

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 23 december 2011

1367/2011

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler

Given i Helsingfors den 20 december 2011

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 10 § 2 och 3 mom., 11 § 2 mom. och 20 § 4 mom. i livsmedelslagen (23/2006), av dem 10 § 2 och 3 mom. sådana de lyder i lag 1137/2008 och 11 § 2 mom. i lag 352/2011:

1 kap.

Allmänna bestämmelser

1 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på livsmedelslokaler som ska anmälas med stöd av 13 § 1 och 3 mom. i livsmedelslagen och där

- 1) det bedrivs detaljförsäljning, eller
- 2) livsmedel hanteras före detaljförsäljning med undantag för sådana livsmedelslokaler som det föreskrivs om i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anläggningar (1369/2011), nedan *anläggningsförordningen*.

Genom förordningen kompletteras de krav som anges i Europaparlamentets och rådets

förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet, nedan *allmänna livsmedelsförordningen*, Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, nedan *allmänna förordningen om livsmedelshygien*, och 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*.

På verksamhet enligt 4 och 5 § i statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (1258/2011), nedan *förordningen om verksamheter med låg risk*, tillämpas all-

männan *förordningen om livsmedelshygien*. På sådan verksamhet tillämpas dessutom denna förordning i enlighet med vad som föreskrivs i bilaga 1.

2 §

Definitioner

I denna förordning tillämpas definitionerna i 6 § i livsmedelslagen och i 3 § i anläggningsförordningen. Utöver detta avses med

1) *lättfördärvliga livsmedel* livsmedel som på grund av sammansättning, struktur, hantering eller andra egenskaper erbjuder goda möjligheter för mikrober att föröka sig, och som därför måste förvaras antingen i låga eller höga temperaturer,

2) *livsmedel som äts som sådant* ett livsmedel som är avsett att ätas utan att det tillreds,

3) *utomhusförsäljning* servering, saluföring eller annan överlåtelse av livsmedel samt andra former av direkt hantering av livsmedel i anslutning till dessa i ett utrymme utomhus,

4) *utrymme utomhus* en livsmedelslokal som är belägen någon annanstans än inne i en byggnad eller en livsmedelslokal som är belägen i ett utrymme inomhus eller en del av ett sådant och som inte utgör en del av en annan livsmedelslokal.

2 kap.

Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på livsmedelslokaler

3 §

Byggnadstekniska krav

En livsmedelslokal ska på ett ändamålsenligt sätt avskiljas från andra utrymmen eller funktioner som kan äventyra eller försämra den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som hanteras i livsmedelslokalen.

I livsmedelslokalen ska det finnas ett separat och ändamålsenligt utrustat utrymme för förvaring och underhåll av städredskap.

I livsmedelslokalen ska det för personalen finnas ändamålsenligt utrustade toaletter och omklädningsrum. Tillsynsmyndigheten kan tillåta att toaletten, städutrymmet och om-

klädningsrummet placeras i ett utrymme eller en byggnad som har avskiljts från livsmedelslokalen, om det med hänsyn till verksamhetens art och omfattning är ändamålsenligt och det samtidigt kan garanteras att detta inte leder till hälsofara.

I en livsmedelslokal med fler än sex kundplatser ska det finnas tillräckligt med ändamålsenligt utrustade toaletter för kunderna. Tillsynsmyndigheten kan även tillåta att kundtoaletterna finns i närheten av livsmedelslokalen

4 §

Funktionsmässiga krav

Otillrett kött och otillredda kött- och fiskeriprodukter ska hållas åtskilda från varandra och från livsmedel som äts som sådana. Oförpackat rått fjäderfäkött får inte lagras, saluföras eller annars hanteras så att det kan komma i kontakt med andra oförpackade livsmedel.

Det är tillåtet att rensa fisk och att flå eller plocka samt ta ur jaktbara frilevande harar, kaniner och fåglar på en för ändamålet reserverad och utrustad plats. Tillverkning av maler kött och malen lever är tillåten på en för ändamålet reserverad plats i enlighet med 14 §.

