



PORVOO

BORGÅ

ANVISNINGAR TILL FÖRETAGARE SOM SÄLJER PRIMÄRPRODUKTER SOM EN DEL AV PRIMÄRPRODUKTIONEN

**Är min verksamhet primärproduktion eller livsmedelslokalsverksamhet?
(obs! den kan vara både och, om verksamheten är förlagd till ett primärproduktionsställe)**

LIVSMEDELSLOKALSVERKSAMHET

Mjolk:

- Transport från primärproduktionsstället
- Försäljning av obehandlad mjölk (>2500 kg/år), råmjölk (>2500 kg/år) och mjölkbaserade produkter på primärproduktionsstället direkt till konsumenten eller från försäljningsautomat
- Försäljning av färsk råmjölk på primärproduktionsstället direkt till konsumenten (>2500 kg/år)
- **Obs!** Obehandlad mjölk får inte förpackas: förpackandet räknas som verksamhet i anläggning

Honung:

- Försäljning direkt från primärproduktionsstället till konsumenten (>2500 kg/år)
- Om företagaren köper honung av någon annan för centrifugering och förpackning (så att honungen inte lämnas tillbaka till produktionsenheten)
- Om honungen blandas med andra ingredienser såsom arom, andra smakämnen eller fibrer
- Tillverkning av produkter från bin (om produktens ursprungliga konsistens ändras)

Grönsaker:

- Om egna produkter säljs direkt till konsumenter i mängder som överskrider gränsen för verksamhet med låg risk (se: primärproduktionens gränser)
- Beredning som förändrar produktens karaktär, t.ex. att skära i bitar, torka, skala, riva, förvälla
- Alla funktioner, om man hanterar andra än självproducerade produkter från primärproduktion
- **Obs!** Den som producerar groddar i mängder över 5000 kg/år ska ansöka om godkännande för primärproduktion

Kött:

- Slakt av fjäderfä eller uppfödda kaniner och styckning av köttet, försäljning av köttet och överlåtelse från primärproduktionsstället direkt till konsumenten eller till lokal detaljförsäljning (en årlig mängd kött som motsvarar högst 40 000 kg kött av fjäderfä och 20 000 kaniner)
- Slakt och styckning av frilevande harar, kaniner, fåglar och hjortdjur, när en jaktförening eller jägare överlåter köttet till lokal detaljförsäljning, 1000 harar/kaniner, 3000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur eller små mängder direkt till konsumenten
- Försäljning av annat kött direkt från primärproduktionsstället till konsumenten eller leverans till detaljförsäljning/restaurang: 30 % av den mängd kött som hanteras, eller <1000 kg per år
- Behandling och nedfrysning av kött (hantering av halva kroppar av nöt är möjlig, > 12mån. TSE-material avlägsnat)

Fisk (hantering sker på detaljhandelsstället):

- Rensning, om den utförs på detaljhandelsstället
- Behandling av fisk efter slakt (t.ex. filering, styckning, nedfrysning)
- Överlåtelse av fiskeriprodukter direkt till konsumenten > 5000 kg/år

PRIMÄRPRODUKTION

Mjolk:

- Mjolkning och förvaring av mjölk på primärproduktionsstället
- Försäljning av obehandlad mjölk direkt till konsumenten, till konsumentens kärl ≤ 2500 kg/år
- Försäljning av råmjölk direkt till konsumenten ≤2500 kg/år samt leverans av nedkyld råmjölk till detaljförsäljning ≤2500 kg/år
- **Obs!** Leverans av nedkyld råmjölk till detaljförsäljning > 2500 kg/år är verksamhet i anläggning

Ägg:

- Samling och förpackning av ägg för transport
- Transport från primärproduktionsstället till anläggningar i äggbranschen
- Försäljning direkt från primärproduktionsstället till konsumenten, torgförsäljning, försäljning från dörr till dörr, högst 20 000 kg/år (hönsägg), högst 5 000 kg/år (andra fågelägg)
- **Obs!** Förpackande i konsumentförpackningar är verksamhet i anläggning

Honung:

- Skötsel av bikupor
- Centrifugering, filtrering, fyllning av lagringskärl, förpackande i konsumentförpackningar och försäljning direkt till konsumenten (<2500 kg/år) samt leverans till detaljförsäljning (ingen mängdgräns) **Obs!** Egen honung

Grönsaker:

- Odling och skörd
- Lagring i samband med primärproduktionsstället
- Tvätt, rengöring eller övrig presentation av produkter
- Behandling som inte ändrar produktens karaktär
- Förpackande för transport
- Transport från primärproduktionsstället till detaljförsäljning
- Försäljning direkt från produktionsenheten till konsumenten och överlåtelse till detaljförsäljning
- bladgrönsaker, högst 50 000 kg/år, andra primärprodukter av växter samt svampar, högst 100 000 kg/år, groddar högst 5000 kg/år

Kött:

- Uppfödning av djur
- Transport av djur till marknad, från en gård till en annan, eller till slakteri
- Överlåtelse av frilevande kaniner/harar direkt till konsumenten, per år högst

1000 djur, frilevande fåglar högst 3000 djur, frilevande hjortdjur; högst 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur

Fisk:

- Slakt av fisk
- Rensning; endast på fiskefartyg
- Nedkyllning och emballering
- Transport av rensad eller orensad fisk från primärproduktionsstället till en livsmedelslokal
- Överlåtelse av fiskeriprodukter direkt till konsumenten högst 5000 kg

LAGSTIFTNING

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler 1368/2011

I förordningens 4 § finns bestämmelser om en beskrivning av egenkontrollen av primärproduktion. En primärproduktionsföretagare ska för genomförandet av egenkontroll i enlighet med 19 § i livsmedelslagen göra en skriftlig beskrivning av de viktigaste förfaranden som används på primärproduktionsstället. När beskrivningen av egenkontrollen görs ska hänsyn tas till primärproduktionens och den därmed sammanhängande verksamhetens karaktär och omfattning. Om verksamheten ändras ska beskrivningen ändras och kompletteras.

I förordningens bilaga 3 uppräknas ytterligare krav som gäller överlåtelse eller leverans av primärprodukter i enlighet med förordningen om verksamheter med låg risk.

Statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten 1258/2011, ändring 164/2016 och 23/2017

I denna förordning föreskrivs om verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten vid sådana primärproduktionsställen och livsmedelslokaler som avses i 13 och 22 § i livsmedelslagen.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (699/2013), ändrat 83/2017

Det som i förordningen bestäms om konsumentupplysning samt kvalitetskrav på obehandlad mjölk tillämpas också på mjölk som överläts eller säljs i samband med primärproduktion.

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

ANMÄLAN OM PRIMÄRPRODUKTIONSSTÄLLE

Företagaren gör en anmälan om primärproduktionsstället till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet. En anmälan om primärproduktion behöver inte göras för jakt, överlåtelse av frilevande vilt till konsumenten eller insamling av vilda växter och svamp. Anmälan behöver inte heller göras för primärproduktion av växter och svamp, om företagaren är en enskild person eller om verksamheten inte kan betraktas som idkande av näring.

I sin anmälan ska företagaren ge följande uppgifter (statsrådets förordning om livsmedelstillsyn 420/2011, 2 §):

1. företagarens namn och adress samt övriga behövliga kontaktuppgifter;
2. företagarens företags- och organisationsnummer, lägenhetssignum eller kundbeteckning, eller om dessa saknas, personbeteckning;
3. primärproduktionsställets adress och, vid behov, dess namn; och
4. uppgifter om verksamhetens art och omfattning.

