

# FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 29 december 2011

1470/2011

## Jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning

Utfärdad i Helsingfors den 22 december 2011

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 18 § 3 mom. och 43 § 4 mom. i livsmedelslagen (23/2006) och 12 § 2 och 4 mom. i lagen om djursjukdomar (55/1980), av dem 43 § 4 mom. i livsmedelslagen sådan den lyder i lag 352/2011 och 12 § 2 och 4 mom. i lagen om djursjukdomar sådana de lyder i lag 303/2006:

### 1 §

#### *Tillämpningsområde*

Denna förordning tillämpas på köttbesiktning i djurhållningsplatser och i sådana slakterier som avses i 6 § 22 och 23 punkten i livsmedelslagen samt i vilthanteringsanläggningar.

I denna förordning föreskrivs om uppgifterna och behörighetskraven för besiktningspersonalen samt om köttbesiktning, köttbesiktningsbeslut, bokföring av köttbesiktningen och tillsyn över köttbesiktningen av tama nötkreatur och hästdjur, svin, får, getter, fjäderfä, hägnat vilt, ren och frilevande vilt.

Genom förordningen kompletteras 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*, och 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) 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 *genomförandeförordningen*.

### 2 §

#### *Begränsningar i tillämpningsområdet*

Denna förordning tillämpas inte på

- 1) slakt för eget bruk i privathushåll,
- 2) verksamhet som avses i 2-4 § i statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (1258/2011).

Europaparlamentets och rådets förordning 854/2004/EG (32004R0854); EGT nr L 226, 25.06.2004, s. 83

Kommissionens förordning 2074/2005/EG (32005R2074); EGT nr L 338, 22.12.2005, s. 27

Anmäld enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 98/34/EG, sådant det lyder ändrat genom 98/48/EG.

## 3 §

*Definitioner*

I denna förordning tillämpas definitionerna i livsmedelslagen och i följande förordningar:

1) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, nedan *allmänna förordningen om livsmedelshygien*,

2) 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*,

3) kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

4) genomförandeförordningen,

5) jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel (1368/2011), nedan *förordningen om primärproduktion*,

6) jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anläggningar (1369/2011), nedan *förordningen om anläggningar*.

I denna förordning avses dessutom med

1) *köttinspektör* en sådan officiell assistent som avses i artikel 2.1 h i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

2) *köttbesiktning* verifiering av informationen från livsmedelskedjan och identifieringen av djur, besiktning av levande djur (*ante mortem*-besiktning) samt besiktning efter slakt av slaktkroppar och andra delar av djur (*post mortem*-besiktning) och undersökningar i samband med dem samt åtgärder som ovan nämnda kontroller och besiktningar medför; köttbesiktningen utgör en del av den offentliga kontroll som anges i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

3) *köttbesiktningsbiträde* en person som hör till slakteripersonalen och som får bistå vid köttbesiktningen av fjäderfä och hägnade hardjur i enlighet med artikel 5.6 a i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

## 4 §

*Slakteripersonalen*

Köttbesiktningsbiträdena får bistå vid köttbesiktningen i sådana slakterier för fjäderfä och hägnade hardjur som fått tillstånd för det av Livsmedelssäkerhetsverket. Som köttbesiktningsbiträden får verka endast sådana personer som klarar den bedömning av arbetsprestationen som besiktningsveterinären regelbundet anordnar och som avses i avsnitt III kapitel III punkt A i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Besiktningsveterinären kan tillåta att personer som hör till slakteripersonalen medverkar vid provtagningar och laboratorieundersökningar för myndighetstillsynen i enlighet med artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och avsnitt III kapitel III punkt B i bilaga I till den förordningen.

## 5 §

*Besiktningsveterinärens närvaro*

Bestämmelser om besiktningsveterinärens närvaro under *ante mortem*- och *post mortem*-besiktningar finns i avsnitt III kapitel II i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och under *post mortem*-besiktningar i bilaga VI b till genomförandeförordningen.

Livsmedelssäkerhetsverket bestämmer om besiktningsveterinärens närvaro vid köttbesiktning när det gäller slakterier och vilthanteringsanläggningar och regionförvaltningsverket när det gäller renslakterier.

## 6 §

*Djur som dött av sig själva eller som tagits ur produktionen*

Obduktion ska utföras på alla djur som dött under transport eller av sig själva i slakteriet. Dessutom ska obduktion utföras på djur som avlivats av djurskyddsskäl, om det

finns misstanke om att djuren bär på en sjukdom som smittar från djur till människa eller till andra djur. Av fjäderfä och hägnade har-djur kan alternativt undersökas ett representativt antal.

