



Elintarvikkeiden hygieniasäännöt uudistuivat

1.1.2012

Sisällysluettelo

Alkutuotantoa koskevat elintarvikehygieniasäännökset	1
Johdanto	1
Mikä on alkutuotantoa?	1
Milloin alkutuotantopaikka muuttuu elintarvikehuoneistoksi?	1
Yleiset vaatimukset	1
Alkutuotantopaikkojen rekisteröinti	2
Omavalvonta kuvattava	2
Kirjanpito	2
Tietojen toimittaminen	2
Veden laatu	3
Alkutuotannon tuotteiden vähäinen luovutus ja vähäinen toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin	3
Alkutuotannon valvonta	4
 Elintarvikehuoneistoja koskevat elintarvikehygieniasäännökset	 6
Johdanto	6
Määritelmiä	6
EU-lainsäädäntö	6
Ilmoittaminen elintarvikehuoneistosta	7
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely elintarvikehuoneistossa	7
Elintarvikehuoneistoasetus	8
 Laitoksia koskevat elintarvikehygieniasäännökset	 11
Johdanto	11
Mikä on laitos?	11
Yleiset rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset	11
Eri alojen laitosten rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset	12
Lämpötilat ja elintarvikkeiden käsittelyvaatimukset sekä kuljetus	12
Omavalvontavaatimukset	12
Asiakirjavaatimukset	13
Luonnonvaraisen riistan lihaa käsittelevät laitokset	13
Laitosasetuksen ohjeistus ja tulkinta	13
 Säädösluettelo	 13

Alkutuotantoa koskevat elintarvikehygieniasäännökset

EU:n hygieni- ja elintarvikevalvontasäädökset tulivat voimaan 1.1.2006. Kansallisen, vuonna 2006 annetun elintarvikelain muutos tuli voimaan 1.9.2011 ja lain nojalla annettu, uudistettu maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta eli alkutuotantoasetus (1368/2011) tuli voimaan 1.1.2012. Samalla aiempi alkutuotantoasetus (134/2006) kumottiin.

Johdanto

Elintarvikkeiden turvallisuus on varmistettava koko pellolta pöytään -ketjussa. Alkutuotanto kuuluu tähän ketjuun ja alkutuotannon toimijat ovat elintarvikealan toimijoita. Ensijainen vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on elintarvikealan toimijoilla itsellään. Pääosa alkutuotantoa koskevista vaatimuksista tulee EU-lainsäädännöstä, joka on sellaisenaan voimassa kaikissa jäsenvaltioissa. Kansallinen alkutuotantoasetus ainoastaan täydentää EU-lainsäädäntöä, joten sitä tulee lukea rinnan EU-lainsäädännön kanssa.

Alkutuotantoa ja alkutuotannon toimijaa koskevat erityisesti seuraavat kohdat lainsäädännössä (säädosluettelo kirjoituksen lopussa):

EU-asetus 852	artiklat 1-4 ja 7-8 ja liite I
EU-asetus 853	artiklat 1-3, liite I (määritelmät) sekä liitteen III jaksot, mm. jakso IV (luonnonvarainen riista), jakso VIII (kalastus- alukset ja vesiviljely), jakso IX (maidontuotanto) ja jakso X (munien tuotanto)
Elintarvikelaki (EL)	§ 2, 5-7, 9-13, 16-19, 22, 24-27, 39, 50
Elintarvikevalvonta-asetus	§ 2
Asetus vähäriskisistä toiminnoista	§ 2, 3
Alkutuotantoasetus	

Mikä on alkutuotantoa?

Elintarvikkeen alkutuotantoa on mm. elintarvikkeeksi tarkoitettun viljan, vihannesten ja juuresten, hedelmien ja marjojen sekä sienten viljely ja sadonkorjuu, tuotantoeläinten pito, lypsäminen, hunajakakkujen kerääminen, kalastustuotteiden pyynti ja viljely, linnunmunien tuotanto, metsästys sekä luonnonvaraisten sienten ja marjojen kerääminen.

Alkutuotannoksi voidaan katsoa muitakin toimintoja, kunhan ne tapahtuvat alkutuotantopaikalla eivätkä muuta merkittävästi tuotteen luonnetta. Tällaisia 'alkutuotantoon liittyviä toimintoja' ovat esim. kasvien varastointi, raakamaidon säilyttäminen tilasäiliössä, tuotteiden kuljetaminen pellolta varastoon sekä myös viljan kuivaaminen, kasvien puhdistaminen, hunajakakkujen linkoaminen. Niihin kuuluu myös alkutuotannon tuotteiden (ei kuitenkaan raakamaidon) kuljettaminen pois alkutuotantopaikalta. Säännöt eivät koske alkutuotantoa, jota harjoitetaan yksityistalouden omaa käyttöä varten. Tiloja, joissa alkutuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja harjoitetaan, ei katsota elintarvikehuoneistoksi.

Milloin alkutuotantopaikka muuttuu elintarvikehuoneistoksi?

Jos alkutuotannon toimija valmistaa alkutuotannon tuotteista esim. hilloa tai juustoa tai myy suoraan kuluttajalle alkutuotannon tuotteita enemmän kuin vähäriskisistä toiminnoista annetussa asetuksessa mainittuja määriä (ks. luku kirjoituksen lopussa 'Alkutuotannon tuotteiden vähäinen luovutus ja...'), katsotaan tilat, joissa tämä toiminta tapahtuu, elintarvikehuoneistoksi. Toimijan on tehtävä elintarvikehuoneistosta ilmoitus viranomaiselle tai haettava huoneistolle laitoshyväksyntä.

