



PORVOO

BORGÅ

## **EGENKONTROLLPLAN FÖR LIVSMEDELS- LOKAL SOM SÄLJER PRODUKTER FRÅN PRIMÄRPRODUKTION**

## 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 jaktforening eller jägare överläter 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
- Hantering och djupfrysning 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 10 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**

### *Livsmedelslag 23/2006, 6 §*

*egenkontroll* är livsmedelsföretagarens eget system genom vilket företagaren strävar efter att säkerställa att livsmedlet, primärproduktionsstället och livsmedelslokalen samt den verksamhet som bedrivs där uppfyller de krav som ställs i livsmedelsbestämmelserna.

### *Livsmedelslag 23/2006, 19 §*

Livsmedelsföretagaren skall ha tillräckliga och korrekta uppgifter om de livsmedel som företagaren producerar, bearbetar och distribuerar. Livsmedelsföretagaren skall känna till de hälsofaror som är förknippade med livsmedlet och dess hantering och känna till de faktorer i verksamheten som kan orsaka problem med tanke på livsmedelssäkerheten och de övriga kraven i 2 kap. i denna lag.

### *Livsmedelslag 23/2006, 20 §*

Livsmedelsföretagaren skall utarbeta en skriftlig plan för egenkontrollen (*plan för egenkontroll*), iaktta den och föra bok över genomförandet. Planen för egenkontroll skall innehålla en beskrivning av de faktorer som kan orsaka problem med tanke på livsmedelssäkerheten samt en beskrivning av hur de risker som är förknippade med dem hanteras. Till planen för egenkontroll skall vid behov fogas en plan för provtagning och undersökning, samt information om de laboratorier som undersöker de prov som tagits inom ramen för egenkontrollen. Livsmedelsföretagaren skall se till att planen för egenkontroll är uppdaterad.

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

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.

5 §: Vid leverans av animaliska livsmedel från ett detaljhandelsföretag till ett annat ska som marginell verksamhet anses leveranser som uppgår till högst 1000 kilogram per år. Som marginellt anses också, utöver nämnda 1000 kilogram, 30 procent av den mängd animaliska livsmedel som detaljhandelsföretaget årligen levererar och överlåter.

Vid verksamhet enligt 1 mom. ska som verksamhet av lokal karaktär anses leveranser inom landskapet eller motsvarande område.

### *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*

### *Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011)*

### *Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kontroll av salmonella hos nötkreatur och svin (1030/2013)*

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

## **ANMÄLAN OM PRIMÄRPRODUKTION OCH ANMÄLAN OM LIVSMEDELSLOKAL**

Livsmedelsföretagare som bedriver primärproduktion ska göra en anmälan om primärproduktion till den kommunala livsmedelsmyndigheten. 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 om primärproduktion ska företagaren ge följande uppgifter:

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.

Förutom en anmälan om primärproduktionsställe ska också en anmälan om en livsmedelslokal i samband med primärproduktionen lämnas till tillsynsmyndigheten 4 veckor innan verksamheten inleds. Samma regler gäller också för väsentliga förändringar i verksamheten i befintliga livsmedelslokaler (t.ex. då obehandlad mjölk portioneras ut i livsmedelslokalen och företagaren vill börja använda samma lokal för försäljning av kött mm.) För alla livsmedelslokaler gäller också att avbrytande eller nedläggning av verksamheten eller byte av företagare i livsmedelslokalen utan dröjsmål ska anmälas till tillsynsmyndigheten.

## **ATT INLEDA VERKSAMHET I EN LIVSMEDELSLOKAL**

Innan en verksamhet kan inledas, krävs det, förutom en anmälan om livsmedelslokal, att livsmedelslokalen överensstämmer med lagstiftningen. Det är företagaren själv som ansvarar för att försäkra sig om överensstämmelse.

För hantering av risker ska det finnas en godtagbar egenkontrollplan för livsmedelslokalen. Den livsmedelslokal som anmäls kan lämna egenkontrollplanen till myndigheten före inspektion, men det är inte obligatoriskt. Den anmälda livsmedelslokalens egenkontrollplan ska dock vara tillgänglig för bedömning senast i samband med den inledande inspektionen. Då det gäller primärproduktionsställen, krävs det i många fall att det finns en separat egenkontrollplan för primärproduktion (t.ex. förutom en egenkontrollplan för en mjölkproduktionsenhet också en separat beskrivning av egenkontrollen vid mjölkproduktionsenhetens livsmedelslokal).