Om slakteriföretagaren av skäl som hänför sig till produktionen vill utestänga djur från produktionsprocessen i slakteriet, ska detta ske under övervakning av besiktningsveterinären.

## 7 §

### *Köttbesiktning*

Bestämmelser om köttbesiktning och om beslut som gäller den samt kontrollmärkning finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i bilaga I till den förordningen, i bilaga I till genomförandeförordningen och i kommissionens förordning (EG) nr 504/2008 om tillämpning av rådets direktiv 90/426/EEG och 90/427/EEG avseende metoder för identifiering av hästdjur, nedan *förordningen om identifiering av hästdjur*. Dessutom ska kraven i bilaga 1 till denna förordning iakttas.

Den *ante mortem*-besiktning som ska utföras i djurhållningsplatser kan när det gäller djur som sänds till slakteriet utföras endast av en av Livsmedelssäkerhetsverket förordnad besiktningsveterinär eller tjänsteveterinären i kommunen och när det gäller djur som sänds till renslakteriet av en av regionförvaltningsverket förordnad besiktningsveterinär.

I samband med *ante mortem*-besiktning ska besiktningsveterinären verifiera att företagaren har fullgjort skyldigheterna i fråga om informationen från livsmedelskedjan, identifieringen av djuren och djurens renhet, av-skiljande av misstänkt sjuka djur samt anmälan till besiktningsveterinären.

I samband med *ante mortem*-besiktning ska djuren, boxarna eller transportpartiet märkas så att man kan konstatera vilka djur som godkänts för slakt.

Livsmedelssäkerhetsverket kan bevilja tillstånd att utföra okulär köttbesiktning i slakteriet av slaktsvin samt unga nötkreatur, får och getter i enlighet med avsnitt IV kapitel IV punkt B 2 i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung

och punkt 3 i bilaga VI b till genomförandeförordningen.

## 8 §

### *Bedömning av kött*

På basis av köttbesiktningsfynd och eventuella laboratorieundersökningar och andra undersökningar godkänns köttet som tjänligt som människoföda eller så kasseras det.

Besiktningsveterinären ska i enlighet med bilaga 1 till denna förordning fastställa särskilda villkor för hanteringen av kött som godkänts vid köttbesiktningen. Dessutom kan besiktningsveterinären fastställa särskilda villkor för hanteringen av kött också i andra fall, om han eller hon anser att det behövs med tanke på livsmedelssäkerheten. Vid märkning och hantering av sådant kött iakttas kraven i bilaga 1 till denna förordning.

## 9 §

### *Anmälningsskyldighet i samband med köttbesiktning*

Bestämmelser om besiktningsveterinärens skyldighet att anmäla smittsamma djursjukdomar finns i 4–6 § i jord- och skogsbruksministeriets veterinär- och livsmedelsavdelnings beslut om djursjukdomar som skall bekämpas och om anmälan om djursjukdomar (1346/1995).

Om det inte är en och samma besiktningsveterinär som ansvarar för köttbesiktningen och tillsynen av anläggningen, ska den besiktningsveterinär som utför köttbesiktningen underrätta den myndighet som ansvarar för tillsynen av anläggningen om sina observationer av omständigheter som äventyrar livsmedelssäkerheten.

Besiktningsveterinären ska utan dröjsmål anmäla bristfälligt märkta eller registrerade djur till regionförvaltningsverket.

## 10 §

### *Laboratorieundersökningar*

De prover som ingår i köttbesiktningen ska undersökas i ett laboratorium som avses i 39 § 1 mom. i livsmedelslagen. Vid valet av

metod ska 8 § i statsrådets förordning om laboratorier som utför undersökningar enligt livsmedelslagen och hälsoskyddslagen (1174/2006) beaktas, om inte något annat följer av Europeiska unionens lagstiftning.

Bestämmelser om trikinundersökningar finns i kommissionens förordning (EG) nr 2075/2005 om fastställande av särskilda bestämmelser för offentlig kontroll av trikiner i kött (*trikinförordningen*). Dessutom ska kraven i bilaga 2 till denna förordning iakttas.

#### 11 §

##### *Andra undersökningar i samband med köttbesiktning*

Vid köttbesiktning kan man utöver laboratorieundersökningar som hjälpmedel använda sig av kokprov och mätning av köttets pH.

Lukt- och smaksinnet hos de personer som deltar i organoleptisk bedömning av kött genom kokprov ska ha testats. Testet kan genomföras vid Livsmedelssäkerhetsverket eller i ett av Livsmedelssäkerhetsverket godkänt laboratorium. Ett godkänt testresultat är giltigt i tre år.

