SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

2009 Julkaistu Helsingissä 29 päivänä tammikuuta 2009 **N:o 26—29**

SISÄLLYS

N:o		Sivu
26	Laki Euroopan unionin jäsenvaltioiden lainvalvontaviranomaisten välisen tietojen ja tiedustelutietojen vaihdon yksinkertaistamisesta tehdyn neuvoston puitepäätöksen lainsäädännön alaan kuuluvien säännösten kansallisesta täytäntöönpanosta ja puitepäätöksen soveltamisesta	77
27	Valtiovarainministeriön asetus Fredrik Pacius -juhlarahasta	80
28	Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta	82
29	Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitus maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta toimenpiteistä *Anoplophora glabripennis* -tuhoojan leviämisen estämiseksi Kiinasta (Hongkongia lukuun ottamatta) annetun päätöksen 85/1999 kumoamisesta	91

N:o 26

Laki

Euroopan unionin jäsenvaltioiden lainvalvontaviranomaisten välisen tietojen ja tiedustelutietojen vaihdon yksinkertaistamisesta tehdyn neuvoston puitepäätöksen lainsäädännön alaan kuuluvien säännösten kansallisesta täytäntöönpanosta ja puitepäätöksen soveltamisesta

Annettu Helsingissä 23 päivänä tammikuuta 2009

Eduskunnan päätöksen mukaisesti säädetään:

1 §

Puitepäätöksen täytäntöönpano

Brysselissä 18 päivänä joulukuuta 2006 Euroopan unionin jäsenvaltioiden lainvalvontaviranomaisten välisen tietojen ja tiedustelutietojen vaihdon yksinkertaistamisesta tehdyn neuvoston puitepäätöksen 2006/960/YOS, jäljempänä *puitepäätös*, lainsäädännön alaan kuuluvat säännökset ovat lakina noudatettavia, jollei tästä laista muuta johdu.

2 §

Soveltamisala

Tätä lakia sovelletaan tietojen ja tiedustelutietojen vaihtamiseen puitepäätöksen nojalla rikosten estämiseksi ja selvittämiseksi.

Tätä lakia sovelletaan myös silloin, kun tietoja luovutetaan varallisuuden takaisinhankinnasta vastaavien jäsenvaltioiden toimistojen yhteistyöstä rikoksen tuottaman hyödyn tai muun rikokseen liittyvän omaisuuden jäljittämisessä ja tunnistamisessa tehdyn neuvoston päätöksen 2007/845/YOS nojalla.

3 §

Tiedon ja tiedustelutiedon määritelmä

Tässä laissa tarkoitetaan tiedoilla ja tiedustelutiedoilla:

1) henkilötietojen käsittelystä poliisitoimessa annetun lain (761/2003) 2—4 ja 6 §:ssä tarkoitettujen henkilörekisterien tietoja;

HE 190/2008
HaVM 25/2008
EV 199/2008

6—2009

2) tullilain (1466/1994) 21—23 ja 23 a—23 d §:ssä tarkoitettujen henkilörekisterien tietoja;

3) henkilötietojen käsittelystä rajavartiolaitoksessa annetun lain (579/2005) 3, 4 ja 7—12 §:ssä tarkoitettujen henkilörekisterien tietoja; sekä

4) tietoja, jotka ovat muutoin poliisin, tullilaitoksen tai rajavartiolaitoksen hallussa taikka pakkokeinoja käyttämättä saatavilla poliisilain (493/1995) 35, 36 ja 36 a §:n, henkilötietojen käsittelystä poliisitoimessa annetun lain 13 §:n, tullilain 28 §:n, henkilötietojen käsittelystä rajavartiolaitoksessa annetun lain 17, 18 ja 22 §:n taikka muun lain tai sopimuksen perusteella.

4 §

Toimivaltaiset lainvalvontaviranomaiset

Puitepäätöksessä tarkoitettuja toimivaltaisia lainvalvontaviranomaisia Suomessa ovat poliisi, tullilaitos ja rajavartiolaitos.

5 §

Tietojen ja tiedustelutietojen luovuttaminen pyynnöstä

Toimivaltaisen lainvalvontaviranomaisen on luovutettava tietoja ja tiedustelutietoja rikostutkinnasta tai rikostiedusteluoperaatiosta vastaavalle toisen jäsenvaltion toimivaltaiselle lainvalvontaviranomaiselle tämän pyynnöstä, jos tiedot ja tiedustelutiedot ovat tarpeen rikosten estämiseksi tai selvittämiseksi.

Tiedot ja tiedustelutiedot luovutetaan henkilötietojen käsittelystä poliisitoimessa annetun lain 17—19 §:ssä, tullilain 25, 26 ja 26 a §:ssä sekä henkilötietojen käsittelystä rajavartiolaitoksessa annetun lain 26—28 §:ssä säädetyin edellytyksin.

Tietojen ja tiedustelutietojen luovuttamista koskevaan päätöksentekoon sovelletaan, mitä henkilötietojen käsittelystä poliisitoimessa annetun lain 20 ja 47 a §:ssä, tullilain 26 a §:ssä, henkilötietojen käsittelystä rajavartiolaitoksessa annetun lain 29 §:ssä sekä muualla laissa säädetään.