Alla som arbetar i livsmedelsbranschen ska ha grundkunskaper i livsmedelshygien, så att de kan hantera maten tryggt. Det finländska passet i livsmedelshygien har tagits fram för att främja livsmedelssäkerheten. Arbetstagaren i en livsmedelslokal behöver hygienpass, om arbetet innebär hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel. Lättfördärliga livsmedel är t.ex. mjölk, kött och fisk. Hygienpass ska skaffas senast inom 3 månader från den dag arbetet inleds.

## **INNEHÅLLET I EN SKRIFTLIG EGENKONTROLLPLAN FÖR LIVSMEDELSLOKAL**

1. Beskrivning av verksamheten
2. Mottagningskontroll av varor (kött från slakteri, förpackningsmaterial)
3. Spårbarhet
4. Förhållandena vid transport av livsmedel
5. Temperaturkontroll på kylanordningar och produkter som säljs/serveras kalla
6. Bestämning av produkternas hållbarhetstider samt uppföljning av lagringstider
7. Plan för städning och underhåll
8. Personalens hygieniska arbetssätt

9. Avfallshantering
10. Provtagningsplan
11. Förpackningspåskrifter/information
12. Reklamationer från kunder
13. Tillbakadragande från marknaden
14. Förvaring av dokument
15. Personalutbildning
16. Uppdatering av planen för egenkontroll

Bilaga I, s. 13 : Krav på undersökning av obehandlad komjölk och avföring från korna

Bilaga II, s. 14 : Byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på livsmedelslokaler

Bilaga III, s. 15 : Försäljning av kött från husdjur vid en produktionsenhet

### 1. Beskrivning av verksamheten

- Kort beskrivning av verksamheten
- Beskrivning av personalens ansvarsområden
- Beskrivning av slakt/försäljning/tillverkning av artiklar för försäljning/servering
  - I en anmäld livsmedelslokal får obehandlad mjölk inte förpackas färdigt i engångskärl. Företagaren kan ändå separat sälja engångskärl, i vilka mjölken portioneras ut då konsumenten kommer för att köpa mjölk. Kundens kärl kan fyllas på förhand och förvaras i kylskåp för avhämtning.
  - Obehandlad mjölk får inte utportioneras i kundens kärl i mjölkrummet, då det är fråga om livsmedelslokalsverksamhet. Mjölken ska föras till mjölkproduktionsenhetens livsmedelslokal t.ex. via en separat slang som är lätt att tvätta, med en tillbringare eller motsvarande.

### 2. Mottagningskontroll av varor (kött från slakteri, förpackningsmaterial)

- Anvisningar för kontroll av produktens utseende och kvalitet samt korrigerande åtgärder vid brister i produkterna (vad görs med förskämda varor, varor i trasiga förpackningar mm.)
- Anvisningar för kontroll av datumanteckningar
- Anvisningar för kontroll av förpackningspåskrifter
- Anvisningar för bokföring av mottagna varor
- Obs. De förpackningsmaterial som används i en livsmedelslokal ska vara livsmedelsdugliga. För att kunna påvisa produkternas säkerhet och överensstämmelse med gällande krav ska företagaren se till att förpackningsmaterialet är försett med symbolen "glaset och gaffeln" eller med orden 'elintarvikekäyttöön - för livsmedelsbruk', som visar att förpackningsmaterialet är avsett att komma i kontakt med livsmedel.

### 3. Spårbarhet

Med spårbarhet avses att det är möjligt att spåra foder och andra ämnen som används vid produktion vare sig de anskaffats från privatpersoner eller företag; vad som mottagits och när (spårning ett steg bakåt). Vid försäljning eller överlåtelse av primärproduktionsprodukter till andra än konsumenter skall man kunna påvisa spårning framåt; livsmedlets beteckning, det levererade partiets mängd och partiidentifikation, leveranstidpunkten och mottagarens namn och adress. Som partiidentifikation skall användas en märkning, utgående från vilken man kan identifiera det parti, till vilket ett livsmedel hör. Partiet fastställs och identifikationen märks ut av den som producerar, tillverkar, förpackar eller saluhåller livsmedlet.