#### 12 §

##### *Köttbesiktningsbeslut*

Bestämmelser om köttbesiktningsbeslut finns i 43 a § i livsmedelslagen. Bestämmelser om begäran om omprövning av köttbesiktningsbeslut finns i 74 och 75 § i livsmedelslagen.

Köttbesiktningsbeslutet fattas när köttbesiktningen är slutförd. Om djuret kasseras levande, anses köttbesiktningen slutförd och ett köttbesiktningsbeslut om att djuret kasseras fattas.

Köttbesiktningsbeslutet fattas i slakterier och vilthanteringsanläggningar av en av Livsmedelssäkerhetsverket förordnad besiktningsveterinär och i renslakterier av en av regionförvaltningsverket förordnad besiktningsveterinär. När det gäller *ante mortem*-besiktning i djurhållningsplatser fattas kött-

besiktningsbeslutet av den veterinär som avses i 7 §.

#### 13 §

##### *Märkning av kött som omfattas av begränsningar som utfärdats med stöd av lagen om djursjukdomar*

Kött som på grund av begränsningar som anges i lagstiftningen om djursjukdomar inte kan levereras till den inhemska marknaden eller till marknaden i andra medlemsstater utan värmebehandling, ska märkas med kontrollmärke eller identifieringsmärke på vilket stämplat ett diagonalt kors. Det diagonala korset består av två räta linjer som står vinkelrätt mot varandra, så att linjerna skär varandra mitt i stämpeln och uppgifterna på märket är läsliga.

#### 14 §

##### *Besiktningsveterinärens bokföring av köttbesiktningen*

Av besiktningsveterinärens bokföring ska framgå

1) uppgifter om bristfälligt märkta och registrerade djur, deras antal och de åtgärder som vidtagits i fråga om dem,

2) *ante mortem*-besiktningens resultat och åtgärder som vidtagits med anledning av det,

3) de prover som tagits i samband med *post mortem*-besiktningen och undersökningsresultaten av dem samt undersökningsintyg,

4) bedömningen av köttet,

5) köttbesiktningsbeslutet,

6) resultaten av obduktioner,

7) anmälningar och återrapporteringar som hänför sig till köttbesiktningen,

8) namnet på den som utfört besiktningen, datum för besiktningen samt i fråga om *ante mortem*-besiktning också klockslaget,

9) antalet besiktade djur och identifiering av dem vid behov.

I bokföringen ska de djur identifieras som varit föremål för åtgärder. Om åtgärderna

gäller en djurgrupp räcker det att djurgruppen identifieras.

Bokföringen ska bevaras i 10 år.

#### 15 §

##### *Besiktning veterinärens bokföring av kontroller*

Besiktning veterinären ska bokföra företagarens åtgärder, som besiktning veterinären verifierat på basis av stickprov, i fråga om följande:

1) informationen från livsmedelskedjan i enlighet med avsnitt II kapitel II i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

2) den utbildade personens intyg eller andra uppgifter som den utbildade personen lämnat, om vilket bestämmelser finns i avsnitt IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

3) identifieringen av djur i enlighet med avsnitt II kapitel III i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

4) registrering av djur,

5) djurens renhet i enlighet med avsnitt II kapitel III i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

6) åtgärder som gäller djurens välbefinnande i enlighet med avsnitt I kapitel II del C och avsnitt II kapitel IV i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

7) djurens duglighet för okulär *post mortem*-besiktning,

8) djur som företagaren utestängt från produktionsprocessen enligt 6 §,

9) prover som sänds för undersökning till laboratorium och undersökningen av dem,

10) användningen av sådant godkänt kött för vilket besiktning veterinären fastställt särskilda villkor,

Helsingfors den 22 december 2011

Jord- och skogsbruksminister *Jari Koskinen*

11) de revisionsuppgifter som anges i artikel 4 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung,

Bokföringen ska bevaras i 10 år.

#### 16 §

##### *Återrapportering till primärproduktionsföretagaren*

Bestämmelser om återrapportering till primärproduktionsföretagaren finns i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i bilaga I till genomförandeförordningen. Dessutom ska kraven i bilaga I till denna förordning iakttas.

#### 17 §

##### *Sammandrag av köttbesiktningen*

Besiktning veterinären ska kalendermånadsvis göra ett sammandrag av köttbesiktningen, vilket ska lämnas in till Livsmedels säkerhetsverket och för kännedom till regionförvaltningsverket inom följande månads tio första vardagar.