Anmälan om ny verksamhet ska göras i god tid innan verksamheten inleds. Anmälan görs skriftligt eller elektroniskt. Företagaren ska också lämna en anmälan om väsentliga förändringar i ovan nämnda uppgifter, om avbrott i verksamheten som varar över ett år och om att verksamheten upphör. Anmälan ska lämnas senast då ändringarna börjar gälla.

INNEHÅLL:

s. 4	Mjök
s. 7	Ägg
s. 10	Honung
s. 12	Grönsaker
s. 14	Kött
s. 17	Fisk

1. MJÖLK

En mjökproducent som håller kor, getter, får eller andra husdjur för produktion av mjök, räknas som livsmedelsföretagare, såvitt det inte är fråga om produktion enbart för privat konsumtion. En livsmedelsföretagare ska, för de verksamheter som företagaren ansvarar för, se till att de tillämpliga kraven i livsmedelslagen uppfylls.

En mjökproduktionsenhet ska till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten göra en anmälan om primärproduktion när verksamheten inleds. Produktionsenheten ska också göra en anmälan till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten om småskalig försäljning av obehandlad mjök direkt till konsumenten. Anmälan görs i samband med en anmälan om primärproduktion eller som en separat anmälan. Alla som håller nötkreatur eller getter ska anmäla sig som djurhållare, och de ska också registrera djurhållningsplatsen hos sin egen kommuns landsbygdsnäringsmyndighet.

En mjökproducent ska göra en skriftlig beskrivning av de viktigaste förfarandena för att kontrollera att den sålda obehandlade mjöken är trygg att använda och att verksamheten uppfyller livsmedelslagens krav. Olika föreningar och företag i branschen har utarbetat blankettmallar som företagaren kan använda som hjälp när beskrivningen görs. Suomen Meijeriyhdistys har för Livsmedelsindustriförbundets webbplats utarbetat en blankett, Maitotilojen omavalvontaan kuvaus, som är en mall för beskrivning av mjökproduktionsenhetens egenkontroll, samt en bilaga som gäller mjökproduktionsenhetens bokföring.

Underrubrikerna nedan gäller försäljning av obehandlad mjök direkt till konsumenten i samband med primärproduktionen.

Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav

Kundernas tillträde till försäljningslokalen får inte ske genom djurhållningslokaler eller lokaler som ansluter sig till mjökproduktion. En försäljningslokal ska i tillräcklig omfattning avskiljas från de lokaler som hör till primärproduktionen och mjökhanteringslokalen. Kunderna får inte släppas in i mjökhanteringslokalen. I lokaler där mjök hanteras och säljs får kundernas kärl tas in och förvaras endast om kärlet är rena. Utportionering av obehandlad mjök i kundens kärl i mjökkrummet får inte äventyra den hygieniska kvaliteten på den obehandlade mjök som säljs eller mjöken i gårdstanken. Redskapen som används vid utportionering, såsom skopor, kranar och slangar, ska hållas rena också mellan utportioneringarna. För utportionering av den obehandlade mjöken skall finnas snygga arbetskläder. Händerna skall tvättas innan utportioneringen inleds och vid behov också under utportioneringens gång.

Obehandlad mjök ska omedelbart efter mjökningen kylas ned till en temperatur på + 6 °C eller kallare och mjöken skall hållas i den temperaturen fram till dess att kunden kommer för att avhämta mjöken. Den obehandlade mjöken får ändå inte frysa. Den obehandlade mjöken får utportioneras färdigt i kundens kärl och förvaras i kylskåp i försäljningsutrymmet. Evisa rekommenderar att obehandlad mjök överläts inom två dygn efter mjökning och att sista förbrukningsdagen är högst två dygn efter överlåtelsen. Obehandlad mjök bör inte utportioneras i ett smutsigt kärl. Om ett kärl som en kund kommit med tydligt är smutsigt, borde det inte alls föras in i mjökkrummet utan då borde kunden ombes

komma med ett rent kärl i stället för det smutsiga. På gården kan också finnas tomma engångskärl i reserv som kunderna kan köpa.

Plan för egenkontroll

Till mjölkproduktionsenhetens allmänna plan för egenkontrollen ska fogas en beskrivning av försäljningen av obehandlad mjölk och anknytande verksamheter, såsom:

- utportionering av mjölk i kundens kärl och renhållning av anordningar

och redskap för utportionering

- dokumentering av förvaringstider och -temperaturer för mjölk
- hur man ser till att konsumenten ges nödvändig information
- en redogörelse för hur undersökningarna av mjölkens kvalitet och undersökningarna av antibiotikarester i mjölken ordnas

I kvalitetsundersökningarna ingår undersökningar av antalet bakterier och det somatiska celltalet. Om gården regelbundet överläter en del av mjölken till ett andelslag eller mejeri som svarar för uppsamlingen av mjölken, utför andelslaget eller mejeriet undersökningarna av mjölkens kvalitet och undersökningarna av antibiotikaresterna i mjölken på det sätt som lagstiftningen kräver. Den mjölk som undersöks skall representera den obehandlade mjölk som säljs till konsumenten.

Kvaliteten på vatten som används vid en mjölkproduktionsenhet

För rengöring och sköljning av ytor, anordningar och redskap som kommer i kontakt med mjölk får endast sådant vatten användas som har analyserats med avseende på *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt bedömts med avseende på färg och lukt. Kvalitetskraven på vattnet är följande: *E.coli* 0 kbe/100 ml och intestinala enterokocker 0 kbe/100 ml. Om vattnet inte uppfyller kvalitetskraven, ska primärproduktionsföretagaren vidta åtgärder för att förbättra vattenkvaliteten. Vattenundersökningar krävs inte om vattnet kommer från en anläggning som levererar hushållsvatten (hälsoskyddslag 763/1994).

Utportionering av mjölk i kundens kärl och renhållning av anordningar och redskap för utportionering

- Anvisningar för renhållning av anordningar och redskap för utportionering av mjölk (när och hur städning och rengöring utförs)
 - Obs! Utportionering av obehandlad mjölk i kundens kärl i mjölkrummet får inte äventyra den hygieniska kvaliteten på den obehandlade mjölk som säljs eller mjölken i gårdstanken. Redskap som används vid utportionering av mjölken, såsom skopor och slangar, ska hållas rena också mellan utportioneringarna.
- Anvisning om vilka tvätt- och desinficeringsmedel som ska användas

Temperaturkontroll på kylanordningar och produkter som säljs/serveras kalla

- Beskrivning av godtagbara processer för nedkyllning eller djupfrysning av primärprodukter.
 - För djupfrysning av råmjölk ska det finnas en tillräckligt effektiv separat frys (med snabbfrysfunktion som möjliggör snabb djupfrysning av produkten).
- Anvisningar om metod och tidtabell för bokföring av kylanläggningarnas och livsmedlens temperaturer.
- Anvisningar om rätt förvaringstemperatur för produkter: frysvaror < -18 °C (obs. fryst råmjölk ska fram till överlåtelse förvaras och transporteras i en temperatur av -12 °C eller kallare), råmjölk <+6°C. Obs. råmjölken får inte frysa.