6 §

Oma-aloitteinen tietojen ja tiedustelutietojen luovuttaminen

Toimivaltaisen lainvalvontaviranomaisen on luovutettava tietoja ja tiedustelutietoja rikostutkinnasta tai rikostiedusteluoperaatiosta vastaavalle toisen jäsenvaltion toimivaltaiselle lainvalvontaviranomaiselle myös omaaloitteisesti, jos luovuttamisen voidaan olettaa edistävän rikoksen johdosta tapahtuvasta luovuttamisesta Suomen ja muiden Euroopan unionin jäsenvaltioiden välillä annetun lain (1286/2003) 3 §:n 2 momentissa tarkoitettujen rikosten ehkäisemistä tai selvittämistä.

Tiedot ja tiedustelutiedot luovutetaan henkilötietojen käsittelystä poliisitoimessa annetun lain 17—19 §:ssä, tullilain 25, 26 ja 26 a §:ssä sekä henkilötietojen käsittelystä rajavartiolaitoksessa annetun lain 26—28 §:ssä säädetyin edellytyksin.

Tietojen ja tiedustelutietojen luovuttamista koskevaan päätöksentekoon sovelletaan, mitä henkilötietojen käsittelystä poliisitoimessa annetun lain 20 ja 47 a §:ssä, tullilain 26 a §:ssä, henkilötietojen käsittelystä rajavartiolaitoksessa annetun lain 29 §:ssä sekä muualla laissa säädetään.

7 §

Tietojen ja tiedustelutietojen luovuttamisesta kieltäytyminen

Toimivaltaisen lainvalvontaviranomaisen on kieltäydyttävä tietojen ja tiedustelutietojen luovuttamisesta, jos:

1) tietojen luovuttaminen saattaa loukata Suomen täysivaltaisuutta tai vaarantaa Suomen turvallisuutta taikka muita olennaisia kansallisia etuja;

2) tietojen luovuttaminen on ristiriidassa ihmisoikeuksia ja perusoikeuksia koskevien periaatteiden kanssa;

3) tietojen luovuttaminen muutoin on Suomen oikeusjärjestyksen perusperiaatteiden vastaista; tai

4) tietojen luovuttaminen edellyttää oikeusviranomaisen lupaa eikä tällaista lupaa ole saatu.

Tietojen ja tiedustelutietojen luovuttamisesta voidaan kieltäytyä, jos:

1) pyynnön täyttäminen vaatii teon laatuun tai tietojen merkitykseen nähden kohtuuttomasti voimavaroja;

2) pyynnön täyttäminen saattaa haitata rikosten estämistä tai selvittämistä Suomessa;

3) pyynnön täyttäminen saattaa vaarantaa henkilöiden turvallisuuden; tai

4) pyynnön perusteena oleva teko ei ole sellainen rikos tai sitä ei ole Suomessa vastaavissa olosuhteissa tehtynä pidettävä sellaisena rikoksena, josta Suomen lain mukaan säädetty ankarin rangaistus on enemmän kuin yksi vuosi vankeutta.

8 §

Suhde muihin lakeihin ja kansainvälisiin velvoitteisiin

Tässä laissa tarkoitettuun yhteistyöhön sovelletaan lisäksi, mitä siitä erikseen säädetään tai sovitaan.

9 §

Asetuksenantovaltuus

Valtioneuvoston asetuksella annetaan tarvittaessa tarkempia säännöksiä puitepäätöksen ja tämän lain täytäntöönpanosta.

10 §

Voimaantulo

Tämä laki tulee voimaan 12 päivänä helmikuuta 2009.

Ennen tämän lain voimaantuloa voidaan ryhtyä lain täytäntöönpanon edellyttämiin toimenpiteisiin.

Helsingissä 23 päivänä tammikuuta 2009

Tasavallan Presidentti

TARJA HALONEN

Maahanmuutto- ja eurooppaministeri *Astrid Thors*

N:o 27

Valtiovarainministeriön asetus

Fredrik Pacius -juhlarahasta

Annettu Helsingissä 16 päivänä tammikuuta 2009

Valtiovarainministeriön päätöksen mukaisesti säädetään metallirahasta 27 päivänä maaliskuuta 1998 annetun lain (216/1998) 1 §:n 2 momentin nojalla, sellaisena kuin se on laissa 378/2002:

1 §

Fredrik Paciuksen syntymän 200 -vuotispäivän johdosta lyödään 10 euron Fredrik Pacius -juhlaraha.

2 §

Juhlaraha on hopeaseosta, jonka painosta 925 promillea on hopeaa ja 75 promillea kuparia. Pitoisuudet saavat vaihdella enintään ± 10 promilleyksikköä.

3 §

Juhlarahan halkaisija on 38,6 ± 0,1 millimetriä ja paino 25,5 ± 0,5 grammaa.

Enintään 5 prosenttia rahoista saa poiketa halkaisijastaan enemmän kuin ± 0,1 millimetriä.

4 §

Juhlarahat ovat ympyrän muotoisia. Kuvat ja kirjoitukset laakapinnoilla on sijoitettu siten, että rahoja kirjan lehden tavoin käännettäessä kumpikin puoli on oikein päin.

Rahassa on sen suunnitelleen taiteilijan sukunimen alkukirjain M, Rahapaja Oy:n tunnus ja Eurooppa-yhteistunnus.