I sådana livsmedelslokaler där endast fiskeriprodukter hanteras, kan rent vatten användas för verksamheter som anges i avsnitt VIII punkt 3 c i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, om detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten.

Kött som hanteras i en livsmedelslokal ska vara kontrollerat, med undantag för kött som avses i 3 och 4 § i förordningen om verksamheter med låg risk och kött som hanteras på privata tillställningar ordnade av jägare. Kött behöver inte heller vara kontrollerat i sådana livsmedelslokaler där endast livsmedel som ägs av en konsument hanteras, förutsatt att livsmedlet återbördas till konsumentens privathushåll för användning.

Orensad fisk får tas emot för detaljförsäljning. Färska fiskar som väger över 500 gram får lagras och saluföras orensade högst två dagar, dagen för mottagandet inräknad. Så-

dan fisk ska rensas senast dagen efter mottagandet, om avsikten är att den ska saluföras som rensad.

Försäljning och lagring av andra varor än livsmedel i en livsmedelslokal ska ordnas så att den hygieniska kvaliteten på livsmedel i lokalen inte försämras. Dessa varor ska placeras på egna hyllor och i egna försäljningsdiskar tillräckligt avskilt från livsmedlen. Sådana varor eller ämnen som inte hänför sig till verksamheten i en livsmedelslokal får inte förvaras i lokalen. Arbetstagarnas egna livsmedel får förvaras endast i deras måltidsrum eller personalrum.

Förskämda livsmedel och annat avfall ska förvaras på ett ställe som anvisats för dem tillräckligt avskilt från den övriga verksamheten i livsmedelslokalen och livsmedlen samt avlägsnas från lokalen tillräckligt ofta, dock minst en gång per dag.

I en livsmedelslokal är tobaksrökning tillåten endast i ett separat utrymme avsett för detta ändamål.

5 §

Egenkontroll

Bestämmelser om de principer i fråga om faroanalys och kritiska styrpunkter som ska tillämpas vid egenkontroll enligt 19 § i livsmedelslagen ingår i artikel 5 i allmänna förordningen om livsmedelshygien. Egenkontroll är en övergripande funktion som består av det stödsystem som är en förutsättning för att säkerhetskraven i artikel 14 i allmänna livsmedelsförordningen och hygienkraven i artikel 4 i allmänna förordningen om livsmedelshygien ska uppfyllas, samt vid behov av HACCP-program som säkerställer delar av detta stödsystem.

En livsmedelsföretagare ska göra dem som arbetar i lokalen förtrogna med egenkontroll och utse en för egenkontrollen ansvarig person som ska ha tillräcklig utbildning för uppgiften.

Den bokföring som avser egenkontrollen ska innefatta sådan dokumentation om genomförandet av egenkontrollen, därtill anknytande mätningar, undersökningar och utredningar samt korrigerande åtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till

myndigheterna som behövs för att verifiera planen för egenkontroll.

Planen för egenkontroll och den bokföring som hänför sig till den, vilka helt eller delvis kan vara elektroniska dokument, ska förvaras så att de kan inspekteras av tillsynsmyndigheten. Bokföringen över egenkontrollen ska bevaras i minst ett år efter det att hanteringen av livsmedlet eller dess angivna hållbarhetstid upphört.

Till planen för egenkontroll ska det fogas en redogörelse för på vilket sätt det avfall som uppkommit i livsmedelslokalens verksamhet hanteras och de biprodukter som avses i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter hanteras.

I lagen om smittsamma sjukdomar (583/1986) och i bestämmelser som utfärdats med stöd av den föreskrivs det om kraven för personalens hälsotillstånd. Kraven ska utgöra grunden för ett program för uppföljning av personalens hälsotillstånd.

Om den som överlåter eller tar emot livsmedel ordnar transporten av dem, kan den plan för egenkontroll som gäller transporten inbegripas i den plan för egenkontroll som gäller den övriga verksamhet som livsmedelsöverlåtaren eller livsmedelsmottagaren har utarbetat och genomfört.

3 kap.