Information till konsumenter

Oförpackad råmjölk

- Endast följande information ska ges till konsumenten om oförpackad råmjölk:
 - Beteckning (råmjölk)
 - Ursprungslandet, om ett utelämnande kan vilseleda konsumenten

Frost råmjölk

- Livsmedlets beteckning (råmjölk) Utöver det ska mjölkens ursprung (djurarten) anges i samband med beteckningen, om mjölk från andra djur än kor används.
- Förpackningen ska också förses med påskriften fryst / djupfryst
- Förvaringsanvisning, där förvaringstemperaturen framgår
- Tiden som köparen kan förvara produkten
- Bruksanvisning: Evira rekommenderar att förpackningarna till fryst råmjölk som bruksanvisning förses med märkningen "rekommenderas användas som upphettad".
- en text med innehållet att produkten inte får frysas på nytt efter upptining

Oförpackad obehandlad mjölk

- Kravet om att livsmedelsinformation skall ges till konsumenten är en av de centralaste riskhanteringsmetoderna som fastställts för försäljningen av obehandlad mjölk. Genom att ge information vill man skydda särskilt riskgrupperna.
- En företagare som överlåter obehandlad mjölk eller icke-värmebehandlad mjölk oförpackad till en konsument på ett annat ställe än för förtäring på ort och ställe skall i samband med överlåtelsen skriftligen ge konsumenten följande information och informationen skall också hållas tydligt synlig för konsumenten på saluhållningsstället:
 1. produkten består av obehandlad mjölk eller icke-värmebehandlad mjölk
 2. produkten kan innehålla sjukdomsalstrande mikrober
 3. personer som hör till en riskgrupp skall inte avnjuta produkten utan värmebehandling
 4. till riskgrupperna hör barn, åldringar, gravida kvinnor och personer med en allvarlig primärsjukdom
 5. produktens transport- och förvaringstemperatur (högst + 6 °C)
 6. sista förbrukningsdagen. (Evira rekommenderar att sista förbrukningsdagen i regel är två dygn efter överlåtelsen.)
- Utöver det ska mjölkens ursprung (djurarten) anges i samband med beteckningen, om mjölk från andra djur än kor används.

Kvalitetskrav på obehandlad mjölk

Antalet bakterier i obehandlad mjölk från kor och getter som säljs direkt till konsumenten får vara högst 50 000 cfu/ml och det somatiska celltalet i obehandlad mjölk från kor högst 250 000/ml (förordningen om obehandlad mjölk, 7 §). Gränserna för bakterietalet och celltalet är desamma som för mjölk av klass E, men vid utvärderingen av resultaten används inte något geometriskt medelvärde. Varje mjölkprov ska uppfylla kravet ovan. Undersökningsfrekvensen är för bakterietalets del minst två prover per månad och för celltalets del minst ett prov per månad. Undersökningsresultaten skall kunna granskas i samband med kontroller av hygien på en mjölkproduktionsgård.

Om ett mjölkprov som ett andelslag eller mejeri undersökt eller producenten själv låtit undersöka inte uppfyller kraven i lagstiftningen för celltalets, bakterietalets eller antibiotikaresternas del, ska orsaken utredas och korrigerande åtgärder vidtas på mjölkgården.

Att rester av antibiotika påträffas i mjölken är en grund för att avbryta försäljningen av obehandlad mjölk. Producenten skall reda ut orsaken till det positiva resultatet och vidta korrigerande åtgärder, såsom förbättra sättet att märka ut behandlade djur. Efter dessa åtgärder får försäljningen av obehandlad mjölk fortsätta.

Obehandlad mjölk som misstänkts vara smittkälla för smittsamma sjukdomar som konstaterats i människor får inte överlåtas direkt till konsumenten under den tid som utredningen av smittkälla pågår. Om obehandlad mjölk påvisas vara en smittkälla, kan överlåtelse av sådan mjölk fortsätta först då företagaren kan påvisa att mjölken inte innehåller patogener i fråga eller att tillräckliga åtgärder vidtagits för att hindra kontamination av mjölken.

Tillbakadragande från marknaden

Om en livsmedelsföretagare upptäcker eller misstänker att en produkt som sålts eller överlåtits från produktionsenheten inte är förenlig med krav som gäller livsmedlets säkerhet, ska företagaren omedelbart inleda förfarandet för bortdragande av produkten från marknaden, och om produkten är skadlig för hälsan eller otjänlig som människoföda, även för bortdragande av produkten från konsumenterna (allmänna livsmedelsförordningen, art. 14 och 19). Om ett sådant förfarande inte finns, så att konsumenterna inte kan informeras direkt, ska informationen ges utan dröjsmål t.ex. i en tidning inom det område där den obehandlade mjölken säljs. Enbart en anmälan på försäljningsstället är inte nödvändigtvis ett tillräckligt förfarande.

Enligt lagstiftningens krav är det inte nödvändigt att kunna spåra konsumenterna, men Evira rekommenderar att de företagare som säljer obehandlad mjölk direkt till konsumenter har en bokföring med uppgifter om köparnas kontaktuppgifter - med köparnas samtycke. Uppgifterna borde vara snabbt tillgängliga för händelse att ett tillbakadragande blir aktuellt. Konsumenter som har köpt obehandlad mjölk bör informeras snabbt, effektivt och punktligt. För att så ska ske, är det bra att ha en bokföring över de privatpersoner som köpt obehandlad mjölk med kontaktuppgifter.

2. ÄGG

För en produktionsenhet där primärproduktion bedrivs ska en anmälan om primärproduktion göras till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten. Anmälan om direktförsäljning av ägg på gården görs i samband med anmälan om primärproduktion. Hönsägg som är avsedda att användas som människoföda får produceras för försäljning endast på hönsgårdar som är införda i jord- och skogsbruksministeriets informationstjänstcentrals hönsgårdsregister. Alla som håller fjäderfå ska anmäla sig som djurhållare, och de ska också registrera djurhållningsplatsen. Äggproducenten får sälja eller överlåta ägg från sin egen produktion direkt till den slutliga konsumenten för deras eget bruk i hela landet högst 20 000 kg per år (hönsägg) eller 5000 kg (andra fågelägg). Producenten ska leverera den del av produktionen som överskrider maximigränsen (den del som är över 20 000 kg per år) till ett godkänt äggpackeri. Försäljning är tillåten på primärproduktionsstället, i lokal torghandel eller från dörr till dörr.

Plan för egenkontroll

Då en producent av hönsägg på primärproduktionsstället, vid försäljning från dörr till dörr eller i torghandel överlåter högst 20 000 kg hönsägg om året som han producerat direkt till konsumenten eller en producent av andra fågelägg överlåter högst 5000 kg ägg om året direkt till konsumenten behöver producenterna i fråga inte utarbeta en beskrivning av egenkontrollen i sin verksamhet. Företagaren ska ändå beakta i sin verksamhet samma punkter som ingår i en skriftlig plan för egenkontroll.

För värphönsstallar (produktion av ägg >20 000 kg/år) ska en plan för egenkontroll utarbetas.