I planen för egenkontroll ska uppges, hur företagaren försäkras sig om spårbarheten för livsmedlen i livsmedelslokalen. I praktiken avses en utredning av hur de mottagna och levererade livsmedlen bokförs

och var bokföringen finns tillgänglig. Bokföringen ska förvaras så att den vid behov kan kontrolleras av livsmedelstillsynen.

Då det gäller kött, ska man i bokföringen bland annat förvara de partiidentifikationer som åtföljer leveranser av kött från slakterier och som visar köttets ursprung och slaktställe.

#### 4. Transportförhållanden för livsmedel (om företagaren själv transporterar råvaror eller produkter)

- Anvisningar för uppföljning av temperatur, renlighet och tider vid transporter samt korrigerande åtgärder vid observerade brister i dessa.
- Utredning om fordon som används för livsmedelstransporter
  - Om företagaren anlitar ett utomstående transportföretag, ska företagaren kontrollera att det anlitate företaget har registrerat sin verksamhet hos livsmedelsmyndigheten i sin hemkommun.

#### 5. Temperaturkontroll på kylanordningar och produkter som säljs/serveras kalla

- Beskrivning av godtagbara processer för nedkyllning eller djupfrysning av primärprodukter.
  - För djupfrysning av råmjölk samt t.ex. för djupfrysning av kött ska det finnas en tillräckligt effektiv separat frys (med snabbfrysfunktion som möjliggör snabb djupfrysning av produkten) och en annan separat frys för förvaring av djupfrysta varor (kan vara utan snabbfrysfunktion). Separata frysar ska reserveras för olika primärprodukter.
- Anvisningar om metod och tidtabell för bokföring av kylanläggningarnas och livsmedlens temperaturer.
- Anvisningar om rätt förvaringstemperatur för produkter: frysvaror  $<-18\text{ °C}$ , färskt kött/ obehandlad mjölk  $<+6\text{ °C}$ . Obs. den obehandlade mjölken får inte frysa.
- Säljautomat för obehandlad mjölk:
  - Det är möjligt att överlåta obehandlad mjölk till konsumenten från en säljautomat. Säljautomaten skall finnas på gården där mjölken producerats eller i en livsmedelslokal i anslutning till gården. Säljautomaten kan placeras inomhus i en byggnad eller utomhus under skärmtak eller fristående på gården.
  - Obehandlad mjölk eller annan icke-värmebehandlad mjölk som säljs från en säljautomat som befinner sig någon annanstans än på gården där mjölken producerats skall härstamma från en anläggning.
  - De tomma engångsförpackningsämnen som eventuellt erhålls ur en säljautomat likställs med konsumentens kärl som nämns i förordningen om obehandlad mjölk.
  - Tvätt och övrigt underhåll av säljautomaten ska ske i enlighet med tillverkarens anvisningar och ingå i producentens beskrivning av egenkontrollen eller i livsmedelslokalens plan för egenkontroll.
  - För att en säker verksamhet skall kunna garanteras kan det också krävas att säljautomatens renhet följs upp (organoleptisk kontroll efter tvätt, tagande av ytstrykprover och bokföring av resultaten).
  - Informationen som ges till konsumenterna ska vara synlig och möjlig att ta med sig också vid köp från en automat.

#### 6. Bestämning av produkternas hållbarhetstider samt uppföljning av lagringstider

- Beskrivning/bestämning av hållbarhetstider för produkter som säljs

- Evira rekommenderar att obehandlad mjölk överläts inom två dygn efter mjölkning och att sista förbrukningsdagen är högst två dygn efter överlåtelsen.
- Enligt rekommendationer är hållbarhetstiden för djupfryst nötkött 6–12 månader.
- Utredning om lagring av livsmedel samt om lagringstider
- Anvisning om uppföljning av datumteckningar samt om korrigerande åtgärder (t.ex. vad som görs med föråldrade produkter)