(EL 135)

Yleiset vaatimukset

Alkutuotantopaikka on rakennettava ja hoidettava niin, ettei siellä tuotettavien ja käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu. Elintarviketuotantoon käytettävien eläinten terveydentilan ja hoidon on oltava

sellaista, että elintarvikkeiden hyvä laatu turvataan. Toimijan on huolehdittava, että tilat, laitteet, säiliöt, ajoneuvot ym. pidetään puhtaina ja että teuraaksi lähetettävät eläimet ovat riittävän puhtaita. Tuotteiden suojaamiseksi saastumiselta rehun lisäaineita, lääkkeitä, kasvinuojeluaineita ja muita kemikaaleja sekä jätteitä on käsiteltävä ja käytettävä oikein ja tuhoeläinten torjunnasta on huolehdittava. Alkutuotantopaikalla on noudatettava tautisuojaustoimenpiteitä, kuten eläinten eristämistä ja desinfektiota, zoonoosien (eläimen ja ihmisen välillä tarttuva tauti) ja muiden tarttuvia tautien torjumiseksi. Jos toimija epäilee tuottamansa

elintarvikkeen voivan aiheuttaa terveysvaaraa ihmiselle, hänen on välittömästi ilmoitettava tästä kunnan valvontaviranomaiselle ja käynnistettävä jo luovutetun tuotteen takaisin veto ja muut toimenpiteet epäkohtien korjaamiseksi.

(EU-asetus 852 liite I A II, kohdat 4 ja 5)

Alkutuotantopaikkojen rekisteröinti

Toimijan on ilmoitettava alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta kunnan (elintarvike)valvontaviranomaiselle. Ilmoitusvelvollisuus ei koske luonnonvaraisten tuotteiden kerääjiä eikä metsästäjiä, mutta heistä on löydettävä riittävät tiedot tuotteet vastaanotavalta toimijalta. Porotalouden osalta on säädetty, ettei jokaisen porotaloutta harjoittavan tarvitse erikseen tehdä ilmoitusta, vaan sen voi tehdä paliskunta.

Elintarvikevalvonta-asetuksen mukaan ilmoituksesta on käytävä ilmi toimijan nimi, yhteystiedot ja tunnus, alkutuotantopaikan osoite sekä tieto toiminnan luonteesta ja laajuudesta.

(EL 22§, elintarvikevalvonta-asetus 2§)

Oma valvonta kuvattava

Toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja kriittiset kohdat toiminnassaan. Toimijan on myös huolehdittava ja valvottava, että hänen yrityksessään työskentelevät saavat riittävää ohjausta ja koulutusta elintarvikehygieniaan. Tämän osoittamiseksi toimijalla on oltava kirjallinen selostus, miten hän alkutuotantopaikalla hoitaa ne hygienian ja turvallisuuden kannalta keskeiset asiat, jotka on lueteltu EU-asetuksen 852 liitteessä I. Vaatimus kirjallisesta kuvauksesta ei koske luonnonvaraisten kasvien ja sienten kerääjiä eikä metsästäjiä.

Säädös ei kuitenkaan edellytä 'päiväkirjan' pitoa esim. puhdistustoimenpiteistä tai tuhoeläinten torjunnasta, vaan kertaalleen tehty riittävän tarkka kuvaus toimenpiteistä riittää. Siihen on tehtävä lisäyksiä ja muutoksia aina tarpeen tullen, esim. kun tilan tuotannossa tapahtuu oleellinen muutos.

Toimija voi kirjoittaa kuvauksen alusta alkaen itse tai käyttäen toimialakohtaista runkoa, jota täydennetään tilakohtaisilla tiedoilla. Jos toimija noudattaa toimintaansa

sopivaa ja Eviran hyväksi arvioimaa kansallista hyvän käytännön ohjetta, ei erillistä tilakohtaista selostusta välttämättä kaikilta osin tarvita.

(alkutuotantoasetus 4§)

Kirjanpito

Toimijan on huolehdittava, että tuotannossa käytettävien rehujen sekä tilalta luovutettavien elintarvikkeiden ja eläinten jäljittäminen on mahdollista. Toimijan kirjanpidosta on löydettävä tiedot käytetyistä rehuista, kasvinsuojeluaineista, lääkkeistä ja muista hoidoista sekä elintarviketurvallisuuteen vaikuttavista eläinten sairauksista, kasvitaudeista ja -tuholaisista. Tietojen mahdollisista näytteistä, tutkimuksista ja tarkastuksista, joilla on merkitystä elintarviketurvallisuuden kannalta, kuten vesi-, raakamaito- ja vierasainevalvontanäytteistä sekä lihan tarkastuslöydöksistä, on myös oltava tallessa. Alkutuotantopaikalle saapuneista eläimistä on löydettävä tiedot, samoin kuin sieltä lähetetyistä eläimistä ja elintarvikkeista. Eräille toimialoille (luonnonvarainen riista, maidontuotanto) on lisäksi säädetty erityisiä kirjanpito-vaatimuksia.

Kirjanpito voi koostua yhdestä tai useammasta tiedostosta (esim. eläinten lääkintä- ja terveystietokortisto, rehujen lähetysluettelot) ja olla osa laatu- tai muuta järjestelmää. Apuna voidaan käyttää toimialakohtaisesti kehitettyjä valmiita lomakkeita. Sähköinen arkistointi on vaihtoehto tietokonetta ja internetiä käyttävälle. Pääasia on, että tiedot helposti löytyvät, kun niitä tarvitaan.

Elintarviketurvallisuuden kannalta keskeisiä tietoja (esim. rehu-, lääkitys- ja salmonellakirjanpito) on säilytettävä tilalla vähintään viisi vuotta, muita vähintään vuosi. Jos erityislainsäädännössä on kirjanpidolle ja sen säilytykselle vaatimuksia, niitä on noudatettava.

(alkutuotantoasetus 5§)

Tietojen toimittaminen

Tuottajan on aina toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle tieto seikasta, joka voi vaikuttaa lähetetyn tai lähetettävän tuotteen turvallisuuteen. Tämä koskee kaikkia alkutuotannon tuotteita. Tiedon voi toimittaa kirjallisesti tai sähköisesti.

Ketjuinformaatiolla tarkoitetaan tiettyjä yksityiskohtaisia tietoja, jotka toimijan on annettava teurastamolle eläinten (paitsi luonnonvarainen riistan) lähettämisen yhteydessä. Annettavien tietojen sisältö, toimittamistapa ja -ajankohta määritellään EU-asetuksen 853 liitteessä II ja alkutuotantoasetuksessa. Toimijan on puolestaan saatava teurastettuja eläimiä koskevaa palautetta. Tietojen toimittamista varten ei ole välttämätöntä luoda uusia järjestelmiä, vaan voidaan käyttää olemassa olevia, kuten terveydenhuoltojärjestelmää.

