

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

Utgiven i Helsingfors den 22 mars 2016

187/2016

**Jord- och skogsbruksministeriets förordning
om ändring av jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen
i anmälda livsmedelslokaler**

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut
ändras i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda
livsmedelslokaler (1367/2011) bilaga 1 punkt 1.1 som följer:

Denna förordning träder i kraft den 22 mars 2016.

Helsingfors den 16 mars 2016

Jordbruks- och miljöminister Kimmo Tiilikainen

Veterinärråd Marjatta Rahkio

KRAV PÅ LIVSMEDELSLOKALER SOM HANTERAR ANIMALISKA LIVSMEDEL OCH SOM INTE BEHÖVER GODKÄNNAS SOM ANLÄGGNING

1. När en företagare hanterar animaliska livsmedel, som han eller hon producerat, i en anmäld livsmedelslokal i enlighet med 4 § 1 och 4–6 punkten i förordningen om verksamheter med låg risk, tillämpas på verksamheten följande krav enligt denna förordning:

1.1. Slakt av fjäderfä eller hägnade kaniner och styckning av köttet på ett primärproduktionsställe, när primärproduktionsföretagaren överläter kött av fjäderfä eller

hägnade kaniner direkt till konsumenten från primärproduktionsstället eller levererar kött till lokal detaljförsäljning, varifrån produkterna överläts direkt till konsumenten

a) För att undvika att köttet blir kontaminerat ska det finnas ändamålsenliga utrymmen och redskap för slakten, styckningen och förvaringen av köttet.

b) Slakten och styckningen av köttet ska utföras på ett hygieniskt sätt. Köttet ska kylas ned så snart som möjligt efter slakten eller styckningen.

c) Köttet ska förvaras och transporteras så att dess temperatur är högst 6 °C. Utrymmena och redskapen ska tvättas och desinficeras tillräckligt ofta för att säkerställa hygien.

d) Kött av fjäderfä eller kanin som levereras till detaljförsäljning ska åtföljas av en handling som innehåller följande uppgifter: djurart och köttmängd, tidpunkt för slakt, leveransdatum, primärproduktionsföretagarens samt mottagarens namn och kontaktuppgifter.

e) Företagaren ska föra bok över kött av fjäderfä och kanin som överläts till konsumenten och som levererats till detaljförsäljning inberäknat djurart och köttmängd, tidpunkt för slakt, datum för överlåtelse och leverans av kött samt, när det gäller detaljförsäljning, mottagarens namn och kontaktuppgifter. När det gäller leverans till detaljförsäljning kan bokföring föras genom att bevara en kopia av de handlingar som nämns i föregående punkt. Bokföring ska sparas ett år.