5 §

Juhlaraha on seuraavan selitelmän ja kuvan mukainen.

Rahan tunnuspuolella on kuvattu kohokuviona ”Kaarle-kuninkaan metsästys”-oopperan alkusävelet. Alaosassa on kohokuviona kehän muotoisena vuosiluvut 1809 - 1891. Rahan vasemmassa reunassa on kehän muotoisena kohokirjoituksena teksti Fredrik Pacius.

Rahan arvopuolella on oikeassa reunassa kuvattu kohokuviona oopperan verhon avautuminen. Verhoon on kirjoitettu syvennyskuviona teksti SUOMI FINLAND. Vasemmassa reunassa ylhäällä on kohokuviona viivamuodostelma. Alhaalla on vasemmalta oikealle kaarenmuotoisena kohokirjoituksena arvomerkintä 10 EURO.

6 §

Osa juhlarahoista lyödään erikoislyöntinä, jolloin rahoissa on peilikiiltoinen pohja ja mattapintainen kuvio.

7 §

Juhlarahojen tarkemmat yksityiskohdat ilmenevät Rahapaja Oy:n hallussa olevista perusmalleista ja -työkaluista.

8 §

Tämä asetus tulee voimaan 29 päivänä tammikuuta 2009.

Helsingissä 16 päivänä tammikuuta 2009

Valtiovarainministeri *Jyrki Katainen*

Hallitusneuvos Raine Vairimaa

N:o 28

Maa- ja metsätalousministeriön asetus

eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Annettu Helsingissä 21 päivänä tammikuuta 2009

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 13 päivänä tammikuuta 2006 annetun elintarvikelain (23/2006) 10 §:n 2 ja 3 momentin, 11 §:n 2 momentin ja 20 §:n 4 momentin nojalla:

1 luku

Yleiset säännökset

1 §

Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan hyväksyttyihin elintarvikehuoneistoihin, joissa:

1) harjoitetaan vähittäismyyntiä;

2) ennen vähittäismyyntiä käsitellään ja varastoidaan elintarvikkeita lukuun ottamatta sellaisia elintarvikehuoneistoja, joista säädetään maa- ja metsätalousministeriön eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta antamassa asetuksessa (787/2006), jäljempänä laitosasetus (37/EEO/2006); tai

3) ennen vähittäismyyntiä pelkästään pakataan tai muutoin käsitellään hunajaa.

2 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain 6 §:n määritelmiä, minkä lisäksi tarkoitetaan:

1) *helposti pilaantuvalla elintarvikkeella* elintarviketta, joka koostumuksensa, rakenteensa, käsittelynsä tai muiden ominaisuuksiensa vuoksi tarjoaa mikrobeille hyvät lisääntymismahdollisuudet ja joka on siksi säilytettävä joko alhaisessa tai korkeassa lämpötilassa;

2) *vähittäiskaupan toimituksella* elintarvikkeiden kuljetusta tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvasta elintarvikehuoneistosta toiseen tai kuluttajalle;

3) *sellaisenaan syötävällä elintarvikkeella* elintarviketta, jonka toimija on tarkoittanut syötäväksi ilman kypsentämistä;

4) *ulkomyynnillä* elintarvikkeen tarjoilua, kaupanpitoa tai muuta luovuttamista sekä näihin liittyviä välittömiä muita käsittelyvaiheita ulkotilassa;

5) *ulkotilalla* elintarvikehuoneistoa, joka sijaitsee muualla kuin rakennuksen sisällä, taikka sellaisessa sisätilassa tai sen osassa, joka ei ole osa muuta hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa.

2 luku

Elintarvikehuoneistoa koskevat elintarvikehygieeniset vaatimukset

3 §

Rakenteelliset vaatimukset

Sen lisäksi, mitä 2 luvussa säädetään, elintarvikehuoneistolle asetettavista elintarvikehygieenisistä vaatimuksista säädetään myös elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o

852/2004, jäljempänä yleinen elintarvikehygienia-asetus, II luvussa ja liitteessä II.

Elintarvikehuoneiston tulee olla asianmukaisella tavalla erotettu tiloista tai toiminnoista, jotka voivat vaarantaa elintarvikehuoneistossa käsiteltävien tai säilytettävien elintarvikkeiden hygieenisen laadun.

Elintarvikehuoneistossa on oltava erillinen ja asianmukaisesti varustettu tila siivousvälineiden säilytystä ja huoltoa varten.

Elintarvikehuoneistossa on oltava henkilökunnalle asianmukaisesti varustettu käymälä ja pukeutumistila. Valvontaviranomainen voi sallia käymälän, siivousvälinetilan ja pukeutumistilan sijoittamisen elintarvikehuoneistosta erilliseen tilaan tai rakennukseen, jos se toiminnan laatu ja laajuus huomioon ottaen on tarkoituksenmukaista ja samalla voidaan varmistua siitä, ettei tästä aiheudu terveysvaaraa.

Elintarvikehuoneistossa, jossa on yli kuusi asiakaspaikkaa, on asiakkaiden käytettävissä oltava riittävästi asianmukaisesti varustettuja käymälöitä. Käymälä ei saa avautua suoraan elintarvikkeiden käsittely-, myynti- tai tarjoilutilaan. Valvontaviranomainen voi sallia asiakaskäymälöiden olevan myös elintarvikehuoneiston läheisyydessä.