Toimijan on voitava tarvittaessa osoittaa antaneensa tiedot vastaanottajalle ja siksi tietojen toimittamisesta on pidettävä kirjaa.

Lisäksi eräille aloille on erityisvaatimuksia, esimerkiksi: vastaanottavalle elintarvikehuoneistolle on luonnonvaraisen riistan mukana toimitettava tieto pyyntipäivästä ja -kunnasta, kalastustuotteista pyynti- tai nostopäivästä sekä munapakkaamolle tieto salmonellavalvonnan tarkastuksista ja tutkimuksista.

(alkutuotantoasetus 6§)

Veden laatu

Alkutuotannossa käytettävä vesi ei saa vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuutta. Tämä perusvaatimus koskee laajasti alkutuotantopaikalla käytettävää vettä, kuten peltojen kasteluvettä, tuotantoeläinten juomavettä, kalanviljelyaltaan vettä, tilojen ja välineiden puhtaanapitoon käytettävää vettä. Pykälän tarkoitus on tuoda esille, että vesi on tärkeä elintarvikehygieeninen tekijä ja että toimijan on oltava selvillä, mistä hänen käyttämänsä vesi on peräisin ja tarvittaessa seurattava sen laatua.

Varsinainen tutkimusvelvollisuus ja laatuvaatimukset koskevat vain jäljempänä taulukossa mainittuja tapauksia. Ne eivät koske kalastusta ja vesiviljelyä, metsästystä eivätkä luonnonvaraisten kasvien ja sienten keräilyä. Toimijan velvollisuus on ryhtyä toimenpiteisiin, jos vesi ei täytä vaatimuksia.

(alkutuotantoasetus 7§)

Veden käyttötarkoitus	Laatuvaatimus	Tutkimusväli	Todistuksen säilytys
kasteluvesi, joka osuu sellaisenaan syötävälle ¹ kasvinsille, esim. mansikoiden, salaatin ja yrttien päältäkasteluvesi	E.coli 300 pmy/100ml enterokokit 200 pmy/100 ml väri, haju: ei poikkeava ei sinilevien massaesiintymää	käyttöön- otettaessa ja 3v. välein	pysyvästi 5 v
tuotteiden puhdistamiseen ja jäädyttämiseen käytettävä vesi, kuten juuresten pesuvesi, yrttien huuhteluvesi, munien pesuvesi, salaatin jäähdytysvesi	E.coli 0 pmy/100ml enterokokit 0 pmy/100ml (väriluku 5)	käyttöön- otettaessa ja 3v. välein	pysyvästi 5 v
pintojen ja välineiden, jotka joutuvat kosketuksiin eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden kanssa, puhdistamiseen käytettävä vesi, esim. lypsytuotteen pesuvesi			"

¹ esim. peruna, joka on pestävä ja meloni, joka on kuorittava - eivät ole sellaisenaan syötäviä

Alkutuotannon tuotteiden vähäinen luovutus ja vähäinen toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin

Elintarvikkeiden, mukaan lukien alkutuotannon tuotteet, myymisen on tapahduttava pääsääntöisesti elintarvikehuoneistosta. Uutta on nyt, että alkutuotannon toimija voi luovuttaa vähäisen määrän alkutuotannon tuotteita suoraan lopulliselle kuluttajalle ilman, että hänen tarvitsee tehdä ilmoitusta elintarvikehuoneistosta. Tähän toimintaan ei myöskään sovelleta elintarvikehuoneistovaatimuksia, vaan alkutuotannolle EU-asetuksissa 852 ja 853 sekä alkutuotantoasetuksessa - lukuun ottamatta vaatimusta omavalvonnan kuvauksesta ja joissakin tapauksissa veden tutkimisvaatimuksia - säädettyjä vaatimuksia. Lisäksi myynnin yhteydessä on huolehdittava elintarvikkeiden suojaamisesta saastumiselta. Joidenkin tuotteiden vähäiselle luovutukselle on erityisvaatimuksia, esim. munia ei saa pestä, raakamaito on luovutettava kuluttajan astiaan.

Asetuksessa vähäriskisistä toiminnoista kerrotaan, mitkä määrät kutakin luovutettavaa alkutuotannon tuotetta katsotaan vähäisiksi ja missä tuotteita voi luovuttaa (ks. taulukko jäljempänä).

Samassa asetuksessa vähäriskisistä toiminnoista säädetään, mitä alkutuotannon tuotteita ja kuinka paljon (ks. taulukko jäljempänä) tuottaja voi toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin siellä eteenpäin kuluttajalle myytäväksi ilman erityisvaatimuksia (esim. luonnonvaraisia jäniksiä ja kaneja ilman lihan tarkastusta) tai hyödyntäen samoja, yllämainittuja helpotuksia, jotka koskevat omavalvontakuvauksen laatimista ja vesitutkimuksia.

(EL 22§, alkutuotantoasetus 1 §, vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus 2, 3§)

Luovutus suoraan kuluttajalle (/v)

lehtivihannekset	5 000 kg
muut kasvit sekä sienet	10 000 kg
hunaja	1 000 kg
kalastustuotteet	5 000 kg
ternimaito	2 500 kg
muu raakamaito	2 500 kg
kanamunat	10 000 kg
muut linnunmunat	2 500 kg
luonnonvarainen riista	1 000 jänistä/ kania 3 000 lintua 10 hirveä 30 peuraa 50 metsäkaurista

Kirjoittaja

Eläinlääkintöylitarkastaja Joanna Kurki

Maa- ja metsätalousministeriö

Elintarvike- ja terveysosasto

Elintarviketurvallisuusyksikkö

puh.(09) 1605 2435

Lisätietoja:

Elintarviketurvallisuusvirasto (www.evira.fi),

Valvontaosasto

Toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin (/v)

lehtivihannekset	5 000 kg
muut kasvit sekä sienet	10 000 kg
hunaja	1 000 kg
jäädynyt ternimaito	2 500 kg
kanamunat (vain poikkeusalue)	30 000 kg
muut linnunmunat	2 500 kg
luonnonvarainen riista	1 000 jänistä/ kania 3 000 lintua

Alkutuotannon valvonta

Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira) ohjaa elintarvikevalvontaa valtakunnallisella tasolla. Elintarvikemääräysten noudattamista valvovat aluehallintovirastot ja kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset. Em. viranomaiset antavat tarkempia tietoja lainsäädännön soveltamisesta alkutuotantoon ja alkutuotannon toimijaan.