## 7. Plan för städning och underhåll

- Anvisning för städning av försäljningsutrymme, transportbil och utrustning
  - 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.
- Anvisningar om vad, när och hur ska städas och rengöras
  - Obs! En separat tvättmaskin (t.ex. en tillräckligt effektiv huvdiskmaskin) rekommenderas för tvätt av den redskap i livsmedelslokalen som används vid beredning av livsmedel.
- Anvisning om vilka tvätt- och desinficeringsmedel som ska användas
- Uppföljning av underhållet av utrustning samt kontroll och kalibrering av termometrar
- Anvisning för åtgärder vid funktionsstörningar hos kylutrustning

## 8. Personalens hygieniska arbetssätt

- Anvisning om intyg som krävs (bl.a. utredning av hälsotillståndet för dem som hanterar lättförädliga livsmedel samt kompetensintyg för dem som hanterar lättförädliga livsmedel över 3 månader)
  - Mera information om kompetenstestare och kompetenstest för hygienpass finns på Livsmedelssäkerhetsverket Eviras webbsidor ([www.evira.fi](http://www.evira.fi))
- Anvisning om handhygien
  - Obs! Det ska finnas ett handtvättställ i livsmedelslokalen
- Anvisning om arbetskläder och huvudbonad
  - Obs! Skodon och arbetskläder ska bytas när man kommer från ladugården till mjölkrummet.
- Anvisning om hur och var intygen över hygienkompetens förvaras
- Inga djur, t.ex. ladugårdskatter, ska ha inträde till mjölkrummet eller till andra utrymmen där mjölken hanteras (försäljningsutrymme för mjölk).

## 9. Avfallshantering

- Anvisning om eventuell sortering av avfallet samt om efterlevnad av de avfallshanteringsbestämmelser som gäller på orten

## 10. Provtagningsplan

I egenkontrollplanen för livsmedelslokaler som säljer obehandlad mjölk ska det ingå en undersöknings- och provtagningsplan i vilken man beskriver hur prover tas och levereras in för salmonella- och STEC-undersökningar av nötkreatur och undersökningar av bakterie- och celltalet i obehandlad mjölk. I egenkontrollplanen ska det också ingå en beskrivning av hur prover levereras till ett godkänt laboratorium (också laboratoriets namn ska uppges). Undersökningsförpliktelse anges i bilaga I (s. 11) i enlighet med förordningen 83/2017 om ändringar. Noggrannare krav som gäller salmonellaundersökningar finns i förordning 2030/2013.



- Företagaren ska låta utföra analyser av gödselprover från nöt för identifiering av STEC O157-bakterier innan verksamheten inleds. Den företagare som ansvarar för djurhållningsplatsen ska se till att provtagningarna blir gjorda. För salmonella ska provtagning på djurhållningsplatsen utföras innan överlåtelse av obehandlad mjölk inleds och därefter minst en gång per år. Minst en provtagning per år ska genomföras mellan ingången av juli och utgången av november. Provtagningarna ska utföras i enlighet med förordning 1030/2013.
- Resultaten från analyser av STEC-bakterier och salmonella i gödselproverna ska var negativa innan försäljning av obehandlad mjölk får inledas.
- Antalet bakterier i obehandlad mjölk från kreatur och, i obehandlad mjölk från nötkreatur, också det somatiska celltalet ska regelbundet undersökas. Antalet bakterier i obehandlad mjölk från kor och getter får vara högst 50 000 cfu/ml, somatiska celltalet i obehandlad mjölk från kor högst 250 000/ml. Undersökningsfrekvensen är för bakterietalets del minst två prover per månad och för antalet somatiska celler (celltalet) minst ett prov per månad.
- Om STEC-bakterier eller salmonella konstateras i avföringen, ska livsmedelsföretagaren lämna en skriftlig eller elektronisk anmälan om saken till tillsynsmyndigheten, till det andelslag som samlar upp eller mejeri som tar emot obehandlad mjölk från gården och till det slakteri eller litet slakteri som tar emot djur från gården.
- Om STEC-bakterier, salmonella, listeria eller campylobacter konstateras i obehandlad mjölk/mjölksfilter i egenkontrollundersökningarna i en livsmedelslokal eller anläggning, ska en anmälan om saken lämnas till tillsynsmyndigheten och det andelslag eller mejeri som samlar upp eller tar emot obehandlad mjölk från gården.
- Analysintygen över avföringsundersökningarna skall förvaras på gården och vid behov uppvisas för myndigheten.