4 §

Toiminnalliset vaatimukset

Elintarvikkeita on käsiteltävä niin, että tartuntatautien leviäminen ja elintarvikkeen hygieenisen laadun heikkeneminen ehkäistään. Elintarvikkeet on suojattava mikrobeilta ja haittaeläimiltä, sekä tarvittaessa kosteudelta, lämmöltä, valolta, jäätymiseltä, kemikaaleilta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta.

Kypsentämättömät liha- ja kalastustuotteet on pidettävä erillään sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Pakkaamatonta raakaa siipikarjan lihaa ei saa varastoida, myydä tai muuten käsitellä siten, että se joutuu kosketukseen muun pakkaamattoman elintarvikkeen kanssa.

Metsästettyjen luonnonvaraisten jänisten, kanien ja lintujen nylkeminen tai kyniminen sekä suolistaminen on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa. Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen on sallittua vain siihen tarkoitukseen varustetussa paikassa siten kuin 14 §:ssä säädetään. Kalan perkaaminen on sallittu vain siihen varatussa ja varustetussa paikassa.

Jos vähittäismyyntiin vastaanotetaan tuoreena ja perkaamattomana laitosasetuksen liitteen 2 luvun 1 kohdissa 137 ja 138 mainittuja kalalajeja, niitä saa varastoida ja myydä perkaamattomana enintään kaksi päivää vastaanottopäivä mukaan lukien. Näiden kalalajien perkaaminen on suoritettava viimeistään vastaanottoa seuraavana päivänä, jos niiden myyntiä on tarkoitus jatkaa perattuina.

Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden myynti ja varastointi elintarvikehuoneistossa on järjestettävä siten, ettei myynti tai varastointi heikennä huoneistossa pidettävien elintarvikkeiden hygieenistä laatua. Ne on sijoitettava omiin hyllystöihin ja myyntipöytiin riittävän erilleen elintarvikkeista. Elintarvikehuoneistossa ei saa säilyttää huoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita tai aineita. Työntekijöiden omia elintarvikkeita saa säilyttää ainoastaan työntekijöiden ruokailu- ja sosiaalitiloissa.

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet on säilytettävä niille osoitetussa paikassa riittävän erillään elintarvikehuoneiston muusta toiminnasta ja elintarvikkeista sekä poistettava huoneiston sisätiloista riittävän usein, kuitenkin vähintään kerran päivässä.

Elintarvikehuoneistossa tupakoiminen on sallittu vain tupakointiin tarkoitetussa erillisessä tilassa.

5 §

Omavalvonta

Elintarvikelain 19 §:ssä tarkoitetun omavalvonnan vaarojen analysointia ja kriittisiä valvontapisteitä koskevista periaatteista säädetään yleisen elintarvikehygienia-asetuksen 5 artiklassa.

Elintarvikealan toimijan on perehdytettävä huoneistossa työskentelevät henkilöt omavalvontaan ja nimettävä omavalvonnan vastuuhenkilö, jolla tulee olla tehtävän onnistuneen hoitamisen kannalta riittävä koulutus.

Omavalvontaan liittyvän kirjanpidon tulee sisältää omavalvontasuunnitelman todentamiseksi tarpeelliset tallenteet omavalvonnan toteuttamisesta, siihen liittyvistä mittauksista,

tutkimuksista ja selvityksistä sekä suoritetuista korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista viranomaiselle.

Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito, jotka voivat olla kokonaan tai osittain sähköisiä asiakirjoja, on säilytettävä elintarvikehuoneistossa siten, että ne ovat valvontaviranomaisen siellä tarkastettavissa. Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä vähintään vuosi sitä koskevien elintarvikkeiden myynnin, niihin merkityn vähimmäissäilyvyysajan, tai kuljetuksen päätyttyä.

Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet käsitellään. Jos elintarvikehuoneiston jätteissä on eläimistä saatavia sivutuotteita, joiden käsittelystä Elintarviketurvallisuusvirasto on antanut muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveyssäännöistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1774/2002 säädettyihin menettelyihin pohjautuvan ohjeen, nämä menettelyt on kuvattava jätehuoltoselvityksessä erikseen.

Työntekijöiden terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa (583/1986) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä. Vaatimusten on oltava omavalvontaan kuuluvan terveydentilan seurantaohjelman perustana.

Jos elintarvikkeen luovuttaja tai vastaanottaja järjestää elintarvikkeiden kuljetuksen, kuljetusta koskeva omavalvontasuunnitelma voidaan sisällyttää elintarvikkeiden luovuttajan tai vastaanottajan laatimaan ja toteuttamaan muuta toimintaa koskevaan omavalvontasuunnitelmaan.

3 luku

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset

6 §

Kuljetuslämpötilat

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka säilyäkseen on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa, tulee vähittäiskaupan toimituksissa kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa, eristetyssä kuormatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa eristetyssä kuljetusastiassa siten, että elintarvikkeiden lämpötila on korkeintaan 6 °C. Kuitenkin eläimistä saatavien elintarvikkeiden kuljetuksissa, ellei kyseessä ole toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle, on noudatettava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, jäljempänä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus, liitteessä III säädettyjä lämpötilavaatimuksia.