Elintarvikehuoneistoa koskevat elintarvikehygieniasäännökset

EU:n hygieni- ja elintarvikevalvontasäädökset tulivat voimaan 1.1.2006. Vuonna 2006 annetun kansallisen elintarvikelain (23/2006) muutos tuli voimaan 1.9.2011 ja elintarvikelain nojalla annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta eli elintarvikehuoneistoasetus (1367/2011) tuli voimaan 1.1.2012. Asetus korvaa aieman elintarvikehuoneistoasetuksen (28/2009).

Johdanto

Tässä kirjoituksessa käsitellään säädösmuutosten vaikutuksia ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen toimintaan. Muutokset näkyvät elintarvikevalvonnan riskiperusteisuuden ja joustavuuden lisääntymisenä, eivät niinkään tuotannon hygieniavaatimusten keventymisenä. Nämä vaatimukset kun perustuvat EU:n hygieniapakettiin, joka ei ole muuttunut. Kansallinen elintarvikehuoneistoasetus ainoastaan täydentää EU-lainsäädäntöä, joten sitä tulee lukea rinnan EU-lainsäädännön kanssa.

Elintarvikehuoneistoja koskevat erityisesti alla olevat säädökset (säädosluettelo kirjoituksen lopussa):

parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, *yleinen elintarvikehygieni-asetus*, sekä eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, *eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieni-asetus*.

Elintarvikkeiden käsittely = mikä tahansa elintarvikkeen tuotanto-, valmistus-, säilytys-, varastointi- tai kuljetusvaihe sekä elintarvikkeen toimittaminen.

Liikkuva elintarvikehuoneisto = yleisen elintarvikehygieni-asetuksen liitteen II luvussa III tarkoitettu siirrettävä tai väliaikainen tila, kuten esimerkiksi liikkuva kiosk, myyntiauto, telttakatos, koju tai muu liikkuva laite.

Vähittäismyynti (vähittäiskauppa) = elintarvikkeiden käsittely ja/tai jalostus, säilytys myyntipaikassa ja jakelu lopulliselle kuluttajalle, johon kuuluvat jakelukeskukset, ateriapalvelutoimet, tehdasruokalot, laitospalvelut, ravintolat sekä muut samankaltaiset elintarvikkeiden palvelut ja -kaupat, markettien jakelukeskukset ja tukkuliikkeet.

EU-lainsäädäntö

EU-asetus 852	artiklat 1-5, 7-8 ja liite II
EU-asetus 853	artiklat 1-4, 7, liite I sekä soveltuvin osin liite III
Elintarvikelaki (EL)	§ 2, 5-7, 9-11, 13, 14, 15a-21, 23-27, 39, 43, 50
Elintarvikevalvonta-asetus	§ 3, 5
Asetus vähäriskisistä toiminnoista	§ 4, 5
Elintarvikehuoneistoasetus	

EU:n säädöskokoelmassa asetus on hierarkiassa korkeimmalla, ja on sellaisenaan voimassa olevaa lainsäädäntöä kaikissa jäsenmaissa. Kaikkia elintarvikehuoneistoja (myös laitoksia) koskevat hygieniavaatimukset on kirjoitettu EU-asetuksen 852 artikloihin sekä liitteeseen II, jossa on 12 lukua. Luvut sisältävät yleiseurooppalaiset hyvän elintarvikehygienian periaatteet (good hygiene practices, GHP), joita toimijan tulee toteuttaa

omavalvonnan perustana olevassa tukijärjestelmässään. Omavalvonnasta sekä toimijan ehdottomasta vastuusta elintarvikkeiden turvallisuudesta taas säädetään EU-asetuksen 852 luvussa 2, artikloissa 3-5.

EU-asetus 853 ja erityisesti sen liite III sisältää erityisvaatimukset eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelylle. Näitä vaatimuksia sovelletaan ensisijaisesti ennakko hyväksyntää edellyttävissä laitoksissa, mutta eräissä tapauksissa asetuksen vaatimukset ulottuvat vähittäismyyntiin ja ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin asti. Näistä soveltamisalan laajennuksista kerrotaan EU-asetuksessa, ja väärinymmärrysten estämiseksi ne on tavallisimmin

Määritelmiä

Elintarvikehuoneisto = mikä tahansa rakennus tai huoneisto tai niiden osa taikka muu ulko- tai sisätila, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikka.

Hygieniapaketti = joukko vuonna 2006 tai sen jälkeen voimaan astuneita EU-asetuksia. Niistä toimijalle tärkeimmät ovat elintarvikehygieniasta annettu Euroopan

vastaan tulevissa tapauksissa kirjattu myös kansalliseen elintarvikehuoneistoasetukseen.

Ilmoittaminen elintarvikehuoneistosta

Tärkein lakiuudistus koskee elintarvikehuoneistoja, joita ei syyskuun jälkeen enää tarvitse hyväksyttää elintarvikevalvontaviranomaisilla ennen toiminnan aloittamista. Riittää, että toimija tekee ilmoituksen elintarvikehuoneistosta vähintään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista. Ilmoittamiselle pitäisi löytyä sähköisesti täytettävä lomake kuntaviranomaisen verkkosivuilta. Ilmoitus käsitellään (käsittelemäksu toimijalle kunnasta riippuen 80-150 €), minkä jälkeen elintarvikehuoneisto on suunnitelmallisen valvonnan piirissä. Mitään aloitustarkastusta ei enää ole, vaan kohteeseen tehdään yleensä ensimmäinen tarkastus vasta, kun toiminta on käynnistynyt. Menettely on aivan sama liikkuvalla elintarvikehuoneistolle (esim. myyntiauto), mutta tämä on lisäksi velvoitettu tiedottamaan viranomaiselle tulostansa vieraalle paikkakunnalle vähintään neljä arkipäivää ennen toiminnan aloittamista tai saapumista paikkakunnalle.