Besiktning veterinären ska lämna in ett årssammandrag till Livsmedels säkerhetsverket och för kännedom till regionförvaltningsverket inom januari därpå följande år.

#### 18 §

##### *Ikraftträdande*

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 2012.

Genom denna förordning upphävs jord- och skogsbruksministeriets förordning om köttbesiktning (38/VLA/2006).

Denna förordning tillämpas fram till och med den 31 augusti 2013 på sådant kött av frilevande vilt avsett för inhemsk konsumtion som besiktats av en tjänsteveterinär i kommunen.

Veterinäröverinspektör Anna-Maija Grönlund

## INNEHÅLL

<b>BILAGA 1. KÖTTBESIKTNING.....</b>	<b>7</b>
<b>Kapitel 1. Information från livsmedelskedjan.....</b>	<b>7</b>
1.1. Beslut om information från livsmedelskedjan.....	7
<b>Kapitel 2. Ante mortem-besiktning.....</b>	<b>7</b>
2.1. Särskilda krav i fråga om <i>ante mortem</i> -besiktning av nötkreatur, hästdjur, svin, får, getter, hägnade klövdjur och ren .....	8
2.2. Beslut i samband med <i>ante mortem</i> -besiktning.....	8
<b>Kapitel 3. Post mortem-besiktning.....</b>	<b>8</b>
3.1. Särskilda krav i fråga om <i>post mortem</i> -besiktning av nötkreatur, hästdjur, svin, får och getter.....	8
3.2. Särskilda krav i fråga om <i>post mortem</i> -besiktning av hägnat vilt och ren .....	9
3.3. Särskilda krav i fråga om <i>post mortem</i> -besiktning av frilevande vilt.....	9
<b>Kapitel 4. Hantering och märkning av godkänt kött.....</b>	<b>9</b>
4.1. Märkningsredskap.....	10
4.2. Märkning av godkänt kött med kontrollmärke.....	10
4.3. Särskilda krav på hanteringen av godkänt kött.....	10
4.3.1. Kött från nötkreatur, hästdjur, svin, får, getter, hägnat vilt, ren och frilevande vilt ..	10
4.3.2. Fjäderfäkött.....	10
4.3.3. Hantering och märkning av annat sådant kött i fråga om vilket besiktningsveterinären ställt särskilda villkor på hanteringen.....	11
4.4. Märkning av kött godkänt för nationell konsumtion.....	11
<b>Kapitel 5. Kassering av kött.....</b>	<b>11</b>
5.1. Särskilda krav i fråga om kött från nötkreatur, hästdjur, svin, får, getter, hägnat vilt och ren.....	12
5.2. Särskilda krav i fråga om kött från frilevande vilt.....	12
<b>Kapitel 6. Återrapportering till primärproduktionsföretagaren.....</b>	<b>12</b>
 <b>BILAGA 2. TRIKINUNDERSÖKNING.....</b>	 <b>14</b>
<b>Kapitel 1 .....</b>	<b>14</b>
1.1. Trikinundersökningsmetoder.....	14
1.2. Behörighetskraven för personer som utför trikinundersökningar.....	14
<b>Kapitel 2. ....</b>	<b>14</b>
2.1. Prover för trikinundersökning .....	14
2.2. Säkerställande av undersökningsresultat .....	14
2.3. Anmälan.....	15

## KÖTTBESIKTNING

Kraven i denna bilaga kompletterar kraven i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i genomförandeförordningen.

Bestämmelser om krav som gäller djur som tagits emot till slakteriet, arrangemangen för slakt samt förhållandena vid köttbesiktning finns i förordningen om anläggningar.

I denna bilaga avses med slakteri slakterier, små slakterier och renslakterier enligt 6 § 22 och 23 punkten i livsmedelslagen.

### Kapitel 1. Information från livsmedelskedjan

Bestämmelser om granskning av information från livsmedelskedjan finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I kapitel II punkt A i bilaga I till den förordningen, i bilaga I till genomförandeförordningen och i artiklarna 15 och 20 i förordningen om identifiering av hästdjur.

En djurhållningsplats som finns i anslutning till ett litet slakteri kan jämföras med slakteriets ladugård. Informationen från livsmedelskedjan kan således med tillstånd av den besiktningsveterinär som utför *ante mortem*-besiktningen bevaras i djurhållningsplatsen, så att veterinären i fråga kan granska den.

#### 1.1. Beslut om information från livsmedelskedjan

Bestämmelser om beslut om information från livsmedelskedjan, inklusive kassering av levande djur, finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt II kapitel II i bilaga I till den förordningen och i artikel 20 i förordningen om identifiering av hästdjur.