I beskrivningen av egenkontrollen borde t.ex. följande punkter ingå:

- beskrivning av verksamheten, ansvarsfördelningen
- förvaring av dokument
- renhållning och underhåll av utrymmen
- renhållning och underhåll av anordningar, cisterner och redskap
- undersökningsprogram och organoleptisk kvalitetskontroll för tvättvatten
- lagring och spårbarhet av livsmedel
- rätt och riktig användning och förvaring av djurläkemedel samt bokföring över användningen
- sortering av ägg, kvalitetssäkring samt eventuell praxis för tvättning av ägg
- åtgärder som gäller hälsan och välbefinnandet hos fjäderfä och som har konsekvenser för människors hälsa (bl.a. förebyggande av sjukdomar, djurens spårbarhet)
- kontroll av fodrets organoleptiska kvalitet, samt användning och spårbarhet
- bekämpning av skadedjur
- bortskaffande och bokföring av kadaver
- avfallshantering
- för livsmedelssäkerhet och spårbarhet nödvändig information om användning och förvaring av gödselmedel, biocider och farliga kemikalier
- personalens introduktion till livsmedelshygien och bekämpande av smittsamma sjukdomar

Krav som gäller primärproduktion av ägg

Äggen ska vid produktionsenheten och ända fram till konsumenten hållas rena, torra och skyddade för lukter samt effektivt skyddade mot stötar och direkt solljus. Äggen ska lagras och transporteras helst i en jämn temperatur, vilket är den bästa garantin för ett optimalt bevarande av äggens hygieniska egenskaper. Äggen ska levereras till konsumenten senast inom 21 dagar från värpning. Äggen får inte vara spruckna, och de får inte tvättas. Den rekommenderade förvaringstemperaturen för hönsägg är cirka + 15 °C.

Om äggen är så smutsiga att de inte kan levereras till ett packeri eller säljas som sådana, kan de tvättas på primärproduktionsstället. Tvättade ägg får levereras till en äggproduktionsanläggning, antingen direkt eller via ett packeri, men de får inte levereras till detaljförsäljning och inte säljas direkt till konsumenter. Tvättade hönsägg kan användas som råvara till äggmassa.

Kvaliteten på vatten som används vid en äggproduktionsenhet

För rengöring av ägg som levereras till en livsmedelslokal för att användas som råvara för äggprodukter får endast sådant vatten användas som har analyserats i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker och vars färg och lukt har bedömts. Kvalitetskraven på vattnet är följande: E.coli 0 kbe/100 ml och intestinala enterokocker 0 kbe/100 ml. Om vattnet inte uppfyller kvalitetskraven, ska primärproduktionsföretagaren vidta åtgärder för att förbättra vattenkvaliteten. Vattenundersökningar krävs inte om vattnet kommer från en anläggning som levererar hushållsvatten (hälsoskyddslag 763/1994).

Ägg som levereras till detaljförsäljning

I undantagsregionen för försäljning av hönsägg i Finland får en producent sälja hönsägg han själv producerat direkt till detaljförsäljning inom regionen utan att äggen kvalitets- och viktklassificeras eller stämplas. Den maximala mängden sålda äg är 30 000 kg per år. Till storhushåll, restauranger, bagerier, anläggningar och livsmedelsindustri får dessa hönsägg inte levereras, eftersom dessa branscher endast får använda klassificerade hönsägg av klass A.

Med region avses i detta sammanhang hela undantagsregionen i Finland. Därmed kan en producent i undantagsregionen sälja hönsägg från sin egen produktion enligt undantagsregionens regler i alla kommuner i undantagsregionen. Undantagsregion: Lappland, Uleåborg och landskapen Norra Karelen och Norra Savolax i östra Finland jämte Åland. Kommuner i Norra Karelen är Ilomants, Joensuu, Juga, Kides, Kontiolahti, Lieksa, Libelits, Nurmes, Outokumpu, Polvijärvi, Rääkkylä, Tohmajärvi och Valtimo. Kommuner i Norra Savolax är Idensalmi, Juankoski, Kaavi, Keitele, Kiuruvesi, Kuopio, Lapinlahti,

Leppävirta, Pielavesi, Rautalampi, Rautavaara, Siilinjärvi, Sonkajärvi, Suonenjoki, Tervo, Tuusniemi, Varkaus, Vesanto och Vieremä.

Salmonellakontrollen som hänför sig till produktionen av hönsägg

Nötkreatur, svin och fjäderfä och kött och ägg från sådana omfattas av Finlands nationella salmonellakontrollprogram. De kommunala veterinärerna övervakar hur salmonellakontrollprogrammet omsätts i praktiken för hönsäggsproduktionens del. Den som äger eller innehar djurhållningsplatsen dvs. äggproducenten svarar för den provtagning av företagaren, som ingår i salmonellakontrollen, för att veterinären kallas på kontrollbesök och för att prover levereras till laboratoriet. Producenten ska lämna den kommunala veterinären information om provtagningarna och resultaten av analyserna av proverna. Mera detaljerade frågor om provtagningar och provmängder kan riktas till områdets tillsynsveterinär.

Salmonellakontrollen som hänför sig till produktionen av andra fågelägg

Produktionen av andra fågelägg omfattas inte av det nationella salmonellakontrollprogrammet. Evira rekommenderar ändå att salmonellaprover tas en gång om året på sådana gårdar, som levererar andra fågelägg de producerat direkt till konsumenter eller detaljförsäljning.

Information till konsumenter

Om en äggproducent producerar eller överlåter hönsägg han producerat direkt till slutkonsumenten på primärproduktionsstället eller levererar sådana på beställning till slutkonsumenten, krävs inga märkningar på förpackningen eller äggen. Om primärproduktionsstället levererar ägg till ett godkänt äggpackeri, förpackas och märks äggen vid äggpackeriet.

Som torgförsäljning betraktas också försäljning av hönsägg på gårdsplanen till butiker eller inomhus i köpcentrum (alltså inte i saluhallar eller på producentmarknader), om bara producenten där säljer ägg han själv producerat. Utöver producenten kan också personer som ingår i samma hushåll som producenten idka torghandel. Då ska emellertid producentkoden stämplas på äggen.

Försäljning av hönsägg i saluhallar och på producentmarknader betraktas som detaljförsäljning, vilket innebär att endast hönsägg av klass A får säljas på sådana ställen.

Försäljning av hönsägg via matcirklar och på webben kan betraktas som försäljning från dörr till dörr, om handeln innebär handel direkt mellan slutkonsumenten och äggproducenten. Beställningarna kan lämnas centraliserat till producenten och de beställda äggen kan levereras till ett visst ställe, där beställarna kan avhämta äggen de beställt. Betalningen för äggen måste ske direkt till äggproducenten och inga extra personer får tjäna som fakturerare mellan slutkonsumenten och producenten. Om en s.k. köpman förmedlar beställningarna, räknas handeln med äggen som detaljhandelsverksamhet och då får endast hönsägg av klass A säljas.

Som försäljning från dörr till dörr kan också betraktas en sådan händelse, då slutkonsumenten beställt hönsägg av en producent t.ex. genom att ringa upp honom eller kontakta honom via e-post och producenten levererar de beställda äggen hem till beställaren, till beställarens arbetsplats eller till något annat överenskommet ställe. Betalningen för äggen måste också i detta fall ske direkt till producenten.

Kraven på märkning av hönsägg riktas mot anläggningar som förpackar äggen.

Märkningarna på förpackningen till ekologiska ägg

Ekologiska livsmedel ska utöver märkningarna om ekologisk produktion förse med alla de märkningar, som livsmedelsbestämmelserna kräver. I saluhållningsbenämningen på obearbetade jordbruksprodukter får uttrycket ekologisk endast användas om alla beståndsdelar i produkten i fråga producerats i enligt med reglerna för ekologisk produktion. Uttrycket ekologisk och härledning av det

och tillsynsmyndighetens kodnummer som anges i märkningarna på förpackningen tyder på övervakad ekologisk produktion. Myndigheten vid den lokala närings-, trafik- och miljöcentralen övervakar om företagaren följer produktionsreglerna och om han märker produkterna i enlighet med kraven i lagstiftningen om ekologisk produktion.