Elintarvikehuoneisto, jossa harjoitetaan jalostamattomien eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä ennen vähittäismyyntiä, on hyväksyttävä laitokseksi ennen toiminnan aloittamista. Jos toiminta on paikallista ja pienimuotoista, voidaan se tietyin edellytyksin (ks. alla) katsoa vähittäismyyntiksi, jolloin huoneistoilmoitus riittää.

(elintarvikelaki 13§, elintarvikevalvonta-asetus 3 §)

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely elintarvikehuoneistossa

Uudessa asetuksessa vähäriskisistä toiminnoista säädetään, missä tapauksissa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä voidaan pitää niin rajoitettuna, että toimintaan voidaan kohdistaa kevyempää vaatimustasoa ja valvontaa kuin vastaavaa toimintaa harjoitaviin normaali- ja suurikokoisiin toimijoihin.

PK-toimijalle vähäriskiseksi luokittelu tarkoittaa käytännössä vähemmän byrokratiaa ja harvempia viranomaisten valvontakäyntejä, samalla

kun rajoitettua eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittelyä voidaan harjoittaa ilman laitoshyväksyntää.

Eräiden eläinlajien teurastus ja lihan käsittely (asetus vähäriskisistä toiminnoista 4 §)

Pykälän 4 kohdissa 1-7 luetellaan tapauksia (ks. taulukko jäljempänä), joissa eläimistä saatavien elintarvikkeiden käsittely katsotaan sellaiseksi elintarvikelain 13 §:n 3 momentin mukaiseksi elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäiseksi toiminnaksi, joka ei edellytä elintarvikehuoneiston hyväksymistä laitokseksi, vaan josta tehdään pelkkä ilmoitus. Lueteltuihin toimintoihin sovelletaan EU-lainsäädännön vähittäismyyntiin hygieniavaatimuksia ja osaan niistä sovelletaan lisäksi kansallisen elintarvikehuoneistoasetuksen liitteen 1 luvun 1 vaatimuksia.

Kohdista eräät, kuten 1, 4 ja 5, perustuvat EU:n hygienialainsäädännön sallimiin poikkeuksiin toimittaa siipikarjan ja tarhattujen kani- ja kaurien sekä luonnonvaraisen riistan lihaa pieninä määrinä lopulliselle kuluttajalle joko suoraan tai paikallisen vähittäisliikkeen kautta. Uutena asiana on mahdollisuus Suomessa toimittaa myös hirvieläinten lihaa vähittäismyyntiin ilman lihantarkastusta, kun lihan määrä vastaa enintään 10 hirveä, 30 peuraa tai 50 metsäkaurista vuodessa. Liha leikkaaminen pitää tehdä elintarvikehuoneistossa. Paikallisuus on tässä yhteydessä ymmärrettävä alkutuottajan ja tuotteita ostavan välittömänä suhteena, ei kilometrietäisyytenä näiden välillä. Jos pykälän enimmäismäärät ylittyvät, edellytetään tämän jälkeen eläinten (siipikarja ja kanit) tai ruhojen (riista) toimittamista hyväksytyyn laitokseen, jossa niille tehdään lihantarkastus.

siipikarja, tarhattu kani 1 000 eläintä/v	teurastus, lihan leikkaaminen	luovutus alkutuottajapaikalla -kuluttajalle
poro poronhoitoalueella	teurastus, lihan leikkaaminen kuivaliinan valmistus	luovutus atp:lla, teurastuspaikalla luovutus atp:lla -kuluttajalle
lv riista, pienet määrät lv. riista 1 000 jänistä/kania 3 000 lintua 10 hirveä 30 peuraa 50 metsäkaurista	teurastus, lihan leikkaaminen teurastus, lihan leikkaaminen	luovutus kuluttajalle paikallinen vähittäismyynti
lisäksi rajoja tapauksille, joissa toimijana on poliisi/riistanhoitoyhdistys tai puolustusvoimat/rajavartiolaitos		

Vähittäisliikkeen vähäinen ja paikallinen toiminta (asetus vähäriskisistä toiminnoista 5 §)

Vähäriskisistä toiminnoista annetun asetuksen tärkeimpiä uudistuksia löytyy 5 §:stä, jolla mahdollistetaan laitosten PK-yrittäminen ilman toimintaan normaalisti liittyvää byrokratiaa. Vähittäismyyntiä harjoittavan toimijan kohdalla pykälä mahdollistaa omien tuotteiden vähäisen jalostamisen ilman laitoshyväksyntää. Kunhan toimija harjoittaa itse edes hiukan vähittäismyyntiä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, voi hän pykälän sääntöjen mukaisesti toimittaa tuotteitaan myös muihin paikallisiin vähittäiskauppoihin myytäväksi. Toimijan itse harjoittama vähittäismyynti voi tapahtua alkutuotantopaikalla ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, mutta myös esimerkiksi liikkuvasta elintarvikehuoneistosta (esim. myyntiauto) tai torilla.

Toiseen vähittäiskauppaan toimittamiseen sovellettava enimmäismäärä määrittyy toimijan koon mukaan. Se voi olla joko 30 % luovutettavista elintarvikkeista tai 1000 kg vuodessa. Hyvin pieni vähittäiskauppa voi myydä hyvinkin suuren osan käsittelemistään eläimistä saatavista elintarvikkeista toisille vähittäiskaupoille, kunhan vuotuinen toimitusmäärä pysyy alle 1000 kg. Vastaavasti suuri toimija voi toimittaa toisiin vähittäiskauppoihin useita tuhansia kiloja vastaavia elintarvikkeita, kunhan hän itse myy lopulliselle kuluttajalle vähintään 70 % näistä elintarvikkeista.

EU:n komissio on ilmoittanut, että paikallisuus on tällaisen toiminnan yhteydessä määritettävä tarkemmin. Olemme määrittäneet sen tarkoittamaan maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä tapahtuvaa toimittamista. Maakunnan rajat eivät siis ole ehdottomia, vaan toimija voi harrastaa pykälän mukaista toimintaa myös maakunnan rajan yli, jos hänen toimintansa tapahtuu rajan läheisyydessä. Tällainen rajan ylittävä toiminta ei voisi kuitenkaan ulottua kauemmaksi kuin mitä maakunnan sisällä tapahtuva toiminta voi ulottua.