Kuumina kuljetettavien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan, 7 §:n 3 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita lukuun ottamatta, tulee olla kuljetuksen aikana vähintään 60 °C.

7 §

Säilytys- ja myyntilämpötilat

Tuoreet kalastustuotteet, elävinä säilytettäviä lukuun ottamatta, suojakaasu- ja tyhjiöpakatut kalajalosteet, suolattu mäti sekä keitetyt äyriäiset ja nilviäiset on säilytettävä 0—3 °C:ssa. Jauheliha on säilytettävä alle 4 °C:ssa. Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä enintään 8 °C:ssa.

Muu helposti pilaantuva elintarvike, mukaan lukien maito, kerma, idut, paloitellut kasvikset sekä kalapuolisäilykkeet ja elävät simpukat on säilytettävä enintään 6 °C:ssa.

Kuumentamalla valmistettu helposti pilaantuva elintarvike, jota ei ole jäähdytetty, on säilytettävä siten, että sen lämpötila on vähintään 60 °C. Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet, joita ei välittömästi valmistuksen jälkeen jäähdytetä, voidaan myyntipaikassa valmistuspäivänä säilyttää huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopussa.

8 §

Tarjoilulämpötilat

Kuumana tarjoiltavan ruoan lämpötilan on oltava vähintään 60 °C. Kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden

lämpötila saa tarjoilun aikana nousta enintään 12 °C:een.

Lukuun ottamatta 12 §:n 1 momentissa tarkoitettuja elintarvikkeita, saa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita pitää tarjolla enintään neljä tuntia, ja ne on tarjoilun jälkeen hävitettävä.

9 §

Ruoan jäähdyttäminen

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitettu ruoka on välittömästi valmistuksen jälkeen ja enintään neljässä tunnissa jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan, tai sen alle. Jos elintarvikehuoneistossa säännöllisesti harjoitettavaan toimintaan kuuluu kuumentamalla valmistetun ruoan jäähdyttäminen, siihen käytettävän kylmälaitteiston kapasiteetin ja tehon on oltava tuotantoon nähden riittävä.

10 §

Pakasteet

Pakasteiden, jäätelön ja jäätelöaineksen kuljetuksesta ja säilytyksestä säädetään erikseen. Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja tällaisissa kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa koskevan yleissopimuksen (ATP) (SopS 48/1981) piiriin kuuluvissa kuljetuksissa on noudatettava sopimuksen liitteissä määriteltyjä lämpötiloja.

Vähittäismyyntiä harjoittavan elintarvikehuoneiston varastointiin tarkoitettuun pakastesäilytystilaan, joka on alle 10 kuutiometriä ja jonka ilman lämpötila voidaan mitata helposti nähtävällä lämpömittarilla, ei sovelleta pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilojen seurannasta kuljetuksen, välivarastoinnin ja varastoinnin aikana annetun komission asetuksen (EY) N:o 37/2005 2 artiklassa säädettyjä lämpötilan seuranta- ja tallennusvaatimuksia.

11 §

Lyhytaikaiset poikkeamat lämpötiloista

Käytännön seikkojen vuoksi lyhytaikaiset poikkeamat edellä mainituista luvun 3 helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista ovat sallittuja siten, kuin yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen II luvun IX kohdassa 5 säädetään.

4 luku

Elintarvikemyynnin erityiset olosuhdevaatimukset

12 §

Eräiden elintarvikkeiden luovuttaminen asiakkaille

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita on myytävä siten, että myyjä luovuttaa ne asiakkaalle. Kuitenkin tarjoilun yhteydessä myytäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita sekä 7 §:n 3 momentissa tarkoitettuja leipomotuotteita saa pakkaamattomina myydä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

Muut pakkaamattomat elintarvikkeet, lukuun ottamatta tuoreita kasviksia ja sieniä, on myyjän luovutettava asiakkaalle tai myytävä suojattuina siten, että niiden ottaminen ei aiheuta elintarvikehygieenistä vaaraa.

13 §

Liha- ja kalastustuotteiden sekä elävien simpukoiden myynti

Tuoretta lihaa, jauhelihaa sekä raakaliha- ja lihavalmisteita saa myydä valmiissa pakkauksissa jäähdytetyssä myyntilaitteessa. Jos niiden säilytykseen on käytettävissä erillinen kylmäsäilytystila, niitä saa myydä pakkaamattomina erillisessä jäähdytetyssä myyntilaitteessa.

Kalastustuotteita, jalostettuja kalastustuotteita sekä eläviä simpukoita saa myydä valmiissa pakkauksissa jäähdytetyssä myyntilaitteessa. Jos niiden säilytykseen on käytettävissä erillinen kylmäsäilytystila, niitä saa myydä pakkaamattomina erillisessä jäähdytetyssä myyntilaitteessa. Tuoreen luonnon kalan pyyntipäivä tai viljellyn kalan nostopäivä on selvästi kirjallisesti ilmoitettava myynnin yhteydessä.