3. HONUNG

Produktion av honung samt slungning och förpackande av egen honung betraktas som primärproduktion. Produktion av honung i kommersiellt syfte förutsätter en anmälan om primärproduktion. En anmälan om primärproduktion behöver inte göras om man producerar honung endast för att användas hemma. Som primärproduktion räknas också slungning och förpackande av honung från en annan producent, förutsatt att honungen återlämnas till producenten. Även försäljning av honung i liten skala (< 2500 kg/år) direkt till konsumenter räknas som primärproduktion. Leverans av honung till detaljförsäljning räknas som primärproduktion. Producenter som levererar till detaljförsäljning mindre än 2500 kg honung per år får nedan nämnda lättnader från primärproduktionsförordningens krav. Om den mängd honung som levereras till detaljförsäljning är större än 2500 kg, får producenten inte lättnader från primärproduktionsförordningens krav, men leveransen av egen honung till detaljförsäljning räknas fortfarande som primärproduktion, varför en anmälan om livsmedelslokal inte behöver göras.

Alla biskötare, oavsett om det är fråga om kommersiell eller icke-kommersiell produktion av honung, ska anmäla sig till registret över djurhållare samt lämna en anmälan till lantbruksnäringsmyndigheten om de platser där bisamhällena har placerats.

Lättnader

Om producenten årligen säljer högst 2500 kg honung direkt till konsumenten och/eller levererar högst 2500 kg till detaljförsäljning, får producenten lättnader från kraven i primärproduktionsförordningen 1368/2011. Producenten behöver inte ha en skriftlig beskrivning av egenkontrollen. I sin verksamhet ska producenten ändå iakta samma frågor som tas upp i en egenkontrollplan.

Plan för egenkontroll

Om producenten årligen säljer mera än 2500 kg honung direkt till konsumenten och/eller levererar mera än 2500 kg till detaljförsäljning, ska producenten ha en skriftlig beskrivning av egenkontrollen i sin verksamhet. Detta krav gäller också aktörer som levererar egen honung till partihandeln eller säljer sin honung till packerier, oavsett den mängd som produceras.

I beskrivningen av egenkontrollen borde t.ex. följande punkter ingå:

- beskrivning av verksamheten och ansvaret (bl.a. var bisamhällena placeras, kontroller av bisamhällena, slungning av honung osv.)
- förvaring av dokument
- renhållning och underhåll av utrymmen
- renhållning och underhåll av anordningar, cisterner, redskap och bikupor
- undersökningsprogram och organoleptisk kvalitetskontroll för tvättvatten
- lagring och spårbarhet av livsmedel (anteckningar om tidpunkten för slungning)
- förpackningspåskrifter och förpackningsmaterial (livsmedelsdugliga)
- rätt och riktig användning och förvaring av djurläkemedel samt bokföring över användningen
- åtgärder som gäller hälsan och välbefinnandet hos bina och har konsekvenser för människors hälsa (bl.a. hur smittfarligt material avlägsnas/isoleras från ett bisamhälle, hur ett dött bisamhälle hanteras, bl.a. , destruktion, stängning)
- krav på inköpta bin (bl.a. hur man beaktar förebyggande av sjukdomar, spårbarhet)
- kontroll av fodrets organoleptiska kvalitet, samt användning och spårbarhet
- bekämpning av skadedjur

- avfallshantering
- för livsmedelssäkerhet och spårbarhet nödvändig information om användning och förvaring av gödselmedel, biocider och farliga kemikalier
- personalens introduktion till livsmedelshygien och bekämpande av smittsamma sjukdomar

Undersökning av kvaliteten på vatten som används för tvätt

Undersökningarna av tvättvattnets kvalitet ska göras innan verksamheten inleds. Efter att vattnet har tagits i bruk skall vattnets kvalitet analyseras regelbundet, åtminstone med tre års mellanrum. Om vattnet inte uppfyller kvalitetskraven, ska primärproduktionsföretagaren vidta åtgärder för att förbättra vattenkvaliteten.

Vattnet ska undersökas åtminstone med avseende på *Escherichia coli* och intestinala enterokocker samt bedömas med avseende på färg och lukt. Analysresultaten för *Escherichia coli* och intestinala enterokocker ska vara 0 kbe/100 ml. Vattenundersökningar krävs inte om vattnet kommer från en anläggning som levererar hushållsvatten (hälsoskyddslag 763/1994) eller om verksamheten är småskalig (< 2500 kg/år, överlåtelse av honung direkt till konsumenter).

Information till konsumenter

Obligatoriska förpackningspåskrifter:

1. livsmedlets beteckning (namn)
2. innehållets mängd
3. minsta hållbarhetstid eller sista användningstidpunkt
4. namnet, firman eller bifirman och adressen i fråga om tillverkaren, förpackaren eller försäljaren inom EU
5. ursprungslandet, om ett utelämnande kan vilseleda konsumenten
6. livsmedelspartiets identifikationskod
7. vid behov förvaringsanvisning
8. vid behov bruksanvisning
9. vid behov varningspåskrift

Utöver de obligatoriska förpackningspåskrifterna gäller det för honung att även beakta:

- Beteckning
 - Följande principer tillämpas vid utformningen av produktens beteckning:
 - om endast en aromgivande ingrediens tillsätts i honungen, kan formen 'Honung och ingrediensen' används som benämning under förutsättning att bägge angivits med samma teckengrad
 - om något annat än en aromgivande ingrediens eller fler än en ingrediens tillsätts i honungen, används benämningen 'Honungsprodukt', som om man så vill kan kompletteras med t.ex. 'med.smak'.
 - [beteckningen] honung [får, med undantag för silad honung och bagerihonung, åtföljas av uppgifter om:] - produktens ursprung från blommor eller växter, under förutsättning att den uteslutande eller huvudsakligen kommer från den angivna källan och har källans organoleptiska, fysikalisk-kemiska och mikroskopiska egenskaper, - produktens regionala, territoriella eller topografiska ursprung, under förutsättning att den uteslutande kommer från den angivna källan,
- Varningspåskrift: Honungförpackningen ska förses med en varningspåskrift om att honung inte får ges till barn under 1 år.

Försäljning av honung vid tillfälliga evenemang eller utomhus

Försäljning av honung på torg genom producentens försorg räknas som försäljning direkt till konsumenten, i likhet med försäljning direkt från gården. Som primärproducent kan

honungsproducenten resa kring för att sälja honung vid evenemang och på torg utan en separat anmälan till försäljningsortens livsmedelstillsynsmyndighet, under förutsättning att den årligen sålda honungens mängd stannar under 2500 kg per år.

4. **GRÖNSAKER**

Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten ska underrättas om ett nytt primärproduktionsställe och den verksamhet som bedrivs där. Anmälan behöver dock inte göra för plockning av vilda bär, växter och svampar. Om ändringar görs i verksamheten, om verksamheten avbryts för över 1 år samt om verksamheten upphör, ska en anmälan göras senast när ändringarna tar effekt. Försäljning direkt till konsumenten ska anmälas i samband med anmälan om primärproduktion.