Krav på temperaturen hos lättfördärliga livsmedel

6 §

Transporttemperaturer

Lättfördärliga livsmedel, som för att stå sig ska förvaras i låga temperaturer, ska vid detaljhandels leveranser transporteras i ett isolerat lastutrymme som är försett med kylanordning eller i ett tillslutbart och isolerat transportkärl som kan kylas ned på annat sätt så att livsmedlens temperatur är högst 6 °C. Vid transporter av livsmedel av animaliskt ursprung ska dock, om det inte är fråga om leverans direkt till slutkonsumenten, temperaturkraven i bilaga III till förordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung iakttagas.

Temperaturen hos lättfördärliga livsmedel som ska transporteras heta ska, med undantag för bageriprodukter och kalakukko enligt 7 § 5 mom., vara minst 60 °C under transporten.

Vid över två timmar långa leveranser av lättfördärliga livsmedel ska lastutrymmet eller ett annat transportutrymme eller transportkärl utrustas med ett registrerande system för övervakning av temperaturen. Ett registrerande system för övervakning av temperaturen krävs dock inte, om primärprodukter transporteras från primärproduktionsplatsen eller om livsmedlen levereras från livsmedelslokalen direkt till konsumenten. I detta fall ska företagaren i sin egenkontroll innefatta metoder för säkerställande av att temperaturen hos de livsmedel som transporteras håller sig inom tillåtna gränser.

7 §

Temperaturer vid förvaring och försäljning

Färska fiskeriprodukter och kokta skal- och blötdjur ska förvaras i den temperatur som anges i bilaga III till förordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Också upptinade, icke bearbetade fiskeriprodukter ska förvaras i temperaturen för smältande is. Kallrökta och gravade fiskeriprodukter samt vakuum- och skyddsgasförpackade, bearbetade fiskeriprodukter ska förvaras i en temperatur av 0—3°C.

Malet kött och malen lever ska förvaras i en temperatur av högst 4 °C. Lättfördärliga mjölkbaserade produkter, i vilkas framställning ingår åtminstone pastörisering eller motsvarande värmebehandling, ska förvaras i en temperatur av högst 8 °C.

Andra lättfördärliga livsmedel, inbegripet mjölk, grädde, groddar, grönsaker i bitar, levande musslor, sushi, andra fiskeriprodukter än de som anges i 1 mom. och kalakukko som nämns i 5 mom. ska förvaras i en temperatur av högst 6 °C.

Ett lättfördärligt livsmedel som har tillretts genom upphettning behöver inte kylas ned till den temperatur som anges i 9 §, om livsmedlet inte är avsett att förvaras kallt. Ett sådant livsmedel ska förvaras så att dess temperatur är minst 60 °C.

Med avvikelse från föregående moment kan lättfördärliga bageriprodukter som tillverkats genom upphettning dock förvaras i rumstemperatur på försäljningsstället den dag produkten är tillverkad, om de osålda produkterna förstörs vid slutet av tillverkningsdagen. Också hel kalakukko kan förvaras i rumstemperatur på försäljningsstället den dag som produkterna har mottagits. Därefter ska produkterna förvaras vid en temperatur av högst 6 °C fram till slutet av försäljningstiden eller förstöras. På försäljningsstället upptinad och uppvärmd kalakukko får förvaras i rumstemperatur den dag produkten har värmts upp, om de osålda produkterna förstörs vid slutet av dagen för uppvärmning.

8 §

Serveringstemperaturer

Mat som serveras het ska ha en temperatur av minst 60 °C. Temperaturen hos lättfördärliga livsmedel som kräver kylförvaring får under servering stiga till högst 12 °C.

Med undantag för livsmedel som avses i 12 § 1 mom. får oförpackade lättfördärliga livsmedel serveras i högst fyra timmar. Livsmedlen ska förstöras efter serveringen.

9 §

Nedkylning

Livsmedel som är avsedda att förvaras kallt ska omedelbart efter tillredningen och inom högst fyra timmar kylas ned till en temperatur av 6 °C eller kallare. Om den verksamhet som regelbundet bedrivs i livsmedelslokalen innefattar nedkylning av livsmedel som har tillretts genom upphettning, ska kapaciteten och effekten hos den kylanordning som används för nedkylningen vara tillräcklig i relation till produktionen.