#### 11. Förpackningspåskrifter/information

- Till egenkontrollplanen ska fogas en beskrivning av företagarens förpackningspåskrifter på sina produkter.
  - Syftet med bestämmelserna om förpackningspåskrifter är att upplysa konsumenten samt att skydda mot hälsofaror och ekonomiska förluster. Påskrifterna ska ge konsumenten tillräcklig information om produkterna, så att konsumenten kan fatta upplysta köpbeslut och välja lämpliga produkter. Detta förutsätter att påskrifterna är tydliga är så tydliga att en person med normal syn utan svårighet och utan hjälpmedel kan läsa dem på samma sätt som man läser en tidning eller bok. Företagaren ska se till att de produkter som man förpackar och säljer är försedda med godtagbara förpackningspåskrifter.

#### 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 ska observeras:

## Honung

- 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.

## 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.

## Nötkött

- Utöver de obligatoriska förpackningspåskrifterna ska man beakta, då det gäller styckat kött, bl.a. kraven på märkning av nötkött:
  - Köttets partiidentifikation
  - Ursprungsmärkning
    - Alla länder räknas upp separat, om inte nötdjuret är fött, uppfött och slaktat i ett och samma land, varvid det räcker med en gemensam anteckning.

T.ex.                      Ursprung: Finland  
                                   eller  
                                   Fött i: Finland  
                                   Uppfött i: Finland  
                                   Slaktat i: Finland

- Slaktat-märkning (djurets slaktningsland samt slakteriets godkännandenummer)
  - Om ett nötdjurs födelse-, uppfödning- och slaktningsländer är ett och samma land och har sammanförts till ordet "Ursprung", ska märkningen "Slaktat i" göras utöver märkningen "Ursprung". Slaktningslandet behöver ändå inte nämnas på nytt utan det räcker att slakteriets godkännandenummer antecknas i punkten i fråga:

T.ex.                      Ursprung: Finland  
                                   Slaktat i: 00 (godkännandenummer)

- Styckat i-märkning
  - Länderna i vilka anläggningarna ligger och godkännandenumren för alla de styckningsanläggningar, där nötköttet har styckats, räknas upp efter varandra:

T.ex.                      Styckat i: Sverige 0, Finland 000

- På den plats där styckningsanläggningens godkännandenummer ska antecknas kan man, om man så önskar, också anteckna anläggningens identifieringsmärke.
- Obs! För följande köttvaror, på samma sätt som för nötkött, är märkning om ursprungsland eller avsändningsställe obligatorisk:
  - Svinkött (färskt, kylt eller fryst)
  - Kött av får eller get (färskt, kylt eller fryst)
  - Kött av kyckling, anka, gås, kalkon och pärlhöns (färskt, kylt eller fryst)
- Om köttet djupfrysas i en livsmedelslokal, regleras förpackningspåskrifterna även av krav som finns i lagstiftningen om djupfrysade livsmedel:
  - Förpackningen ska också förses med uttrycket fryst / djupfrost
  - Förvaringsanvisning, där förvaringstemperaturen framgår
  - Tiden som köparen kan förvara produkten, samt minsta hållbarhetstid
  - en text med innehållet att produkten inte får frysas på nytt efter upptining

## 12. Reklamationer från kunder

- Anvisning om bokföringsmetod, där uppgifter ska framgå om orsaken till reklamation, det misstänkta livsmedlet, platsen och tidpunkten för försäljning eller servering av livsmedlet, åtgärder som vidtagits, anvisningar om fortsatta åtgärder.
- Åtgärder vid misstanke om matförgiftning (anmälan till ortens hälsoskyddsmyndighet, provtagning av misstänkta produkter, frågor till berörda personer när och vad de har ätit, vilka symtom de fått och hur länge symtomen pågått, hänvisning till hälsovårdscentral, var de misstänkta produkterna har skaffats och utredning om hur de tillretts.