Verksamheter som är förenade med låg risk

I samband med en ändring av livsmedelslagen fattades det ett nationellt beslut om att även försäljning av primärprodukter med låg risk direkt till konsumenten i liten skala räknas som primärproduktion. Inte bara försäljning av primärprodukter direkt från gården utan också torgförsäljning genom producentens försorg räknas som överlåtelse direkt till konsumenten. Som småskalig verksamhet med låg risk räknas:

- försäljning av bladgrönsaker (50 000 kg/år) direkt till konsumenten
- försäljning av andra primärprodukter av växter samt svampar direkt till konsumenten (100 000 kg/år)
- överlåtelse av bladgrönsaker till lokal detaljförsäljning (50 000 kg/år)
- överlåtelse av andra primärprodukter av växter samt svampar till lokal detaljförsäljning (100 000 kg/år)
- försäljning av groddar direkt till konsumenten högst 5000 kg/år eller till detaljförsäljning högst 5000 kg/år

Produktionsprocessen för produkter från växtriket, såsom bär och bruk, från åker, trädgård eller växthus till packeri och detaljförsäljning klassificeras i fortsättningen som primärproduktion, även förpackande på primärproduktionsstället. Också s.k. fraktverksamhet godkänns som primärproduktion, förutsatt att de för saluföring förberedda produkterna återförs till den ursprungliga produktionsenheten.

En beskrivning av egenkontrollen krävs inte om det är fråga om en produktion som förknippas med låg risk. Med det lokala avses en kort väg för primärprodukten från producenten direkt till konsumenten eller via ett detaljförsäljningsställe, som levererar direkt till konsumenten.

Insamling av vilda naturprodukter

Insamling av vilda bär, svampar och örter räknas som primärproduktion. Som primärproduktion räknas bl.a. lagring av bär och svamp på primärproduktionsstället, transport från primärproduktionsstället samt rengöring, tvätt, sortering och övrig förberedelse för saluföring eller behandling på primärproduktionsstället under förutsättning att behandlingen inte betydligt ändrar produkternas karaktär (t.ex. krossning, nedfrysning eller djupfrysning, torkning, vällning av svamp, kokning eller saltning är behandlingar som förutsätter en anmälan om livsmedelslokal). Som primärproduktion räknas också emballering eller förpackande av primärprodukter i konsumentförpackningar. För primärproduktion av vilda växter och svampar behöver man inte göra den anmälan om primärproduktion som avses i 22 § i livsmedelslagen (23/2006).

Primärproducenten ska beakta att artkännedom och rätt identifiering av svampar och vilda växter (örter) är av primär betydelse för livsmedelssäkerheten. Den som samlar in vilda naturprodukter för primärproduktion ska kunna identifiera de produkter som samlas in och kunna särskilja dem från liknande arter som kan vara skadliga eller till och med giftiga. Enligt livsmedelslagen anda har

livsmedelsföretagarens alltid ett ansvar för att försäkra sig om att de saluhållna produkterna är trygga för konsumenten.

Beskrivning av egenkontrollen

En beskrivning av egenkontrollen krävs, om produkter från växtriket levereras till packeri, partihandel eller som råvara till en livsmedelsfabrik, samt då mängdgränserna för lågriskverksamhet överskrids. I praktiken kan en beskrivning av egenkontrollen ersättas med branschens utvärderade anvisningar för god praxis (Kvalitetsgård), åtminstone till den del som anvisningarna beskriver förfarandena på gården.

Med egenkontroll avses företagarens eget kontrollsystem, med vilket företagaren försäkras sig om att livsmedlen uppfyller kraven och att primärprodukterna är trygga att använda. Med beskrivning av egenkontrollen avses en beskrivning av förfarandena på gården, och där krävs inte bokföring av åtgärder som regelbundet utförs.

I beskrivningen av egenkontrollen borde t.ex. följande punkter ingå:

- beskrivning av verksamheten, ansvarsfördelningen
- förvaring av dokument
- renhållning och underhåll av lagerutrymmen samt av rum där grönsaker hanteras
- renhållning och underhåll av anordningar, cisterner och redskap
- transporter av livsmedel
- undersökningsprogram och organoleptisk kvalitetskontroll för tvättvatten och vatten som används för nedkylning
- växtarten i produkten motsvarar den som odlas (spårbarhet)
- lagring och spårbarhet av livsmedel (t.ex. spårbarhet från detaljförsäljning till gården, när spårbarheten ända fram till ett bestämt åkeravsnitt/drivhus e.dyl.)
- förpackningspåskrifter och förpackningsmaterial (livsmedelsdugliga)
- användning av växtskyddsmedel/gödselpreparat, erdskap, förvaring, bokföring, spårbarhet mm.
- åtgärder som gäller växtsjukdomar och förebyggande av dem samt deras betydelse för konsumenten, samt bokföring över förekomst
- parametrar som analyseras i växter eller andra prover samt bokföring av resultaten
- bekämpning av skadedjur och bokföring över bekämpningsåtgärder
- avfallshantering
- användning och förvaring av farliga kemikalier
- personalens introduktion till livsmedelshygien och bekämpande av smittsamma sjukdomar

Vattenundersökningar

För direkt bevattning av sådana delar av växter och svamp som är avsedda som livsmedel och som äts som sådana får endast användas vatten som har analyserats åtminstone i fråga om *Escherichia coli* och intestinala enterokocker och vars färg och lukt har bedömts. När naturliga ytvatten används ska även förekomsten av cyanobakterier bedömas. Undersökningarna ska göras på ett prov som är representativt för det vatten som används för bevattningen.

Vattnet ska uppfylla följande kvalitetskrav:

- 1) *Escherichia coli*-bakterier högst 300 kbe/100 ml;
- 2) intestinala enterokocker högst 200 kbe/100 ml;
- 3) i vattnet får inte förekomma sådan avvikande färg, lukt eller massförekomst av cyanobakterier som kan inverka negativt på livsmedelshygien.

Vatten som används för rengöring och direkt nedkylning med vatten av sådana delar av växter och svampar som är avsedda att användas som livsmedel ska undersökas åtminstone med avseende på *Escherichia coli* och intestinala enterokocker, och provet ska organoleptiskt analyseras för både färg och lukt. Analysresultaten för *Escherichia coli* och intestinala enterokocker ska vara 0 kbe/100 ml.

Vattenundersökningar krävs inte om vattnet kommer från en anläggning som levererar hushållsvatten (hälsoskyddslag 763/1994) eller om det är fråga om en verksamhet med låg risk.

Vattenundersökningarna ska göras innan vattnet tas i bruk och därefter minst vart tredje år. Om det finns skäl att misstänka att det i vattnet finns faktorer som kan riskera säkerheten hos primärprodukterna och livsmedel som fås av dem, ska vattnet också undersökas i fråga om dessa faktorer. Primärproduktionsföretagaren ska vidta åtgärder för att förbättra vattenkvaliteten om vattnet inte uppfyller kvalitetskraven i denna bilaga och avvikelser från gränsvärdet kan riskera säkerheten hos de livsmedel som företagaren producerar. Företagaren ska bevara ett intyg över undersökningen vid ibruktage av vattnet permanent och över övriga undersökningar i minst tre år. Intygen ska på begäran visas upp för tillsynsmyndigheten.

Information till konsumenter

Lagstiftningens krav på förpackningspåskrifter, producentansvar och produkters spårbarhet gäller på samma sätt primärproduktion som livsmedelslokaler.

En produkt som paketerats färdigt för detaljförsäljning betraktas som en förpackning, om det finns en eller flera produkter i förpackningen. Då ska förpackningarna vara försedda med förpackningspåskrifter. För singelförpackade produkter inslagna i plast eller folie räcker det med förpackningspåskrifter på kartongförpackningen. Grönsaker i buntar delvis omslutna med emballage klassificeras som oförpackade produkter.