Elintarvikehuoneistoasetus

Elintarvikehuoneistoasetus säätelee kaikkien elintarvikehuoneistojen, paitsi hyväksymistä vaativien laitosten, elintarvikehygieniasta. Sen vaatimuksia sovelletaan ensisijaisesti vähittäismyyntipaikoissa, eli paikoissa missä elintarvike luovutetaan lopulliselle kuluttajalle, kuten myymälöissä, torikojuissa, myyntiautoissa, ravintoloissa ja muissa suurkeittöissä. Toinen tärkeä soveltamisalue on elintarvikekuljetukset sekä muita kuin eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät laitokset, esim. leipomot ja kasvien jalostajat.

Asetuksessa säädetään mm. elintarvikehuoneistojen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista, omavolonnasta, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista, elintarvikemyynnin olosuhdevaatimuksista, elintarviketyöntekijöiden henkilökohtaisesta hygieniasta sekä eläinten pääsystä elintarvikehuoneistoon. Näiden kansallisten vaatimusten lisäksi on muistettava, että toiminnan hygieniavaatimuksista säädetään ennen kaikkea EU-asetuksessa 852, jota sovelletaan kansallisten vaatimusten rinnalla.

Asetuksen 2 luvun vaatimukset elintarvikehuoneistojen rakenteellisista ja toiminnallisista vaatimuksista sisältävät monia kansallisia tulkintoja siitä, miten vastaavia mutta yleisemmällä tasolla annettuja EU-vaatimuksia on Suomessa sovellettu. Vastaavasti luvun omavolontapykälä korostaa meillä tärkeimpänä pidettyä tukijärjestelmää, johon kuuluvilla kirjallisilla ohjeilla voidaan joissakin tapauksissa sivuuttaa vaikeaksi koettu HACCP-järjestelmä.

Helposti pilaantuville elintarvikkeille ei EU-tasolla ole annettu tarkkoja lämpötilavaatimuksia, vaan nämä kansalliset vaatimukset löytyvät asetuksen 3 luvusta. Laitoksista lähteviin kuljetuksiin sovelletaan EU-asetuksen 853 liitteen III tuotekohtaisia lämpötilavaatimuksia. Muiden kuljetusten kohdalla lämpötilavaatimus helposti pilaantuville elintarvikkeille on enintään 6 °C, ellei kyseessä ole kuumana kuljetettava ruoka, jonka lämpötila ei saa ennen tarjoilua milloinkaan laskea alle 60 °C. Asetuksen 7 §:ssä luetellaan tarkemmin eri elintarvikkeiden mahdolliset säilytys- ja myyntilämpötilavaatimuksia, ja 8 §:ssä vastaavasti koskien tarjoilua. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa 11 §:n mukaan lyhytaikaisesti poiketa luvun 3 vaatimuksista enintään 3 °C. Jos poikkeama on tätä suurempi, tulee toimijan ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin elintarvikkeen lämpötilan saattamiseksi vaatimusten mukaiseksi tai tuotteen poistamiseksi myynnistä. Konditoriatuotteiden kuljetuksissa lyhytaikainen lämpötilapoikkeama voi kuitenkin olla 3 astetta suurempi.

Elintarvikemyynille erityisistä olosuhdevaatimuksista säädetään asetuksen 4 luvussa. Myyntiä ei ole sen tarkemmin missään määriteltä, mutta tässä yhteydessä sillä tarkoitetaan perinteistä myymälätoimintaa, johon voi tuki sisältyä myös ruoan valmistamista myytäväksi ”takahuoneessa” (15 §). Yleisesti ottaen myymälä- ja suurkeittötoiminnot ovat viime vuosina siinä määrin sekoittuneet toisiinsa, ettei ole kovin mielekästä enää pyrkiä erottamaan niitä toisistaan lainsäädännössä. Helpointa on todeta, että ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa joka luovuttaa tuotteensa kuluttajalle, on elintarvikkeiden käsittely ja jatkojalostus sallittua edellyttäen, että elintarvikkeet ovat turvallisia.



Kirjoittaja

Eläinlääkintöylitarkastaja Sebastian Hielm

Maa- ja metsätalousministeriö

Elintarvike- ja terveysosasto

Elintarviketurvallisuusyksikkö

puh.(09) 1605 3126

Lisätietoja:

Elintarviketurvallisuusvirasto (www.evira.fi),

Valvontaosasto



Laitoksia koskevat elintarvikehygieniasäännökset

EU:n hygieni- ja elintarvikevalvontasäädökset tulivat voimaan 1.1.2006. Vuonna 2006 annetun kansallisen elintarvikelain (23/2006) muutos tuli voimaan 1.9.2011 ja elintarvikelain nojalla annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta eli laitasetus (1369/2011) tuli voimaan 1.1.2012. Asetus korvaa aiemman laitasetuksen (37/EEO/2006).

Johdanto

Laitosasetuksessa säädetään laitosten rakenteellisista, toiminnallisista ja lämpötilavaatimuksista, merkinnöistä, asiakirjoista, henkilökunnan hygieniavaatimuksista ja omavalvonnasta. Poron kuivalihan ja kalakukkojen valmistukseen sekä riistan käsittelylaitoksiin sovelletaan asetusta vain osittain.

Pääosa laitoksia koskevasta lainsäädännöstä tulee Euroopan unionin lainsäädännöstä, joka on sellaisenaan voimassa kaikissa jäsenvaltioissa. Laitosasetus ainoastaan täydentää EU-lainsäädäntöä, joten näitä tulee lukea rinnan. Lisäksi asetuksessa on joitain joustoja ja poikkeuksia, joiden tarkoitus on parantaa erityisesti pienten laitosten toimintaedellytyksiä vaarantamatta kuitenkaan elintarviketurvallisuutta.

Edelliseen laitosasetukseen verrattuna asetusta on yksinkertaistettu ja päällekkäisyydet EU-lainsäädännön kanssa on poistettu. Asetuksesta on jätetty pois muut kuin elintarvikelainsäädäntöön liittyvät asiat samoin kuin ilmoitettuun elintarvikehuoneistoihin liittyvät asiat.

