

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 2 oktober 2013

700/2013

**Jord- och skogsbruksministeriets förordning
om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid
primärproduktion av livsmedel**

Utfärdad i Helsingfors den 26 september 2013

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut
ändras i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid primärpro-
duktion av livsmedel (1368/2011) rubriken för avsnitt 2.2, avsnitt 2.2 punkt 3 och avsnitt 4.3 i
bilaga 2 samt kapitel 4 i bilaga 3 som följer:

Denna förordning träder i kraft den 1 januari 2014.

Helsingfors den 26 september 2013

Jord- och skogsbruksminister *Jari Koskinen*

Veterinäröverinspektör Joanna Kurki

2.2. Frilevande vilt som levereras till en anmäld livsmedelslokal i enlighet med 4 § 4, 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk

3. Björn och säl får avhudas före leverans till en anmäld livsmedelslokal i enlighet med 4 § 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk för att påskynda nedkylningen av kroppen, förutsatt att avhudningen kan utföras hygieniskt. Annat frilevande vilt får inte avhudas eller plockas före leverans till en anmäld livsmedelslokal enligt 4 § 4, 5 och 6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk.

4.3. Transport, leverans och annan hantering av mjölk

1. Rum för kylning och förvaring av mjölk (mjölkrum) får inte vara i direkt förbindelse med djurhållningslokalerna eller andra lokaler från vilka smuts kan överföras till mjölkrummet. Mjölkrummet ska avskiljas från sådana lokaler genom ett mellanrum och två stängbara dörrar eller med en dörr, och i detta fall får luftströmmen inte gå från de smutsiga platserna mot mjölkrummet.

2. Mjölkrummet får användas endast för verksamhet som hänför sig till hantering av mjölk och mjölkkningsredskap, och mjölken ska fram till överlåtelsen förvaras i dessa utrymmen.

3. Anordningar och utrustning för hantering av mjölk som är i beröring med mjölk ska efter rengöring och eventuell desinficering sköljas med vatten som uppfyller kraven i bilaga 1 till denna förordning. Efter tvättningen och desinficeringen ska man säkerställa att sköljvattnet rinner ut från anordningarna och behållarna.

4. Mjölk får inte frysa till på ett primärproduktionsställe. Om råmjölk fryses på ett primärproduktionsställe, ska det göras så snart som möjligt efter mjölkningen och kylningen av mjölken. Fryst råmjölk ska fram till överlåtelse förvaras och transporteras i en temperatur av -12°C eller kallare.

5. När mjölk förs över i en transportbehållare för transport till en anläggning får temperaturen hos den mjölk som överförs vara högst 6°C. I enskilda fall får man dock till transportbehållaren överföra mjölk vars temperatur är högst 10°C, förutsatt att temperaturen hos den mjölk som är i transportbehållaren inte på grund av detta överstiger 6°C. Mjölken temperatur får under transport inte överstiga 6°C.

6. Primärproduktionsföretagaren ska ha en bokföring av vilken det framgår att man på primärproduktionsstället iakttar de temperaturer som lagstiftningen kräver vid förvaring och överföring av mjölk.

7. Utöver vad som anges i förordningen om verksamheter med låg risk får obehandlad mjölk endast levereras från en mjölkproduktionsenhet till

- a) en livsmedelslokal som har godkänts enligt 13 § 2 mom. i livsmedelslagen,
- b) en anmäld livsmedelslokal på samma mjölkproduktionsenhet där producenten överläter obehandlad mjölk som producerats på enheten direkt till konsumenten i enlighet med jord- och

skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013),

c) ett detaljförsäljningsställe på samma mjölkproduktionsenhet där producenten använder obehandlad mjölk för att tillverka mjölkprodukter, med undantag för icke-värmebehandlad mjölk och icke-värmebehandlad grädde, och andra livsmedel.

8. När en primärproduktionsföretagare levererar obehandlad mjölk till en livsmedelslokal enligt underpunkt b eller c, tillämpas kraven i kapitel 12 punkt 1 i bilaga 2 till anläggningsförordningen på testningen av rester av mikrobläkemedel.

Kapitel 4. Mjök

När råmjök eller annan obehandlad mjök överläts direkt till konsumenten i enlighet med 2 § 4 och 5 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk eller fryst råmjök levereras till lokal detaljförsäljning i enlighet med 3 § 3 punkten i samma förordning, tillämpas på primärproduktion, överlåtelse och leverans de krav som gäller primärproduktion i avsnitt IX i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, de krav i denna förordning som gäller mjökproduktion, och dessutom följande krav:

1. Obehandlad mjök får inte hanteras utöver nedkylning och överföring till konsumentens kärl. Råmjök får dock även förpackas och frysas.
2. Till detaljförsäljning får inte levereras annan obehandlad mjök än råmjök som frysts på primärproduktionsstället. Förpackad råmjök ska märkas i enlighet med avsnitt IX kapitel IV i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung.
3. Kunden måste ha tillträde till en eventuell försäljningslokal utan att gå genom djurhållningslokaler eller mjölkhanteringslokaler. Mjölkrummet får inte användas som försäljningslokal.
4. De krav på undersökningsfrekvens för obehandlad mjök som föreskrivs i hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas inte på ett sådant primärproduktionsställe som inte levererar mjök till en anläggning. Företagaren måste då göra upp en plan för provtagning för att det somatiska celltalet, det totala antalet bakterier och rester av mikrobläkemedel i obehandlad mjök ska bli regelbundet undersökt.
5. I samband med att obehandlad mjök överläts ska företagaren ge konsumenten information i enlighet med 4 § i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjök (699/2013). Detta krav gäller inte råmjök.
6. Obehandlad mjök ska uppfylla de krav i punkt B i bilaga 3 till jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjök (699/2013) som gäller det somatiska celltalet och antalet bakterier. Detta krav gäller inte råmjök.