### Kapitel 2. *Ante mortem*-besiktning

Bestämmelser om *ante mortem*-besiktning finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I kapitel II punkt B i bilaga I till den förordningen.

Bestämmelser om *ante mortem*-besiktning som ska utföras i djurhållningsplatsen finns dessutom när det gäller svin i avsnitt IV kapitel IV, när det gäller fjäderfä i avsnitt IV kapitel V, när det gäller hägnade hardjur i avsnitt IV kapitel VI och när det gäller hägnat vilt och ren i avsnitt IV kapitel VII i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. I kapitel X finns bestämmelser som gäller förlaga till intyg för djur som besiktas levande i djurhållningsplatsen. Renskilningsplatser jämföras i fråga om *ante mortem*-besiktningar med djurhållningsplatsen.

1. Köttinspektören kan bistå besiktningsveterinären vid det praktiska utförandet av *ante mortem*-besiktning på slakteriet, så som vid besiktning av djur i rörelse, preliminär besiktning av friska och misstänkt sjuka djur och vid avskiljande av misstänkt sjuka djur.
2. Köttinspektören kan granska informationen från livsmedelskedjan och djurens hälsotillstånd och välbefinnande i enlighet med avsnitt III kapitel II punkt 2 a i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung i fråga om de djur vars *ante mortem*-besiktning har utförts i djurhållningsplatsen.

### **2.1. Särskilda krav i fråga om *ante mortem*-besiktning av nötkreatur, hästdjur, svin, får, getter, hägnade klövdjur och ren**

Av de *ante mortem*-besiktningar som utförs i slakteriet måste minst 10 procent utföras när djuren rör sig.

### **2.2. Beslut i samband med *ante mortem*-besiktning**

Bestämmelser om beslut i samband med *ante mortem*-besiktning, inklusive kassering av levande djur, finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt II kapitel III och IV i bilaga I till den förordningen och i artikel 19 i förordningen om identifiering av hästdjur.

Djuren ska kasseras, om de hämtas till slakt under karenstiden för läkemedel som innehåller ämnen med östrogen, androgen eller gestagen verkan eller läkemedel som innehåller beta-agonister.

## **Kapitel 3. *Post mortem*-besiktning**

Bestämmelser om *post mortem*-besiktning finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, i avsnitt I kapitel II punkterna D och F och i avsnitt IV kapitel IX, samt när det gäller rött kött dessutom i avsnitt IV kapitel I–IV, när det gäller fjäderfä i avsnitt IV kapitel V, när det gäller hägnade hardjur i avsnitt IV kapitel VI, när det gäller hägnat vilt och ren i avsnitt IV kapitel VII och när det gäller frilevande vilt i avsnitt IV kapitel VIII i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Bestämmelser om laboratorieundersökningar finns i artikel 5 i kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I kapitel II punkt D 2 och avsnitt II kapitel III punkt 5 i bilaga I till den förordningen.

Köttbesiktningen ska utföras särskilt noggrant, om det gäller slaktkropp och organ av ett misstänkt sjukt djur eller slaktkropp eller organ som en köttinspektör eller ett köttbesiktningssbiträde vid normalslakt har styrt över till besiktning av veterinär.

### **3.1. Särskilda krav i fråga om *post mortem*-besiktning av nötkreatur, hästdjur, svin, får och getter**

1. Kött från möjliga värddjur för trikiner ska alltid undersökas med avseende på trikinförekomst.
2. En bakteriologisk undersökning ska utföras då hälsotillståndet, anamnesen eller köttbesiktningssfynden för ett djur tyder på sjukdom som smittar från djur via kött till människor eller på en allmän infektion förorsakad av bakterier. Om köttet kasseras på basis av



andra undersökningsresultat eller patologisk-anatomiska fynd, behöver en bakteriologisk undersökning inte göras.

3. Undersökning av förekomst av mikrobläkemedel ska alltid göras i samband med en bakteriologisk undersökning samt alltid vid misstanke om förekomst av rester av mikrobläkemedel.
4. Kokprov ska utföras vid misstanke om att främmande lukt eller färg förekommer i köttet och dessutom i samband med en bakteriologisk undersökning.
5. Köttets pH ska mätas i samband med kokprovet samt då man misstänker att pH-värdet förblivit högt. Slaktkroppar och andra delar av djur kan inte kasseras enbart på basis av resultatet från pH-mätningen.