10 §

Djupfryssta varor

Bestämmelser om transport och förvaring av djupfryssta varor, glass och glassmix inom Finland utfärdas särskilt. När det gäller trans-

port av djupfrysta varor och lättfördärliga livsmedel som omfattas av överenskommelsen om internationell transport av lättfördärliga livsmedel och om specialutrustning för sådan transport (ATP) (FördrS 48/1981) ska de temperaturer som fastställs i bilagorna till överenskommelsen iakttas.

De krav på mätning och registrering av temperaturen som anges i artikel 2 i kommissionens förordning (EG) nr 37/2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel tillämpas inte på en frysanläggning avsedd för lagring i en livsmedelslokal för detaljförsäljning, om frysanläggningens volym är mindre än 10 kubikmeter och dess lufttemperatur kan mätas med en väl synlig termometer.

11 §

Avvikelser från temperaturkraven

Kortvariga avvikelser från temperaturkraven enligt 3 kap. hos sådana lättfördärliga livsmedel som avses i kapitel IX punkt 5 i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien får vara högst 3 °C. Om avvikelsen är större, ska företagaren vidta korrigering åtgärder för att temperaturkraven ska uppfyllas eller för att produkten ska tas ur försäljning.

Vid transport av konditorivaror får kortvariga avvikelser från temperaturkraven dock vara större än vad som anges i 1 mom.

4 kap.

Särskilda krav på förhållandena vid livsmedelsförsäljning

12 §

Överlåtelse av vissa livsmedel till kunderna

Försäljning av oförpackade, lättfördärliga livsmedel ska ske så att en försäljare överläter dem till kunden. Likväl får bageriprodukter enligt 7 § 5 mom. samt andra lättfördärliga livsmedel under företagarens överinseende saluföras oförpackade, om de är skyddade på ett sådant sätt att livsmedelshygi-

enisk risk inte uppkommer när kunden tar produkterna.

Andra oförpackade livsmedel, med undantag för färska grönsaker och färsk svamp, ska överlätas till kunden av en försäljare eller saluföras skyddade på ett sådant sätt att inte livsmedelshygienisk risk uppstår då kunden tar dem.

13 §

Försäljning av kött- och fiskeriprodukter samt levande musslor

Kött, malet kött, köttberedningar och köttprodukter samt fiskeriprodukter och levande musslor får saluföras i färdiga förpackningar i kylda försäljningsanordningar. Om det finns tillgång till ett särskilt kylförvaringsutrymme för förvaringen av dem, får de saluföras oförpackade i separata, kylda försäljningsanordningar. Fiskeriprodukter och levande musslor ska då vara separerade genom en tillräcklig mellanvägg eller på annat sätt hållas tillräckligt åtskilda från andra produkter. Fångst- eller upptagningsdatum för färsk fisk ska tydligt och skriftligen anges i samband med försäljningen.

Det djupfrysningstvång som nämns i avsnitt VIII kapitel III del D i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas på vissa fiskeriprodukter, dock inte strömming (*Clupea harengus membras*).

14 §

Tillverkning av malet kött och malen lever

Malet kött ska tillverkas av kött av god kvalitet från skelettmuskulaturen, dock inte av kött av fjäderfä. I malet kött får inte i samband med tillverkningen tillsättas organ eller andra tillverkningsämnen. Kött som har varit djupfrost ska malas fryst eller omedelbart efter upptiningen.

Malen lever ska tillverkas av lever av god kvalitet, dock inte av lever av fjäderfä. Andra tillverkningsämnen får inte tillsättas i samband med tillverkningen. Lever som har varit

djupfryst ska malas fryst eller omedelbart efter upptiningen.

Malet kött och malen lever får saluföras under tillverkningsdagen och dagen därpå.

15 §

Tillredning av mat samt annan hantering av oförpackade livsmedel

Tillredning av mat och annan hantering av oförpackade livsmedel på ett försäljningsställe ska ordnas på ett sätt som inte äventyrar den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som saluförs eller den mat som tillreds.

