dessutom vid behov före nästa användning rengöras, desinficeras och sköljas med vatten som uppfyller kraven på hushållsvatten. Om ett kärl eller en behållare fylls på nytt omedelbart efter tömningen med mjölkkråvara får rengöringen utebli, men den måste dock utföras minst en gång om dagen.
8. Temperaturen hos mjölk som inte ultrapastöriserats eller steriliserats får inte överstiga +6 °C under transporten. Lätt förskämbara mjölkbaserade produkter skall under transporten ha högst en temperatur om +8 °C.

9. Temperaturen hos mjölk som överläts till en anläggning får vara högst +6 °C om inte en högre temperatur är tillåten enligt avsnitt IX kapitel I punkt II B4 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
10. Kolostrum får inte under transporten blandas med annan mjölk.
11. Kolostrum som frysts skall transporteras i en temperatur på -12 °C eller kallare.
12. Kallrökta och färsksaltade bearbetade fiskeriprodukter samt alla vakuum- och skyddsgasförpackade fiskeriprodukter, beredda och bearbetade fiskeriprodukter skall transporteras i 0-+3 °C. Övriga upphettade (bl.a. rökta, flam- eller glödstekta) bearbetade fiskeriprodukter skall transporteras i en temperatur som understiger +6 °C.