### **3.2. Särskilda krav i fråga om *post mortem*-besiktning av hägnat vilt och ren**

1. På *post mortem*-besiktning av hägnade klövdjur och ren tillämpas kraven i kapitel 3.1. i denna bilaga.
2. På *post mortem*-besiktning av hägnade vildsvin tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av svin. På *post mortem*-besiktning av andra hägnade klövdjur och renar tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av får. På *post mortem*-besiktning av hägnade strutsfåglar tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av fjäderfä. På *post mortem*-besiktning av andra hägnade djurarter tillämpas bestämmelserna om köttbesiktning av närmast liknande djurarter.

### **3.3. Särskilda krav i fråga om *post mortem*-besiktning av frilevande vilt**

1. Den utbildade personens intyg eller de av den utbildade personen lämnade uppgifterna, om vilket bestämmelser finns i avsnitt IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, och som medföljer frilevande vilt, ska beaktas vid *post mortem*-besiktning, om de är tillgängliga, därtill ska andra uppgifter som krävs i förordningen om primärproduktion och som gäller frilevande vilt som ska levereras till köttbesiktning beaktas.
2. På *post mortem*-besiktning av storvilt (inklusive säl) tillämpas kraven i kapitel 3.1. i denna bilaga. På *post mortem*-besiktning av vildsvin tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av svin. På *post mortem*-besiktning av annat frilevande storvilt än vildsvin tillämpas bestämmelserna om *post mortem*-besiktning av får. På *post mortem*-besiktning av småvilt tillämpas bestämmelserna om köttbesiktning av närmast liknande djurarter. Tarmarna från de djurarter som nämns i denna punkt behöver dock inte besiktas.
3. Köttet av möjliga värddjur för trikiner, såsom vildsvin, björn, grävling, sumpbäver, bäver, säl och lodjur, ska undersökas med avseende på trikinförekomst.

## **Kapitel 4. Hantering och märkning av godkänt kött**

Bestämmelser om kontrollmärkning av slaktkroppar av nötkreatur, hästdjur, svin, får och getter, hägnade klövdjur och frilevande storvilt finns i avsnitt I kapitel III i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

Bestämmelser om identifieringsmärkning av kött av fjäderfä, hägnade hardjur, hägnade strutsfåglar och frilevande småvilt finns i artikel 5 i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och i avsnitt I i bilaga II till den förordningen.

#### 4.1. Märkningsredskap

1. Stämplor med kontrollmärke ska förvaras under tillsyn av besiktningsveterinären.
2. Endast godkända färgämnen som överensstämmer med handels- och industriministeriets beslut om färgämnen för användning i livsmedel och alkoholdrycker (1756/1995) får användas som stämpelfärg.

#### 4.2. Märkning av godkänt kött med kontrollmärke

1. Slaktkropparna får inte stämplas förrän köttbesiktningen har slutförts. Livsmedelssäkerhetsverket kan dock i enlighet med avsnitt I kapitel III i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung och artikel 4.3 i trikinförordningen tillåta att kött av möjliga värddjur för trikiner stämplas innan resultaten av trikinundersökningen fått.
2. De delar av djur som kasserats vid köttbesiktningen ska avlägsnas innan slaktkroppen stämplas.

#### 4.3. Särskilda krav på hanteringen av godkänt kött

##### 4.3.1. Kött från nötkreatur, hästjur, svin, får, getter, hägnat vilt, ren och frilevande vilt

1. Besiktningsveterinären ska bestämma att kött hanteras särskilt, om
  - a) djuret härstammar från djurhållningsplatser eller delar av djurhållningsplatser för vilka utfärdats spärrbestämmelser på grund av misstänkt eller konstaterad salmonellasmitta,
  - b) salmonella konstaterats hos djuret vid en bakteriologisk undersökning i samband med *post mortem*-besiktning i något annat prov än ett sådant som tagits sterilt inifrån en muskel,
  - c) EHEC-bakterier konstaterats i ett ytprov av slaktkroppen från ett kliniskt friskt djur.
2. Kött som avses i punkt 1 eller produkter som innehåller sådant kött ska upphettas till minst 70 °C vid en anläggning för köttprodukter i Finland. Kraven i 4.3.3. ska iakttas vid märkningen.

##### 4.3.2. Fjäderfäkött

1. Besiktningsveterinären ska bestämma att kött hanteras särskilt, om
  - a) resultat av salmonellaundersökningen saknas hos ett fjäderfäparti som omfattas av programmet för kontroll av salmonella eller om salmonellabakterier har konstaterats i fågelpartiet,
  - b) fågelpartiet härstammar från djurhållningsplatser eller delar av djurhållningsplatser för vilka utfärdats spärrbestämmelser på grund av misstänkt eller konstaterad salmonellasmitta.