Mat får tillredas endast på en plats som är utrustad på ett ändamålsenligt sätt och avskild från övriga livsmedel som saluförs.

I omedelbar anslutning till en plats som reserverats för tillredning av mat samt annan hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel ska det finnas en separat vattenpost för handtvätt, ett avfallskärl för det avfall som uppstår och vid behov en vattenpost för tvätt av livsmedel. I en livsmedelslokal där oförpackade livsmedel hanteras ska det finnas en med hänsyn till verksamhetens art och omfattning ändamålsenlig separat plats för tvätt av kärl och arbetsredskap.

Kraven i 2 och 3 mom. gäller inte tillfälliga varudemonstrationer.

16 §

Försäljning av livsmedel utomhus

Vid utomhusförsäljning får fiskeriprodukter, levande musslor och förpackade bearbetade fiskeriprodukter saluföras och förvaras på is i stället för i en kylanordning, förutsatt att smältvattnet kan avledas på ett hygieniskt sätt. Vid utomhusförsäljning kan lättfördärliga livsmedel tillfälligt saluföras och förvaras tillsammans med tillräckligt många kylklampar i en isolerad förvaringsbox med lock, eller helt utan kylutrustning, om förvaringstemperaturen på grund av väderförhållandena uppfyller kraven i 7 §.

5 kap.

Personlig hygien och tillträde för djur till en livsmedelslokal

17 §

Personlig hygien

Personer som i en livsmedelslokal hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel ska ha en tillräcklig skyddsklädsel som används endast i livsmedelslokalen. Till den hör ändamålsenliga arbetsplagg, huvudbonad och skor.

En person som veterligen bär på eller misstänks bära på en smittsam sjukdom som kan överföras via livsmedel får inte hantera livsmedel i en livsmedelslokal. Oförpackade lättfördärliga livsmedel får inte hanteras av personer med infekterade sår, konstnaglar, piercingsmycken eller andra smycken som inte kan täckas med skyddsplagg. Detsamma gäller även för personer som hanterar andra oförpackade livsmedel, om de ovannämnda omständigheterna kan äventyra livsmedelshygien.

18 §

Tillträde för djur till en livsmedelslokal

Synskadades ledarhundar, rörelsehindrades assistenthundar och hörselskadades signalhundar får följa med till en livsmedelslokals kundutrymmen. Sällskapsdjur får med företagarens samtycke följa med till en livsmedelslokals serveringsutrymmen. Kunderna ska informeras om ett sådant samtycke i anslutning till serveringsutrymmets ingång.

6 kap.

Övriga bestämmelser

19 §

Sjötransporter

Oberoende av vad som föreskrivs i kapitel IV punkt 3 i bilaga II till allmänna förordningen om livsmedelshygien tillämpas på bulktransport av oljor och fetter till sjöss

kraven i bilaga 2 och vid transport av råsocker kraven i bilaga 3.

20 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 2012.

Helsingfors den 20 december 2011

Jord- och skogsbruksminister *Jari Koskinen*

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i vissa livsmedelslokaler (28/2009).

Veterinäröverinspektör Sebastian Hielm

KRAV PÅ LIVSMEDELSLOKALER SOM HANTERAR ANIMALISKA LIVSMEDEL OCH SOM INTE BEHÖVER GODKÄNNAS SOM ANLÄGGNING

1. När en företagare hanterar animaliska livsmedel, som han eller hon producerat, i en anmäld livsmedelslokal i enlighet med 4 § 1 och 4–6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas på verksamheten följande krav enligt denna förordning:

1.1. Slakt av fjäderfä eller hägnade kaniner och styckning av köttet på ett primärproduktionsställe, när primärproduktionsföretagaren överlåter kött av fjäderfä eller hägnade kaniner direkt till konsumenten från primärproduktionsstället

- a) För att undvika att köttet blir kontaminerat ska det finnas ändamålsenliga utrymmen och redskap för slakten, styckningen och förvaringen av köttet.
- b) Slakten och styckningen av köttet ska utföras på ett hygieniskt sätt. Köttet ska kylas ned så snart som möjligt efter slakten eller styckningen.
- c) Köttet ska förvaras så att dess temperatur är högst 6 °C. Utrymmena och redskapen ska tvättas och desinficeras tillräckligt ofta för att säkerställa hygien.