Färdigpackade grönsaker ska förses med följande information:

- livsmedlets beteckning
- innehållets mängd
- ursprungsland (Obs. t.ex. svanflaggan Gott från Finland, Nyckelflaggan, Hjärtbladsmärket och Bäst i landskapet är frivilliga ursprungsanteckningar, vilkas användning förutsätter att bestämda kriterier uppfylls. Det är emellertid skäl att observera att användning av sådana märken inte kan ersätta den information i ord som ska ges om livsmedlets ursprungsland.)
- kvalitetsklass (äpple, päron, sallad, persika, paprika, tomat, jordgubbar)
- förpackarens namn och kontaktuppgifter
- livsmedelspartiets kod, som kan ersättas med en datumanteckning med noggrannheten dag och månad.
- "bäst före-datum" för groddar (inte för andra obearbetade grönsaker)

Uppgifter som ska ges om oförpackade grönsaker:

- livsmedlets beteckning
- ursprungsland
- Om livsmedlet inte är förpackat, ska koden för livsmedelspartiet och bokstaven "L" anges på transportförpackningen, transportkärlet eller transportlådan eller, om sådana saknas, i de relevanta handelsdokumenten. Uppgiften ska i samtliga fall vara väl synlig, lättläst och beständig. Livsmedelspartiets kod kan ersättas med en datumanteckning med noggrannheten dag och månad. Slutkonsumenten behöver dock inte ges information om livsmedelspartiets kod, om livsmedlet inte är färdigpackat.

5. KÖTT

Uppfödning av husdjur vilkas kött används som livsmedel räknas som primärproduktion. Med husdjur avses nötkreatur, svin, får och getter samt hovdjur som hålls som husdjur. I regel räknas också hästar som djur för köttproduktion, men på bestämda villkor kan en häst uteslutas från livsmedelskedjan, och

hållande av häst räknas då inte som primärproduktion. Produktion av kött från fjäderfä räknas som primärproduktion.

Som primärproduktion räknas också transport av produktionsdjur från en produktionsenhet till en annan, till slakteri eller litet slakteri. Som primärproduktion räknas inte uppfödning av djur endast för konsumtion i det egna privata hushållet. Som primärproduktion räknas inte heller slakt eller bearbetning av köttet efter slakt.

Plan för egenkontroll

Primärproducenter ska i sin egenkontroll beskriva de förfaranden som är centrala med tanke på verksamheten. Har produktionsenheten till exempel ett kvalitetssystem, räcker dess beskrivning av egenkontrollen som den beskrivning av egenkontrollen som avses i primärproduktionsförordningen, förutsatt att uppgifterna nedan ingår i den. I beskrivningen av egenkontrollen kan företagaren även utnyttja de anvisningar för god praxis som upprättats inom näringsgrenen.

Egenkontrollplanens uppbyggnad:

- beskrivning av verksamheten, ansvarsfördelningen
- förvaring av dokument
- renhållning av lokaler som används i samband med primärproduktion och därmed sammanhängande verksamhet, inbegripet utrymmen där foder förvaras och hanteras
- renhållning av utrustning, behållare, burar och fordon
- hur man ser till att slaktdjur och, när det är nödvändigt, produktionsdjur är rena
- transporter av egna djur
- tillförsel av djur till primärproduktionsstället (hindrande av smittsamma sjukdomar)
- djurens spårbarhet och märkning
- eventuell hemmaslakt (för egen förbrukning)
- rätt och riktig användning och förvaring av djurläkemedel
- kontroll av fodrets organoleptiska kvalitet, samt användning och spårbarhet
- anmälningsförfarandet vid misstanke om smittsam sjukdom i boskap
- organoleptisk bedömning av dricksvatten för djur
- bekämpning av skadedjur och bokföring över bekämpningsåtgärder
- avfallshantering
- användning och förvaring av farliga kemikalier
- personalens introduktion till livsmedelshygien och bekämpande av smittsamma sjukdomar

Bokföring

Livsmedelsföretagare som föder upp djur eller som producerar primärprodukter av animaliskt ursprung skall föra journal över i synnerhet följande uppgifter:

- uppgifter om art och ursprung i fråga om foder som ges till djuren
- veterinärmedicinska preparat eller annan behandling som djuren fått, datum för behandlingarna samt karenstider
- resultaten av analyser som utförts på prover från djur eller andra prover som tagits för diagnostiska ändamål och som är av betydelse för människors hälsa (t.ex. salmonellaundersökningar av fjäderfä)
- alla relevanta rapporter om kontroller av djur eller produkter av animaliskt ursprung
- uppgifter om förekomsten av sjukdomar som kan påverka säkerheten hos produkter av animaliskt ursprung
- dödligheten under uppfödningstiden hos fjäderfä som levereras till slakteri samt datum när fåglarna har anlänt till primärproduktionsstället, storleken på det parti som har anlänt och fåglarnas ursprung (ursprungsgårdens namn eller beteckning och kläckeriets namn).

Uppgifterna om livsmedelskedjan för de till slakt levererade djuren ska vara slakteriet till handa senast 24 timmar före djurens ankomst till slakteriet. Med tillstånd av tillsynsveterinär och under bestämda förutsättningar får uppgifterna dock lämnas senare än vid den ovan nämnda tidpunkten. Följande uppgifter meddelas till slakteriet:

- uppgifterna om den medicinska behandling som djuren fått under minst 30 dagar, i fråga om hästar under sex månader,
- uppgifter om förekomsten av djursjukdomar som påverkar köttets säkerhet som livsmedel under tre månader eller under partiets livstid, om den är kortare än tre månader
- analysresultat, om de har relevans för skyddet av folkhälsan, av prover från djur eller av andra prover som tagits för att diagnostisera sjukdomar som kan påverka köttets säkerhet som livsmedel, under tre månader eller under djurpartiets livstid, samt resultaten från övervakningen av främmande ämnen i fråga om alla djurarter under en tidsperiod på ett år,
- relevanta rapporter om besiktningar före och efter slakt av djur från samma jordbruksanläggning, inbegripet särskilt rapporter från officiella veterinärer, under ett års tid,
- produktionsuppgifter, i den mån de anger om sjukdomar förekommer, under tre månaders tid eller under djurpartiets livslängd
- Uppgifter om andra eventuella faktorer som kan inverka negativt på livsmedelssäkerheten ska täcka en tidsperiod på ett år.
- När en primärproduktionsföretagare sänder fjäderfä till ett slakteri, ska han eller hon dessutom lämna följande uppgifter till slakteriet:
 - I fråga om fåglar som omfattas av programmet för kontroll av salmonella tidpunkten för det senaste kontrollbesöket av kommunalveterinären och kontrollresultaten samt uppgifter om tidpunkten för och resultaten av den senaste salmonellaundersökningen,
 - dödligheten under uppfödningstiden i det parti som sänds
 - datum när fåglarna har anlänt till primärproduktionsstället, storleken på det parti som har anlänt och fåglarnas ursprung (kläckeriets namn).

1.2 Slakt på primärproduktionsstället

Husdjur får slaktas vid produktionsenheten för producentens egen förbrukning som livsmedel. Producenten får använda obesiktat, hemslaktat kött i sitt eget hushåll, men får inte sälja eller överlåta kött till utomstående. Antalet djur som årligen får slaktas på gården för egen förbrukning är inte begränsat.

Om producenten vill överlåta kött till allmän konsumtion, ska köttet i regel besiktas. Kött från hemslaktade husdjur kan inte besiktas. Önskar man att köttet besiktas, ska djuren sändas till ett godkänt slakteri för slakt.