Jäähdytetystä myyntilaitteesta, josta pakkaamatonta tuoretta lihaa, jauhelihaa, raaka-

liha- ja lihavalmisteita myydään, saadaan kuitenkin myydä myös pakkaamattomia kalastustuotteita, jalostettuja kalastustuotteita sekä eläviä simpukoita, jos näitä varten on erotettu osa riittävällä väliseinällä.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VIII luvun III A, C, ja D osaa, luvun IV A osaa ja lukua V sovelletaan myös vähittäismyyntiin. Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Edellä mainitun asetuksen liitteen III jakson VIII luvun III D kohdassa mainittu pakastamispakko ei koske silakkaa, Suomessa viljeltyä kirjolohta ja siikaa, eikä Norjassa viljeltyä lohta. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson VII lukuja V, VI, VIII ja IX sekä luvun VII kohtaa 3 sovelletaan myös elävien simpukoiden vähittäismyyntiin.

14 §

Jauhelihan ja jauhetun maksan valmistaminen

Jauheliha on valmistettava tuoreesta tai pakastettuna varastoidusta hyvälaatuisesta luurankolihaksiston lihasta, ei kuitenkaan siipikarjan lihasta. Jauhelihaan ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä elimiä eikä muita valmistusaineita. Pakastettuna varastoitu liha on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhettu maksa on valmistettava tuoreesta tai pakastettuna varastoidusta hyvälaatuisesta maksasta, ei kuitenkaan siipikarjan maksasta. Siihen ei valmistuksen yhteydessä saa lisätä muita valmistusaineita. Pakastettuna varastoitu maksa on jauhettava jäisenä tai välittömästi sulatuksen jälkeen.

Jauhelihaa ja jauhettua maksaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.

15 §

Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely

Ruoanvalmistus ja pakkaamattomien elintarvikkeiden muu käsittely tulee myyntipaikassa järjestää siten, ettei se vaaranna myytävien elintarvikkeiden tai valmistettavan ruoan hygieenistä laatua.

Ruokaa saa valmistaa vain paikassa, joka on sitä varten asianmukaisesti varustettu ja erillään muista myytävistä elintarvikkeista.

Ruoanvalmistuksen ja pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden muuhun käsittelyyn varatun paikan välittömässä läheisyydessä tulee olla erillinen käsienpesupiste, vesipiste työvälineiden pesua varten sekä jäteastia syntyvää jätettä varten.

Edellä 2 ja 3 momentissa säädetyt vaatimukset eivät koske tilapäistä tuote-esittelyä.

16 §

Elintarvikkeiden ulkomyynti

Torilla tai muussa ulkotilassa saa myydä tai tarjoilua varten valmistaa elintarvikkeita, jos toiminta täyttää riittävät elintarvikehygieeniset vaatimukset. Tori tai muu ulkotila, jossa elintarvikkeita myydään tai valmistetaan tarjoilua varten, on pidettävä puhtaana ja siistinä ja siellä tulee olla tarpeellinen määrä jäteastioita. Elintarvikkeiden ulkomyynnille asetettavista elintarvikehygieenisistä vaatimuksista säädetään myös yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen II luvussa III.

Ulkomyynnissä kalastustuotteita, eläviä simpukoita ja pakattuja jalostettuja kalastustuotteita voidaan kylmälaitteen sijaan myydä ja säilyttää myös jäissä, jos sulamisvedet voidaan poistaa hygieenisesti. Ulkomyynnissä helposti pilaantuvat elintarvikkeet voidaan myydä ja säilyttää myös eristetyssä, kannellisessa säilytyslaatikossa, jossa on kylmävaraaja, tai kokonaan ilman kylmävarustetta, jos säilytyslämpötila pysyy sääolosuhteista johtuen 7 §:n mukaisena.

5 luku

Henkilökohtainen hygienia sekä eläinten pääsyn rajoittaminen elintarvikehuoneistoon

17 §

Henkilökohtainen hygienia

Elintarvikehuoneistossa työskentelevien henkilökohtaisesta puhtaudesta säädetään

yleisen elintarvikehygienia-asetuksen liitteen II luvun VIII kohdassa 1. Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettävä riittävä suojavaatetus. Siihen kuuluvat asianmukainen työpuku, päähine sekä jalkineet.

Henkilö, jonka tiedetään tai epäillään kantavan elintarvikkeiden välityksellä tarttuvaa tautia, ei saa käsitellä elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ei saa käsitellä henkilö, jolla on tulehtunut haava, rakennekynsi, lävistyskoru tai muita koruja, jos niitä ei voi suojavaatetuksella peittää. Sama koskee myös muita pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä, jos edellä mainituista seikoista saattaa aiheutua elintarvikehygieenisiä riskejä.

18 §

Eläinten pääsyn rajoittaminen elintarvikehuoneistoon

Elintarvikehuoneistoon ei saa päästä eläimiä.

Näkövammaisten opaskoirat, liikuntavammaisten avustajakoirat sekä kuulovammaisten kuulokoirat saa kuitenkin tuoda elintarvikehuoneiston asiakastiloihin.

Mitä 1 momentissa säädetään, ei koske kauppakeskuksen sisätilaa, jossa ei ole säännöllistä elintarvikkeiden vähittäismyyntiä, eikä ulkotarjoilupaikkaa.