## 13. Tillbakadragande från marknaden

- Till egenkontrollplanen ska fogas livsmedelslokalens anvisningar om tillbakadragande med kontaktuppgifter (myndigheter)
- Tillbakadragande:
  - Om en livsmedelsföretagare upptäcker eller misstänker att en produkt som sålts eller överlåts 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. 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.

## 14. Förvaring av dokument

- Anvisning om var egenkontrollplanen förvaras
- Anvisning om var och hur länge dokumenten förvaras

## 15. Personalutbildning

- Anvisning om, hur personalen ges anvisningar enligt egenkontrollplanen för god hygien vid hantering/försäljning av livsmedel och vem som kontrollerar att anställda som hanterar lättfördärliga livsmedel har hygienpass och vem som ansvarar för utbildning av de anställda.

## 16. Uppdatering av planen för egenkontroll

- Anvisning om hur ofta planen ses över eller uppdateras och vem som ansvarar för det.

Planen för egenkontroll lämnas till hälsomyndigheten på verksamhetsidkarens hemort i samband med anmälan om livsmedelslokal. Planen för egenkontroll ska på begäran uppvisas också för hälsomyndigheten i den kommun där varor säljs. Egenkontrollplanen uppdateras vid behov och när verksamheten ändras.

## BILAGA I

## MIKROBIOLOGISKA KRITERIER FÖR OBEHANDLAD MJÖLK

Prov som undersöks med stöd av 7 och 10 § i denna förordning ska tas från mjölkproduktionsenhetens gemensamma mjölk eller från mjölkhanteringssystem så att provet representerar den obehandlade mjölk som överläts. Undersökningar med avseende på *Listeria monocytogenes*-bakterie kan emellertid utföras antingen på mjölk som överläts eller vid sista förbrukningstidpunkt. Om försäljningstiden är högst två dygn, är det inte nödvändigt att utföra undersökningar med avseende på *Listeria monocytogenes*-bakterie. Silfilter ska undersökas med avseende på STEC-bakterie mellan den första juli och den sista november.

Prov som undersöks med stöd av 14 § i denna förordning ska tas av anläggningens slutliga produkt.

A. Krav på livsmedelssäkerhet<sup>1</sup>

|  | mikroorganism                 | provtagningsplan | gränser                 | referensmetodo     |
|--|-------------------------------|------------------|-------------------------|--------------------|
| obehandlad mjölk från kor och getter som överläts              | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5                | förekommer inte i 25 ml | SFS-EN ISO 11290-1 |
| obehandlad mjölk från kor och gettersista förbrukningstidpunkt | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5                | 10 cfu/ml               | SFS-EN ISO 11290-2 |
| obehandlad mjölk från getter                                   | <i>Salmonella</i>             | 5                | förekommer inte i 25 ml | SFS-EN ISO 6579    |

B. Hygienkrav på mjölkkningsprocessen<sup>2</sup>

|                                      | mikroorganism                    | provtagningsplan | gränser       | referensmetodo     |
|--------------------------------------|----------------------------------|------------------|---------------|--------------------|
| obehandlad mjölk från kor och getter | antal bakterier vid 30 °C        | 1                | 50 000 cfu/ml | SFS-EN ISO 4833    |
| obehandlad mjölk från kor            | somatiska celltalet <sup>3</sup> | 1                | 250 000/ml    | SFS-EN ISO 13366-1 |

C. Hygienkrav på säkerheten<sup>1</sup>

|  | mikroorganism        | provtagningsplan | gränser                   | referensmetodo     |
|--|----------------------|------------------|---------------------------|--------------------|
| obehandlad mjölk från kor                              | STEC-bakterier       | 3 sil filter     | förekommer inte i filtret | CEN ISO/TS 13136   |
| obehandlad mjölk från kor där automatmjölkning använts | <i>campylobacter</i> | 3 sil filter     | förekommer inte i filtret | SFS-EN ISO 10272-1 |

<sup>1</sup> Genom krav på livsmedelssäkerhet anges produktens eller livsmedelspartiets godtagbarhet. Kravet tillämpas på produkter som släppts ut på marknaden. När gränsen överskrids ska förfaras enligt artikel 7 i kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005.