Försäljning och överlåtelse av kött från fjäderfä eller uppfödda kaniner från primärproduktionsstället direkt till konsumenten eller till detaljförsäljning (högst 40 000 kilogram kött av fjäderfä och sammanlagt en mängd kött som motsvarar högst 20 000 kaniner) är emellertid möjlig även utan besiktning av köttet. För försäljning och överlåtelse ska en anmälan om livsmedelslokal göras till den kommunala livsmedelstillsynen (läs Hälsoskyddet i Borgås anvisning "Egenkontrollplan för livsmedelslokal som säljer produkter från primärproduktion"). Kött från andra husdjur än fjäderfä och uppfödda kaniner fås inte säljas eller överlåtas utan besiktning.

Frilevande vilt

Jakt på frilevande vilt räknas som primärproduktion. Jakt på frilevande vilt förutsätter varken en anmälan om primärproduktionsställe enligt primärproduktionsförordningen eller en beskrivning av egenkontrollen.

För tryggande av livsmedelssäkerheten finns det bestämda krav på livsmedelshygienen vid jakt. För jakt på frilevande vilt och hantering av köttet gäller liknande krav och principer som för övrig hantering av kött. Livsmedelslagstiftningens krav gäller inte kött som jägaren förbrukar i sitt eget hushåll.

En jägare eller jaktförening får överlåta frilevande harar, kaniner, fåglar och hjortdjur från jakt såsom primärprodukter direkt till konsumenten högst 1000 harar eller kaniner, 3000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar, 50 rådjur per år. Vid leverens som primärprodukter ska produkterna vara kroppar som inte avhudats eller plockats. Annat frilevande vilt, såsom björnar, från en jägare inte sälja. Dessutom finns det i jaktlagstiftningen begränsningar för vilka arter av vilt som får säljas.

En jägare eller jaktförening får också leverera frilevande harar, kaniner, fåglar och hjortdjur från jakt såsom primärprodukter (kroppar som varken avhudats eller plockats) till lokal detaljförsäljning, t.ex. restaurang, storushåll eller detaljaffär, högst 1000 harar eller kaniner, 3000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar samt 50 rådjur per år. Från lokal detaljförsäljning ska primärprodukterna överlåtas direkt till konsumenten. Detta betyder att en detaljaffär inte får sälja primärprodukter till en annan detaljaffär. Endast de arter av vilt som nämns ovan får levereras till lokal minutförsäljning som primärprodukter. På detaljhandelsstället ska det finnas ändamålsenliga, separata utrymmen för mottagning och hantering av kroppar som varken avhudats eller plockats. Jägaren ska föra bok över försäljningen av frilevande vilt.

6. FISK

Enligt avsnitt VIII i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung (853/2004/EG) omfattar primärproduktion, i fråga om fiskeriprodukter, odling, fiske och uppsamling av levande fiskeriprodukter i syfte att släppa ut dem på marknaden. Fiskeriprodukter, nedan fisk, omfattar bl.a. havs- och insjöfiskar, kräftor och nejonögon.

Som primärproduktionsföretagare räknas alla fiskodlare som producerar fisk till livsmedelskedjan. Således räknas även rom- och fiskyngelproducenternas försäljning av rom eller fiskyngel för odling som primärproduktion. Till primärproduktion hänför sig också de producenter som odlar fisk i pölar med naturlig näring och säljer fisk till matfiskproducenter för fortsatt odling. Utanför begreppet primärproduktion faller endast de vattenbruksanläggningar som odlar fisk för utplantering i naturliga vattendrag, dvs. en ganska liten del av fiskodlarna.

Primärprodukter

Som primärprodukter räknas t.ex. isad orensad fisk i plastbehållare eller styrklådor samt levande fiskar och kräftor eller isad på fartyg rensad fisk i styroxlådor. Enligt hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung ska förpackningsmaterialen vara sådana att de lätt kan rengöras och vid behov desinficeras. Enligt Evira uppfyller inte styroxlådor detta krav, varför lådor av styrox inte bör användas på nytt.

En fiskare eller fiskodlare kan som primärproduktionsföretagare utan mängdbegränsningar leverera primärprodukter till anläggningar i fiskbranschen, till partiaffärer och till detaljhandeln. En fiskare eller fiskodlare kan utan godkännande för livsmedelslokal eller anläggning leverera högst 5000 kg primärprodukter direkt till konsumenten.

Fiskeriprodukters spårbarhet och information som ska ges till konsumenten

Följande information om fiskeriprodukter ska göras tillgänglig för den livsmedelsföretagare som tar emot livsmedlen:

- En noggrann beskrivning av livsmedlet.
- Livsmedlets volym eller kvantitet.
- Namn på och adress till den livsmedelsföretagare som levererat livsmedlet.
- Namn på och adress till den livsmedelsföretagare till vilken livsmedlet levererats.

- En referens som identifierar partiet, satsen eller försändelsen, beroende på vad som är tillämpligt.
- Avsändningsdatum.
- Datum för fångst eller upptagning
- Uppgift om begränsningar för utsläppande på marknaden (i Finland eller Sverige) för fisk som konstaterats innehålla halter av dioxiner och/eller halter av summan av dioxiner och dioxinlika PCB som är högre än de fastställda gränsvärdena samt rom från följande fiskarter:
 - lax (*Salmo salar*) med ursprung i Östersjöområdet
 - sill/strömming (*Clupea harengus*)
 - flodnejonöga (*Lampetra fluviatilis*)
 - öring (*Salmo trutta*)
 - röding (*Salvelinus alpinus*)
 - siklöja (*Coregonus albula*)

Obs. En primärproduktionsföretagare ska för sin del försäkra sig om fiskeriprodukternas godtagbara spårbarhet från primärproduktion till konsument. Minimikraven för märkning av och information om varje parti med fiskeri- och vattenbruksprodukter ska inkludera:

- a) livsmedelspartiets kod
- b) fiskefartygets distriktsbeteckning och namn eller vattenbruksanläggningens namn;
- c) FAO:s trebokstavskod för varje art;
- d) fångstdatum eller produktionsdatum;
- e) mängden av varje art uttryckt i kilogram nettovikt eller, i förekommande fall, antalet individer;
- f) leverantörens namn och adress;
- g) handelsbeteckning, vetenskapligt namn, relevant geografiskt området och produktionsmetod;
- h) upplysning om huruvida fiskeriprodukterna har varit frysta eller inte;

Exempel på kodens uppbyggnad:

Fiskefartygets registreringsnummer + Fångs- eller landningsdatum + FAO-kod + Levererad mängd kg + partinummer (=löpande)

Partikoden för ett parti gös på 150 kg som ett fiskefartyg FIN-1234A fångade och levererade den 29 november 2015 är FIN1234A151129FPP150-1

- Nummer 1 står för dagens första "förstaparti".
- När företagaren samma dag tar fram nästa, i ordningen andra "förstaparti", byts numret efter strecket till 2 osv. varje dag.
- Följande dag ändrar man datumen i koden från 151129 till 151130, så att olika dagar skiljs åt. Den dagen (30.11) börjar företagaren igen med nummer 1 efter strecket

Tilläggsuppgifter:

II stadsveterinär-hygieniker Taina Rahikainen Ibañez
 tfn 050-522 2794
 e-mail: fornamn.efternamn@borga.fi
 Adress: Teknikbågen 1 A, 06100 Borgå