6 luku

Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat vaatimukset

19 §

Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat yleiset elintarvikehygieeniset vaatimukset

Elintarvikkeiden kuljetuksessa käytettävät kuljetusvälineet on pidettävä puhtaina. Kuljetusvälineet, joissa kuljetetaan muuta kuin elintarvikkeita, on tarkastettava ja tarvittaessa puhdistettava ennen kuin niitä käytetään elintarvikkeiden kuljetukseen. Kuljetusvälineiden tulee olla ehjiä, tiiviitä ja materiaalien pitää olla helposti puhdistettavia.

Elintarvikkeita kuljetettaessa on huolehdittava, että elintarvikkeet on suojattu kastumiselta, jäätymiseltä, pölyyntymiseltä tai muulta likaantumiselta ja ettei niiden hygieeninen laatu vaarannu kuljetuksen aikana. Sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden kuljettamisessa on kiinnitettävä erityistä huomiota niiden saastumisen estämiseen.

Jos kuljetusvälineessä kuljetetaan tuotteita, jotka voivat vaarantaa elintarvikkeen hygieenisen laadun, elintarvikkeet on kuljetettava näistä tuotteista erillään. Elintarvikkeita on kuljettava siten, että niihin ei siirry vierasta hajua tai makua taikka haitallisia ominaisuuksia ajoneuvosta tai kuljetusvälineestä taikka muista kuljetettavista elintarvikkeista tai tavaroista.

Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden yli kaksi tuntia kestävissä vähittäiskaupan toimituksissa kuormatila tai muu jäähdytettävä kuljetustila tai -astia tulee varustaa tallentavalla lämpötilanseurantajärjestelmällä. Tallentavaa lämpötilanseurantajärjestelmää ei kuitenkaan vaadita, jos elintarvikkeet toimitetaan elintarvikehuoneistosta suoraan kuluttajalle. Tällöin toimijan tulee sisällyttää omavalvontaansa ne keinot, joilla kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa voidaan varmistaa.

20 §

Elintarvikkeiden kuljetusastiat

Kuljetuslaatikot ja -säiliöt sekä muut vastaavanlaiset astiat on säilytettävä elintarvikehuoneistossa suojattuina ja erillään siten, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. Kuljetusastiat on puhdistettava käyttökertojen välillä.

Kuljetusastioita, joissa kuljetetaan pakkaamattomia nestemäisiä, rakeisia tai jauhomaisia elintarvikkeita taikka pakkaamattomia leipomotuotteita tai pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, saa käyttää vain elintarvikkeiden kuljettamiseen.

Pakkaamattomien nestemäisten, rakeisten ja jauhomaisten elintarvikkeiden sekä pakkaamattomien leipomotuotteiden ja pakkaamattomien, helposti pilaantuvien elintarvik-

keiden kuljettamiseen käytettävissä astioissa on oltava tarvittaessa merkintä ″Vain elintarvikkeille/Endast för livsmedel″ tai muu vastaava merkintä, joka ilmaisee niiden käyttötarkoituksen.

21 §

Eräitä meriteitse irtotavarana kuljetettavia elintarvikkeita koskevat poikkeukset

Sen estämättä, mitä 18 §:n 3 momentissa säädetään, meriteitse irtotavarana kuljetettaviin öljyihin ja rasvoihin sovelletaan, mitä liitteessä 1 säädetään, ja raakasokeriin, mitä liitteessä 2 säädetään.

7 luku

Voimaantulosäännökset

22 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä helmikuuta 2009.

Tällä asetuksella kumotaan eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 9 päivänä lokakuuta 2007 annettu sosiaali- ja terveysministeriön asetus (905/2007).

Helsingissä 21 päivänä tammikuuta 2009

Maa- ja metsätalousministeri *Sirkka-Liisa Anttila*

Eläinlääkintöylitarkastaja Sebastian Hielm

Liite 1

ELINTARVIKKEIKSI TARKOITETTUJEN IRTOTAVARANA KULJETETTAVIEN NESTEMÄISTEN ÖLJYJEN JA RASVOJEN MERIKULJETUKSET

1) Elintarvikkeiksi tarkoitettujen irtotavarana kuljetettavien nestemäisten öljyjen ja rasvojen merikuljetus on sallittu, jos

a) öljy tai rasva kuljetetaan ruostumattomassa terästankissa taikka epoksimuovilla tai sen teknisellä vastineella vuoratussa tankissa; ja

b) kuljetusta välittömästi edeltänyt lasti on ollut elintarvike tai lasti on kuulunut elintarvikehygieniasta annetun neuvoston direktiivin 93/43/ETY eräistä määräyksistä, jotka koskevat irtotavarana nestemäisessä muodossa olevien öljyjen ja rasvojen kuljetusta, annetun direktiivin 96/3/EY muuttamisesta annetun komission direktiivin 2004/4/EY liitteessä tarkoitettuihin hyväksyttäviin edeltäviin lasteihin.

2) Jos 1 kohdassa tarkoitettu öljy tai rasva kuljetetaan muussa kuin siinä mainituista materiaaleista valmistetussa tankissa, tankissa kuljetettujen kolmen edeltävän lastin tulee olla elintarvikkeita tai kuulua edellä mainitun direktiivin 2004/4/EY liitteessä tarkoitettuihin hyväksyttäviin edeltäviin lasteihin.