<sup>2</sup> Processhygienkriteriet anger att produktionsprocessen fungerar på ett godtagbart sätt. Kravet tillämpas inte på produkter som släppts ut på marknaden. När gränsvärdet överskrids krävs korrigerande åtgärder.

<sup>3</sup> Om en mjölkproduktionsenhet inte omfattas av sådan provtagning som avses i avsnitt IX, kapitel I, punkt III.2 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, kan det somatiska celltalet även undersökas genom CMT (California Mastitis test) -test. Testresultatet ska vara negativt och testet ska utföras varje dag då obehandlad mjölk överläts.

<sup>0</sup> Alternativa analysmetoder är tillåtna om de valideras mot referensmetoden i enlighet med standarden SFS-EN ISO 16140.

n = antalet delprov som ett prov består av

## BYGGNADSTEKNISKA OCH FUNKTIONSMÄSSIGA KRAV PÅ LIVSMEDELSLOKALER

- Företrädesvis ska skilda lokaler användas för beredning av livsmedel och för försäljning av dem. Lokalerna ska uppfylla kraven på livsmedelslokaler.
- Ett beredningsutrymme (t.ex. utportionering av mjölk, styckning av kött) och ett försäljningsutrymme kan finnas i samma rum, men olika funktioner ska skiljas åt så att klienter inte har inträde till utrymmen där hanteringen sker. Också beredningsutrymmen för olika slag av livsmedel ska skiljas åt (utrymmen, utrustning osv.)
- Ett beredningsutrymme får inte användas för andra ändamål än för hantering av livsmedel. (varor, maskiner, utrustning som inte har med verksamheten att göra ska flyttas bort).
- Konstruktionerna och ytorna i beredningsutrymmen och försäljningsutrymmen för livsmedel ska vara lätta att hålla rena, utförda av material som tål tvätt med vatten, hela och släta (t.ex. inga mattor på golvet i beredningsutrymmen).
- Under beredningsfunktioner för livsmedel ska luftströmmar i rummet minimeras (t.ex. vindfång, dörrar hålls stängda osv.) Luftintag och ventiler ska regelbundet rengöras.
- I ett beredningsutrymme eller försäljningsutrymme för livsmedel ska man använda skyddsklädsel som enbart används i respektive utrymme. Det ska finnas ett separat förvaringsutrymme (t.ex. skåp) för skyddsklädseln.
- Beredningsutrymmet ska vara utrustat för tvätt av händerna (kallt och varmt vatten, flytande tvål, engångshanddukar, skräpkorg),
- Beredningsutrymmen ska förses med vattenkran och tvättställ som enbart används för tvätt av utrustning och kärl eller med en diskmaskin som är lämpad för en livsmedelslokal (t.ex. en huvdiskmaskin)
- För städredskap behövs ett utrymme vars storlek beror på verksamhetens omfattning och de redskap som behövs för städning (städskrubb med vask och golvbrunn eller skåp, och städredskap kan tvättas vid ett för ändamålet reserverat tvättställ med kran eller i hemtvättmaskin, alternativt kan engångsdukar användas för städning)
- I butiken behövs inga toaletter för klienter, när det är fråga om enbart försäljning.
- Funktionerna i ett berednings- och försäljningsutrymme (t.ex. livsmedelsberedning, försäljning, städning) ska skiljas åt tidsmässigt, om samma rum används för olika funktioner.

## BILAGA III

### FÖRSÄLJNING AV KÖTT FRÅN HUSDJUR VID EN PRODUKTIONSENHET

Producenter, tillverkare och försäljare av livsmedel ansvarar för de sålda och tillverkade livsmedlens säkerhet och överensstämmelse med lagen.

Husdjur får slaktas vid produktionsenheten för producentens egen förbrukning. Producenten får använda obesiktat, hemslachtat kött i sitt eget hushåll, men om man vill sälja eller överlåta kött till allmän konsumtion utanför det egna hushållet, ska köttet i regel alltid vara besiktat. Kött från hemslachtade husdjur kan inte besiktas vid den egna produktionsenheten. Önskar man att köttet besiktas, ska djuren sändas till ett godkänt slakteri för slakt.