1.2. Slakt av frilevande harar, kaniner, fåglar och hjortdjur och styckning av köttet när en jägare eller jaktförening levererar köttet till lokal detaljförsäljning, varifrån produkterna överläts direkt till konsumenten

- a) Frilevande vilt ska tas ur så snart som möjligt, om det inte har gjorts på fångstplatsen.
- b) Nedkylningen av frilevande vilt ska påbörjas inom en rimlig tid efter fångsten, men aktiv nedkylning är inte nödvändig, om klimatförhållandena så tillåter. Köttet ska kylas ned till en temperatur av 6 °C eller kallare.
- c) För slakten och styckningen av köttet ska det finnas ändamålsenliga utrymmen och redskap. Slakten och styckningen av köttet ska utföras på ett hygieniskt sätt. Utrymmena och redskapen ska tvättas och desinficeras tillräckligt ofta för att säkerställa hygien.
- d) Köttet av frilevande vilt ska transporteras på ett hygieniskt sätt.
- e) Kött av frilevande harar, kaniner, fåglar och hjortdjur ska vid leverans till detaljförsäljning åtföljas av ett dokument med följande uppgifter: djurart, mängden kött, tidpunkt och plats för fångsten, leveransdag, jägarens eller jaktföreningens och mottagarens namn och kontaktinformation.
- f) Jägaren eller jaktföreningen ska föra bok över kött av frilevande vilt som levererats till detaljförsäljning, inbegripet djurart, mängden kött, tidpunkt och plats för fångsten, leveransdag och mottagarens namn och kontaktinformation. Bokföringen kan skötas genom att kopior av de dokument som nämns i e-punkten bevaras. Bokföringen ska bevaras ett år.

1.3. Slakt av frilevande vilt och styckning av köttet när en jägare, jaktförening, jaktvårdsförening eller polisen överlåter små mängder kött direkt till konsumenten

- a) Bestämmelserna i a–d-punkten i avsnitt 1.2 ska tillämpas.
- b) När det gäller kött av björn, vildsvin, säl, lo, grävling, bäver, sumpbäver och andra möjliga värddjur för trikiner ska det undersökas om köttet innehåller trikiner, och köttet får överlätas först när ett negativt undersökningsresultat har fastställts. För undersökningen ska det tas två prov på minst 25 g vardera från muskelvävnad på olika ställen. På björn kan proven tas från diafragman, käkmuskulaturen och tungan,

på vildsvin från diafragman, tungan eller frambensmuskulaturen och på säl från diafragman, tungan eller bakbensmuskulaturen. Från andra djurarter ska proven tas från kindmusklerna och diafragmapelarna, och om proven inte fås från nämnda ställen, ska de tas från diafragmans revbens- eller bröstbensdel eller tung- eller buk-muskulaturen. Provet ska skickas till ett laboratorium enligt 39 § 1 mom. i livsmedelslagen för trikinundersökning och aktören ska bevara undersökningsresultatet ett år.

2. När en företagare tillverkar mjölkprodukter på ett detaljförsäljningsställe i anslutning till sin mjölkproduktionsenhet i enlighet med 5 § i förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas denna förordning och följande krav på verksamheten:
 - a) temperaturkraven i avsnitt IX kapitel II punkt I i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och kraven avseende eventuell värmebehandling i punkt II i det kapitlet samt kraven på märkning av obehandlad mjölk och råmjölk i avsnitt IX kapitel IV, och
 - b) kravet på mottagningskontroll av mjölkråvara och råmjölk i 1 punkten och kravet på märkning av behandlingen i 2 punkten i kapitel 12 i bilaga 2 till anläggningsförordningen.