Laitoksia koskevat erityisesti alla olevat säädökset (säädosluettelo kirjoituksen lopussa):

EU-asetus 852	artiklat 1-5, 7-8 ja liite II
EU-asetus 853	artiklat 1-5, 7, ja liitteet I-III
Elintarvikelaki (EL)	§ 2, 5-7, 9-13, 15-21, 24-27, 39, 43, 50
Elintarvikevalvonta-asetus	§ 4, 6, 7
Laitosasetus	

Mikä on laitos?

Laitos on elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesti hyväksytty elintarvikehuoneisto, jossa käsitellään eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä.

Tästä yleissäännöstä on joitain poikkeuksia koskien vähittäismyymälöitä ja kaupan varastoja. Rajanvedosta on säädetty vähittäiskaupan osalta asetuksessa vähäriskisistä toiminnoista ja Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira) on ohjeistanut tukkukauppojen ja muiden kaupan varastojen osalta. Laitoksen hyväksymismenettelystä säädetään elintarvikevalvonta-asetuksessa.

Yleiset rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Toimijan velvollisuus on taata, että hänen käsittelemänsä elintarvikkeet ovat turvallisia. Laitosten hygieenisistä toimintaedellytyksistä säädetään EU-asetuksen 852 liitteessä II. Asetuksen vaatimukset koskevat kaikkia elintarvikehuoneistoja. Asetuksessa säädetään muun muassa tilojen suunnittelusta ja muista tilavaatimuksista, pintamateriaaleista, elintarvikkeiden käsittelystä, lämpötiloista, kuljetuksesta, vedestä ja jätteistä sekä henkilökuntaa koskevista vaatimuksista. Näiden vaatimusten tarkoitus on erityisesti estää elintarvikkeiden saastuminen ja riskisaastuminen.

EU-asetuksessa 852 ei ole tarkkoja huonetilavaatimuksia, vaan laitosta suunniteltaessa ja hyväksyttäessä tulee ottaa huomioon toiminnan luonne ja laajuus eli toimintaan liittyvät elintarviketurvallisuusriskit. Laitosasetuksessa ei myöskään enää luetella tiettyjen toimintojen vaatimia huonetiloja, vaan huonetilojen mitoituksessa ja sijoittelussa tulee ottaa huomioon kyseiset seikat.

Laitosasetuksen liitteessä 1 on joitain rakenteita ja toimintaa sekä henkilökunnan hygieniata koskevia kansallisia lisävaatimuksia. Vaatimuksia on yksinkertaistettu edelliseen laitosasetukseen verrattuna, mutta saastumisen estämiseen liittyviä toimenpiteitä on korostettu myös tässä asetuksessa. Lisäksi asetuksessa on selvennetty, milloin voidaan poiketa eri toimintojen rakenteellisesta erottamisesta ja eri toiminnot voidaan tällöin suorittaa samoissa tiloissa ajallisesti erotettuina. Ajallinen erottaminen edellyttää pääsääntöisesti tilojen, laitteiden ja välineiden pesua ja desinfiointia eri toimintojen välillä. Raakojen ja kypsien elintarvikkeiden käsittely tulee kuitenkin erottaa rakenteellisesti. Myös vähittäismyynti voidaan tietyissä tapauksissa erottaa ajallisesti laitoksen käsittelytiloista, kuten varastosta tai lähettämöstä. Elintarvikkeen valmistustiloissa ei kuitenkaan voi olla vähittäismyyntitoimintaa. Lisäksi laitoksen pintamateriaalivaatimuksista voidaan joissain tapauksissa poiketa perinteisten tuotteiden valmistuksen osalta, jos kyseisen materiaalin käytöstä ei aiheudu elintarvi-

kehygieenistä haittaa. Esimerkiksi kalakukkoja valmistavissa laitoksissa voitaisiin käyttää puisia leivinalustoja. Laitosasetus antaa mahdollisuuden joissain tapauksissa sijoittaa WC ja pukeutumistilat laitoksen ulkopuolelle.

Valvontaviranomaiset harkitsevat edellä mainittuja asioita tapauskohtaisesti laitoksen hyväksymisen yhteydessä. Toimijan tulee tällöin pystyä osoittamaan viranomaiselle, että kyseiset poikkeukset eivät vaaranna elintarvike-turvallisuutta. Toimintatavat on myös kuvattava omavalvon- nassa.

Eri alojen laitosten rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

EU-asetuksen 853 liitteissä II ja III on asetettu erityisiä vaatimuksia tiettyjen toimialojen laitoksille kuten teurastamoille, riistan käsittelylaitoksille ja muille liha-alan laitoksille sekä kalastustuotteita, maitoa ja maitotuotteita, samoin kuin munia ja munatuotteita käsitteleville laitoksille.

Laitosasetuksen liitteessä 2 on liha-, kala- ja maitoalan laitosten kansalliset lisävaatimukset, jotka pääosin olivat jo edellisessä laitosasetuksessa. Lisäksi asetuksessa on joitain joustoja, jotka ovat myös EU:n komission hyväksymiä. Rakenteelliset joustot koskevat muun muassa pienteurastamoiden ja poroteurastamoiden eläinsuojia, pienteurastamoiden karanteenijäähdyttämöä, lihan leikkaamista ajallisesti erotettuna pienteurastamon, poroteurastamon ja riistan käsittelylaitoksen tiloissa sekä jauhelihan ja raakalihavalmisteiden valmistusta leikkaamossa. Lisäksi on annettu joustoa puhtaan veden käytöstä kalalaitoksissa ja maidon mikrobilääkejäämien testauksesta alkutuotantopaikan yhteydessä olevassa laitoksessa. Vapautus silakan jäähdyttämisvaatimuksesta tiettyjen silakkatuotteiden valmistuksessa on säilytetty. Asetuksessa on lisäksi kansalliseen kulutukseen tarkoitettujen tuotteiden erityiset merkintävaatimukset.

Lämpötilat ja elintarvikkeiden käsittelyvaatimukset sekä kuljetus

Laitosasetuksessa ei ole erityisiä käsittelyvaatimuksia esimerkiksi suolaukselle, sulatukselle, savustukselle, pakkaamiselle, varastoinnille ja lihavalmisteiden valmistukselle kuten edellisessä laitosasetuksessa. Perusvaatimukset elintarvikkeiden saastumisen ja ristisaastumisen estämiseksi ovat EU-asetuksessa 852 ja niitä tulee soveltaa kaikkiin toimintoihin.