Om producenten vill sälja kött från djur som man själv har uppfött, ska man låta djuren slaktas vid ett slakteri. Efter köttbesiktning kan producenten ta emot köttet för egen försäljning. Har man vid den egna produktionsenheten utrymmen som är lämpliga för slakt, kan det vara möjligt att i enlighet med 13 i livsmedelslagen få utrymmena godkända för slakteriverksamhet i liten skala. Godkännande ska sökas hos Evira.

#### Försäljning av kött från fjäderfä och uppfödda kaniner direkt till konsumenten

Ett undantag från kravet på besiktning av kött från husdjur gäller för slakt av fjäderfä eller uppfödda kaniner och styckning av det obesiktade 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) För verksamheten ska göras en anmälan till kommunens livsmedelstillsyn. Om maximigränserna för kött överskrids, ska djuren slaktas vid ett godkänt slakteri där köttet genomgår köttbesiktning. Kött från andra husdjur än fjäderfä och uppfödda kaniner fås inte säljas eller överlåtas utan att de besiktats i en anläggning.

#### Försäljning av kött från anmäld livsmedelslokal

Besiktat kött som slaktats vid ett slakteri får föras tillbaka till produktionsenheten för beredning och försäljning. Marknadsföring av kött vid produktionsenheten räknas som försäljning av livsmedel, och för verksamheten ska göras anmälan om livsmedelslokal till livsmedelstillsynen i den egna kommunen. Företagaren ska ha en plan för egenkontroll, med vilken de livsmedelshygieniska riskerna i verksamheten hanteras. I bokföringen ska man bland annat förvara de partiidentifikationer som åtföljer leveranser av kött från slakterier och som visar köttets ursprung och slaktställe.

Om köttet är färdigt styckat och förpackat, ställs försäljningsverksamheten på krav om tillräckliga kylförvaringsutrymmen, så att kylkedjan för köttet inte bryts. Inget separat försäljningsutrymme krävs. Intyg över hygienkompetens krävs inte, om endast färdigt styckat och förpackat kött säljs i lokalen.

Behandling av kött (t.ex. småskurning, malning, djupfrysning, frysning eller tillverkning av korv) i samband med försäljning är tillåten i en anmäld livsmedelslokal. Kött kan behandlas i ett hemkök (t.ex. styckas på en yta som hålls ren), förutsatt att boendet inte utgör någon livsmedelssäkerhetsrisk för köttet. För djupfrysning behövs tillräckliga utrymmen och frysar med vilka djupfrysning sker enligt förordningen

om djupfrysta livsmedel, så snabbt som möjligt. Hemfrysar är oftast inte tillräckligt effektiva för ändamålet, varför sådana inte kan användas.

Hantering av kroppar av nöt innebär ytterligare krav. Det är inte möjligt att hantera hela kroppar i livsmedelslokalen. Verksamhet som sker i samband med försäljningen förutsätter dock inte nödvändigtvis ett godkännande som anläggning Utan ett anläggningsgodkännande är det möjligt att hantera kroppar av nöt som inte innehåller s.k. TSE-riskmaterial, som enligt gällande förordningar endast får avlägsnas vid ett styckeri som är en anläggning i köttbranschen. BSE-risken i Finland har bedömts som försumbar. Av den orsaken är TSE-material från nötkreatur av finskt ursprung endast följande delar av nötkreatur över 12 månader:

- skallen utom underkäken, men med hjärna och ögon, och
- ryggmärg.

Därtill ska man beakta bl.a. kraven på märkning av nötkött samt den övriga lagstiftning som reglerar verksamheten, t.ex. de allmänna bestämmelserna om förpackningspåskrifter (se på egenkontrollplanens punkt 11, nötkött). Från livsmedelslokalen ska köttet säljas direkt till konsumenter, och för leveranser annanstans för försäljning eller till restauranger och storkök för mattillverkning är gränsen 1000 kilogram per år och för den överskjutande delen över 1000 kilogram 30 % av den årligen levererade och överlåtna mängden.

#### Ytterligare information:

II stadsveterinär-hygieniker Taina Rahikainen Ibañez  
tfn 050-522 2794

e-mail: [fornamn.efternamn@borga.fi](mailto:fornamn.efternamn@borga.fi)  
Adress: Teknikbågen 1 A, 06100 Borgå