3) Jos 1 kohdassa tarkoitettua öljyä tai rasvaa ei jatkojalosteta, sen merikuljetus on sallittu, jos a) öljy tai rasva kuljetetaan ruostumattomassa terästankissa taikka epoksimuovilla tai sen teknisellä vastineella vuoratussa tankissa; ja b) kuljetusta välittömästi edeltäneet kolme lastia ovat olleet elintarvikkeita.

4) Kuljetettavan aluksen päälliköllä tulee olla täsmälliset asiakirjat, joista ilmenee aluksen tankeissa kuljetetut kolme edeltävää lastia sekä lastien välillä suoritetun puhdistuksen tehokkuus. Jos lasti siirretään toiseen alukseen, tämän aluksen päälliköllä tulee olla edellä tarkoitettujen asiakirjojen lisäksi vastaavat asiakirjat siirtoa edeltäneestä aluksesta. Asiakirjat on pyydettäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Liite 2

ENNEN ELINTARVIKEKÄYTTÖÄ PUHDISTETTAVAN RAAKASOKERIN MERIKULJETUKSET

1) Raakasokeria, joka jatkokäsitellään ja puhdistetaan ennen käyttöä elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi, voidaan meriteitse kuljettaa sellaisissa kuljetusastioissa, säiliöissä ja tankeissa sekä muissa vastaavissa kuljetusvälineissä, joita ei ole tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kuljettamiseen. Ennen raakasokerin lastaamista kuljetusvälineet on tällöin puhdistettava huolellisesti edellisen kuljetuksen jäämien ja muiden epäpuhtauksien poistamiseksi, ja ne on tarkistettava sen varmistamiseksi, että tällaiset jäämät on poistettu tehokkaasti. Raakasokeria ei saa kuljettaa kuljetusvälineissä, joissa välittömästi aikaisemmin on kuljetettu nestemäistä irtotavaraa.

2) Raakasokerin kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden puhdistus ennen raakasokerin kuljettamista on elintarvikelain (23/2006) 19 §:ssä tarkoitettu elintarvikkeeksi tai sen ainesosaksi käytettävän sokerin hygieeniseen laatuun vaikuttava kriittinen kohta.

3) Elintarvikekäyttöä varten kuljetettavan raakasokerierän mukana on oltava raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan antama todistus, josta ilmenee raakasokerin merikuljetusta edeltävän lastin laatu ja käytettyjen kuljetusvälineiden puhdistustapa ja -aika. Näiden todistuksessa mainittujen tietojen tulee perustua raakasokerin merikuljetuksesta vastaavan elintarvikealan toimijan hallussa oleviin asiakirjoihin. Jatkokäsiteltävän raakasokerierän mukana seuraavassa todistuksessa tulee lisäksi lukea selvästi ja pysyvästi yhdellä tai useammalla Euroopan yhteisön kielellä ″Tämä tuote on puhdistettava ennen sen käyttöä ihmisravinnoksi″. Raakasokerin jatkokäsittelystä vastaavan elintarvikealan toimijan on säilytettävä kopio todistuksesta.

4) Raakasokerin kuljetuksesta ja jatkokäsittelystä vastaavien elintarvikealan toimijoiden on pyydettäessä esitettävä elintarvikevalvontaviranomaiselle raakasokerierää seuraava todistus ja asiakirjat, joihin todistuksessa mainitut tiedot perustuvat.

N:o 29

Maa- ja metsätalousministeriön ilmoitus

maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta toimenpiteistä *Anoplophora glabripennis* -tuhoojan leviämisen estämiseksi Kiinasta (Hongkongia lukuun ottamatta) annetun päätöksen 85/1999 kumoamisesta

Annettu Helsingissä 22 päivänä tammikuuta 2009

Maa- ja metsätalousministeriö ilmoittaa Suomen säädöskokoelmasta 25 päivänä helmikuuta 2000 annetun lain (188/2000) 4 §:n nojalla:

Maa- ja metsätalousministeriö on antanut seuraavan asetuksen:

Asetuksen nimike	MMM:n määräys-kokoelman n:o	antopäivä	voimaantulo-päivä
MMM:n asetus toimenpiteistä *Anoplophora glabripennis* -tuhoojan leviämisen estämiseksi Kiinasta (Hongkongia lukuun ottamatta) annetun päätöksen 85/1999 kumoamisesta	2/09	22.1.2009	6.2.2009

Edellä mainittu asetus on julkaistu maa- ja metsätalousministeriön määräyskokoelmassa. Asetus on saatavissa maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskuksesta, osoite (Lapinlahdenkatu 1, Helsinki), PL 310, 00023 Valtioneuvosto, puhelin 020 77 2005.

Helsingissä 22 päivänä tammikuuta 2009

Maa- ja metsätalousministeri *Sirkka-Liisa Anttila*

Erityisasiantuntija Taina Sahin

Komission päätös 2005/829/EY (32005L0829); EUVL N:o L 311, 26.11.2005, s. 39

SDK/SÄHKÖINEN PAINOS

JULKAISIJA: OIKEUSMINISTERIÖ

N:o 26—29, 2 arkkia

EDITA PRIMA OY, HELSINKI 2009 EDITA PUBLISHING OY, PÄÄTOIMITTAJA JARI LINHALA ISSN 1455-8904