2. Kött som avses i punkt 1 eller produkter som innehåller sådant kött ska upphettas till minst 70 °C vid en anläggning för köttprodukter i Finland. Kraven i 4.3.3. ska iakttas vid märkningen.

#### **4.3.3. Hantering och märkning av annat sådant kött i fråga om vilket besiktningsveterinären ställt särskilda villkor på hanteringen**

1. Besiktningsveterinären kan bestämma att köttet ska hanteras på följande sätt, när det är nödvändigt för att garantera livsmedelssäkerheten:
  - a) köttet eller de produkter som innehåller sådant kött ska upphettas alltigenom till minst 70 °C vid en anläggning för köttprodukter; tilläggsmärkningen är UPPHETTNING,
  - b) köttet ska djupfrysas; tilläggsmärkningen är DJUPFRYSNING,

Ovan nämnda hantering ska ske i en anläggning i Finland.

2. Tilläggsmärkningarna ska anbringas i omedelbar närhet av kontrollmärken i slaktkroppar eller i fråga om strutsfåglar i omedelbar närhet av identifieringsmärken och i fråga om andra djur i omedelbar närhet av identifieringsmärken på emballaget eller förpackningen. Bokstäverna i tilläggsmärkningarna ska vara minst 1,5 cm höga versaler.

Tilläggsmärkning av styckat kött ska finnas i närheten av kontrollmärket i kött eller i närheten av identifieringsmärket på köttets emballage eller förpackning.

3. Efter att livsmedlet upphettats eller djupfrysats i enlighet med punkt 1 används tilläggsmärkningen inte längre på det.

#### **4.4. Märkning av kött godkänt för nationell konsumtion**

1. Slaktkroppar av djur som nödslaktats i Finland ska märkas med ett rektangulärt märke som är minst 6 cm brett och 4 cm högt med ordet SUOMI upptill, anläggningens nummer i mitten och ordet FINLAND nedtill. Motsvarande identifieringsmärke ska finnas på styckat kött.
2. Kött av frilevande storvilt som är avsett för inhemsk konsumtion och som godkänts som människoföda på en av kommunens tjänsteveterinär godkänd plats ska märkas med ett rektangulärt kontrollmärke som är minst 6 cm brett och 4 cm högt. I mitten på märket ska det stå RIISTA med versaler och under det kommunens tjänsteveterinärs identifikationsnummer.

### **Kapitel 5. Kassering av kött**

Bestämmelser om beslut om kött finns i avsnitt II kapitel V och i avsnitt IV kapitel IX i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung. Bestämmelser om bedömningen av kött från hästdjur finns dessutom i artikel 19 i förordningen om identifiering av hästdjur och i punkt 4 i bilaga VI b till genomförandeförordningen. Bestämmelser om bedömningen av kött från frilevande vilt finns dessutom i avsnitt IV kapitel VIII punkt B i bilaga I till kontrollförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.

1. Slaktkropp och organ ska dessutom kasseras helt, om
  - a) det konstateras att djuret har slaktats under karenstiden för ett läkemedel som getts djuret, om det inte med de undersökningar som Livsmedelssäkerhetsverket eller ett av Livsmedelssäkerhetsverket godkänt laboratorium utfört kan påvisas att det inte i köttet eller andra delar av djuret finns rester av läkemedel som överskrider tillåtna maximimängder,
  - b) med avvikelse från punkt a kasseras dock inte en slaktkropp och som livsmedel lämpliga delar av ett djur under karenstiden för läkemedlet, när djuret har behandlats med sådana läkemedel som nämns i tabell 1 i bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 37/2010 om farmakologiskt aktiva substanser och deras klassificering med avseende på MRL-värden i animaliska livsmedel, för vilka MRL-värde inte krävs för att skydda människors hälsa,
  - c) om det efter *post mortem*-besiktning konstateras något sådant på basis av vilket djuret borde ha kasserats redan vid *ante mortem*-besiktningen.
2. Organen ska kasseras, om köttbesiktningsbeslutet fattas mer än tre dygn efter det att djuret har slaktats.
3. Slaktkropp och organ ska kasseras delvis, om sådana lokala förändringar konstateras som inte inverkar på kvaliteten hos resten av köttet och som helt kan avlägsnas.
4. Kött för vilket ställts särskilda krav på hanteringen enligt 4.3 ska kasseras, om det inte hanteras i enlighet med kraven i fråga.