BULKTRANSPORT MED FARTYG AV FLYTANDE OLJOR OCH FETTER SOM AVSETTS SOM LIVSMEDEL

- 1) Bulktransport med fartyg av flytande oljor och fetter som avsetts som livsmedel är tillåten, om
 - a) oljorna eller fetterna transporteras i en rostfri ståltank eller i en tank som invändigt är klädd med epoxiharts eller annat tekniskt jämförbart material, och
 - b) den närmast föregående lasten som transporterats har varit livsmedel eller last av ämnen från den förteckning över godtagbara föregående laster som avses i bilagan till kommissionens direktiv 2004/4/EG om ändring av direktiv 96/3/EEG om undantag från vissa bestämmelser i rådets direktiv 93/43/EEG om livsmedelshygien i fråga om bulktransport av fetter och oljor.
- 2) Om de i 1 punkten avsedda oljorna eller fetterna transporteras i en tank som är tillverkad av något annat material än de som nämns ovan, ska de tre närmast föregående lasterna som transporterats i tanken ha varit livsmedel eller sådana godtagbara föregående laster som nämns i bilagan till direktiv 2004/4/EG.
- 3) Om de i 1 punkten avsedda oljorna eller fetterna inte ska bearbetas, är transport med fartyg tillåten endast
 - a) om oljan eller fettets transporteras i en tank av rostfritt stål eller i en tank som invändigt är klädd med epoxiharts eller annat tekniskt jämförbart material, och
 - b) de tre närmast föregående lasterna har varit livsmedel.
- 4) Befälhavaren på ett transporterande fartyg ska ha detaljerad dokumentation om de tre närmast föregående laster som transporterats i de berörda tankarna samt om effektiviteten i de rengöringsåtgärder som genomförts mellan dessa laster. I de fall då lasten överförs till ett annat fartyg ska befälhavaren på det mottagande fartyget förutom ovannämnda dokumentation dessutom inneha motsvarande dokumentation från det fartyg från vilket lasten överfördes. Dokumentationen ska på begäran visas upp för myndigheten för livsmedelstillsyn.

SJÖTRANSPORT AV RÅSOCKER SOM SKA RAFFINERAS INNAN DET ANVÄNDS SOM LIVSMEDEL

- 1) Råsocker som raffineras innan det används som livsmedel eller ingrediens i livsmedel kan transporteras till sjöss i sådana transportkärl, behållare och tankar samt annan motsvarande transportutrustning som inte uteslutande är avsedda för livsmedelstransporter. Innan råsockret lastas ska transportutrustningen rengöras omsorgsfullt för avlägsnande av rester av föregående last och andra föroreningar, och den ska inspekteras för att säkerställa att resterna har avlägsnats effektivt. Råsocker får inte transporteras i sådan transportutrustning i vilken omedelbart före råsockertransporten har transporterats gods i flytande form i bulklast.
- 2) Den rengöring av transportutrustningen avsedd för sjötransport av råsocker som sker före råsockertransporten är en i 19 § i livsmedelslagen (23/2006) avsedd faktor som inverkar på den hygieniska kvaliteten hos det socker som används som livsmedel eller ingrediens i livsmedel.
- 3) Det råsockerparti som transporteras för livsmedelsbruk ska åtföljas av ett intyg av den livsmedelsföretagare som ansvarar för sjötransporten. Av intyget ska framgå den föregående last som transporterats och sättet och tidpunkten för rengöringen av transportutrustningen. Uppgifterna i intyget ska grunda sig på den dokumentation som den livsmedelsföretagare som ansvarar för sjötransporten innehar. På det intyg som medföljer råsockerpartiet ska dessutom på ett eller flera av Europeiska gemenskapens språk tydligt och med permanent skrift antecknas ”Denna produkt ska raffineras innan den används som livsmedel”. Den livsmedelsföretagare som ansvarar för raffineringsprocessen ska bevara en kopia av intyget.
- 4) De livsmedelsföretagare som ansvarar för transporten av råsockret och raffineringsprocessen ska på begäran för myndigheten för livsmedelstillsyn visa det intyg som medföljer råsockerpartiet samt den dokumentation som uppgifterna i intyget grundar sig på.