Kuljetuksista ei enää säädetä laitosasetuksessa, vaan yleiset kuljetusvaatimukset löytyvät EU-asetuksesta 852 ja kuljetusten lämpötilavaatimukset EU-asetuksesta 853. Laitoskuljetusten on lisäksi noudatettava elintarvikehuoneistoasetuksen kuljetusvaatimuksia.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden lämpötiloista on säädetty EU-asetuksessa 853. Laitosasetuksessa on säädetty lämpötiloista sellaisille tuotteille, joille ei ole lämpötilavaatimuksia EU-asetuksessa. Tällaisia tuotteita ovat tietyt kalastustuotteet ja maitopohjaiset tuotteet.

Omavalvontavaatimukset

Laitosten tulee omavalvonnalla varmistaa, että tuotantolosuhteet ja tuotteet täyttävät lainsäädännön vaatimukset ja tuotteet ovat turvallisia. Omavalvonnan perusvaatimukset on asetettu EU-asetuksen 852 artikloissa 4 ja 5 sekä elintarvikelain pykälissä 19 ja 20. Muutettu elintarvikelaki korostaa riskiperusteisuutta ja tämä pätee myös laitosten omavalvontavaatimuksiin. Elintarvikelain muutoksen myötä viranomaiset eivät enää hyväksy omavalvontasuunnitelmia, mutta suunnitelma tulee kuitenkin esittää laitoksen hyväksymishakemuksen yhteydessä.

Laitosasetuksen liitteessä 3 on omavalvontaa koskevia kansallisia lisävaatimuksia. Näitä on edelliseen laitosasetukseen verrattuna yksinkertaistettu ja päällekkäisyydet EU-asetuksen kanssa on poistettu. Tällä mahdollistetaan entistä paremmin toiminnan luonteen ja laadun huomiointi ottaminen myös omavalvonnassa. Toimijan vastuuta omavalvonnasta ja sen todentamisesta on korostettu entisestään, ja keskeiset elintarvike-turvallisuuteen liittyvät vaatimukset on säilytetty. Edellisestä asetuksesta puuttuneet tuotteiden koostumusta ja päällyksimerkintöjä koskevat vaatimukset on lisätty. Laitoksen rakenteellisiin ja toiminnallisiin vaatimuksiin tehdyt muutokset heijastuvat myös omavalvontaan, joten esim. ajallista erottamista koskeva kohta on lisätty tähän liitteeseen.

Toimijat voivat edelleen käyttää hyväkseen elinkeinon laatumerkin hyvän käytännön ohjeita, vaikka sitä ei ole enää asetuksessa erikseen säädetty.

Liha-, kala- ja maitoalan laitoksille sekä munapakkamoille on asetettu omavalvontaa koskevia lisävaatimuksia, mutta näissä ei ole suuria muutoksia edelliseen laitosasetukseen verrattuna.

Asiakirjavaatimukset

EU-asetuksen 853 artiklassa 7 ja liitteessä III on asiakirjoja koskevia vaatimuksia ja laitasetuksen liitteessä 1 lisävaatimuksia. Asiakirjavaatimuksia on jonkin verran yksinkertaistettu ja asiakirja voi olla myös sähköisessä muodossa. Tuotteiden jäljitettävyyden varmistamiseksi on lähettävän ja vastaanottavan laitoksen säilytettävä asiakirjoja vuoden ajan.

Luonnonvaraisen riistan lihaa käsittelevät laitokset

Elintarvikelaissa annetun siirtymäajan mukaan kunnan virkaeläinlääkäri voi edelleen tarkastaa luonnonvaraisen riistan lihaa hyväksymässään paikassa (ns. lahtivaja) 31.8.2013 saakka. Tällainen liha ja siitä saadut tuotteet on tarkoitettu vain kotimaan kulutukseen ja ne pitää merkitä erityisellä tunnistusmerkillä. Laitoksiin voidaan ottaa vastaan ns. lahtivajoissa tarkastettua lihaa ainoastaan kyseiseen päivämäärään saakka. Sen jälkeen kaiken laitoksissa käsitellyn luonnonvaraisen riistan lihan tulee olla peräisin hyväksytystä riistan käsittelylaitoksesta tai pienten riistamäärien osalta poroteurastamosta.

Laitosasetuksen ohjeistus ja tulkinta

Evira ohjaa elintarvikevalvontaa valtakunnallisella tasolla. EU-asetusten ja laitasetuksen vaatimusten noudattamista valvoo teurastamoissa (mukaan lukien pienteurastamot) ja riistan käsittelylaitoksissa Evira, poroteurastamoissa aluehallintovirasto ja muissa laitoksissa kunnan valvontaviranomainen. Ohjeita vaatimusten noudattamisesta voi kysyä näiltä valvontaviranomaisilta. Lisäksi Eviran kotisivuilta löytyvät Eviran ohjeet ja ”usein kysyttyä” -palstalla on tulkintakysymyksiin annettuja vastauksia http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/elintarvikehuoneistot/_usein_kysyttya/

Kirjoittaja

Eläinlääkintöylitarkastaja Anna-Maija Grönlund

Maa- ja metsätalousministeriö

Elintarvike- ja terveysosasto

Elintarviketurvallisuusyksikkö

puh. (09) 1605 3171

Lisätietoja:

Elintarviketurvallisuusvirasto (www.evira.fi),

Valvontaosasto

Säädösluettelo

EU-asetus 852

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

EU-asetus 853

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä

Elintarvikelaki 23/2006 muutoksineen, joista viimeisin 352/2011

Elintarvikevalvonta-asetus

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011

Asetus vähäriskisistä toiminnoista

Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011

Alkutuotantoasetus

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011

Laitosasetus

Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011

Elintarvikehuoneistoasetus

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

Säädökset löytyvät internetistä: www.mmm.fi ; Lainsäädäntö - Eläimet, elintarvikkeet ja terveys - Lainsäädäntö - I-hakemisto (elintarvikehygieniä)

EU-asetukset löytyvät kaikilla Euroopan kielillä myös verkko-osoitteesta <http://eur-lex.europa.eu/>



Ruoka-Suomi



Ruoka-Suomi -teemaryhmä
c/o Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskus Brahea
20014 Turun yliopisto
www.ruokasuomi.fi