#### **5.1. Särskilda krav i fråga om kött från nötkreatur, hästdjur, svin, får, getter, hägnat vilt och ren**

1. Organen ska kasseras i följande fall:
  - a) lever och njurar från hästdjur,
  - b) njurar från nötkreatur som är äldre än fyra år,
  - c) lever och njurar, om det finns grundad anledning att misstänka att det i dem ansamlats tungmetaller eller andra främmande ämnen i en mängd som överstiger gränsvärdena.

#### **5.2. Särskilda krav i fråga om kött från frilevande vilt**

1. Inälvorna ska kasseras i följande fall:
  - a) lever och njurar från hjortdjur som är äldre än ett år,
  - b) njurar från frilevande harar och kaniner,
  - c) alla organ samt späcket och bukhålans fett från sälar.

### **Kapitel 6. Återrapportering till primärproduktionsföretagaren**

1. Besiktningsveterinären ska utan dröjsmål förmedla information om djur som kommit från en annan medlemsstat för slakt och då använda den förlaga som finns i bilaga I till genomförandeförordningen.

2. Besiktningsveterinären ska fatta ett köttbesiktningsbeslut i enlighet med 43 a § i livsmedelslagen. Om slakteriföretagaren är en i lagen avsedd part som delges köttbesiktningsbeslutet, ska företagaren delge primärproduktionsföretagaren uppgifterna i köttbesiktningsbeslutet.
3. Besiktningsveterinären ska säkerställa att slakteriföretagaren återrapporterar relevant information från livsmedelskedjan till primärproduktionsföretagaren i enlighet med avsnitt II i bilaga I till genomförandeförordningen. Informationen kan ges i skriftlig eller elektronisk form till exempel med hjälp av anläggningens egna system.

## **TRIKINUNDERSÖKNING**

Kraven i denna bilaga kompletterar kraven i trikinförordningen.

### **Kapitel 1.**

#### **1.1. Trikinundersökningsmetoder**

Trikinundersökningar ska utföras med de metoder som anges i bilaga I till trikinförordningen. Trikinoskopisk undersökningsmetod, dvs. kompressoriummetoden, får dock inte användas.

#### **1.2. Behörighetskraven för personer som utför trikinundersökningar**

Bestämmelser om utbildningskraven för personer som utför trikinundersökningar finns i artikel 5 i trikinförordningen.

Utbildningen består av praktiska övningar vid ett laboratorium som godkänts för att utföra trikinundersökningar, en kurs ordnad av Livsmedelssäkerhetsverket och ett förhör som ska avläggas med godkänt vitsord. Praktiktiden är 10 arbetsdagar och då ska praktikanten sätta sig in i provtagningen och trikinundersökningsmetoderna. Livsmedelssäkerhetsverket kan göra undantag i fråga om praktiktiden för sådana personer som har tillräcklig erfarenhet av trikinundersökningar eller laboratoriearbete.

En person som utför trikinundersökningar ska ha fått utbildning i den metod som han eller hon använder av Livsmedelssäkerhetsverket.

### **Kapitel 2.**

#### **2.1. Prover för trikinundersökning**

Bestämmelser om trikinprovtagning av olika djurarter finns i fråga om svin i kapitel I i bilaga I till trikinförordningen och i fråga om andra djurarter såsom häst, björn och vildsvin i bilaga III till trikinförordningen.

Av säl tas två prover på minst 25 g av muskulaturen, bägge från olika ställen, vilka är diafragman, tungan och bakbenets muskulatur. Från slaktkroppen av grävling, sumpbäver, bäver, lodjur och andra möjliga värdjur för trikiner tas två prover på minst 25 g av muskulaturen, det ena från kindmuskulaturen och det andra från diafragmapelarna. Om prov inte kan tas från de nämnda slaktkroppsdelarna, tas två provbitar på minst 25 g av diafragmans sido- eller bröstdel eller av tung-, kind- eller bukmuskulaturen.

#### **2.2. Säkerställande av undersökningsresultat**

Trikinundersökningsresultat som konstaterats vara positiva ska sändas till Livsmedelssäkerhetsverket för säkerställande och artidentifiering.

### **2.3. Anmälan**

Laboratorier ska omedelbart anmäla trikinfynd till besiktningsveterinären. Besiktningsveterinären ska underrätta slakteriföretagaren eller vilthanteringsanläggningsföretagaren och det regionförvaltningsverk inom vars område djurhållningsplatsen är beläget om trikinfyndet.

Livsmedelssäkerhetsverket underrättar besiktningsveterinären och det regionförvaltningsverk inom vars område djurhållningsplatsen är beläget om de säkerställda undersökningsresultaten.