

Tähän liitteeseen on koottu hygieniapaketin asetuksissa 852/2004, 853/2004 ja 854/2004 kohdat, joissa käytetään sanontoja ”*toimivaltainen viranomaisen sallii*” tai ”*toimivaltaisen viranomaisen luvalla*” ja niiden synonyymejä. Näissä tilanteissa erilaiset toimijan esittämät toteutusratkaisut voivat olla mahdollisia.

Asetus 852/2004

LIITE II, LUKU IX, ELINTARVIKKEISIIN SOVELLETTAVAT SÄÄNNÖKSET

4. On käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. On myös käytettävä asianmukaisia menetelmiä kotieläinten pääsyn estämiseksi paikkoihin, joissa valmistetaan, käsitellään tai varastoidaan elintarvikkeita (tai, jos toimivaltainen viranomaisen sallii tällaisen pääsyn erikoistapauksissa, sen estämiseksi, ettei siitä aiheudu saastumista).

Asetus 853/2004

LIITE II, JAKSO III: ELINTARVIKKEKETJUA KOSKEVAT TIEDOT

7. Elintarvikeketjua koskevat tiedot voidaan toimivaltaisen viranomaisen luvalla ja edellyttäen, että tämän asetukset tavoitteet eivät vaarannu, toimittaa kaikkien eläinlajien osalta teurastamoon alle 24 tuntia ennen kyseisten eläinten saapumista teurastamoon tai näiden eläinten mukana.

LIITE III, JAKSO I, LUKU II: TEURASTAMOJA KOSKEVAT EDELLYTYKSET

1 b) Teurastamoissa on myös oltava sairaita tai sairaksi epäiltyjä eläimiä varten sellaiset erilliset lukittavat tilat tai ilmaston salliessa sellaiset karsinat, joissa on erillinen viemäröinti ja jotka sijaitsevat siten, että tartunnat muihin eläimiin vältetään, ellei toimivaltainen viranomaisen katso tällaisia tiloja tarpeettomiksi.

2. Lihan saastumisen välttämiseksi teurastamoissa:

b) on oltava erilliset tilat mahojen ja suolien tyhjentämistä ja puhdistamista varten, ellei toimivaltainen viranomaisen tapauskohtaisesti sallii näiden toimien eriaikaista suorittamista tietyssä teurastamossa.

6. Teurastamoissa on oltava erillinen paikka asianmukaisine laitteineen karjankuljetusvälineiden puhdistusta, pesemistä ja desinfiointia varten. Teurastamoissa ei kuitenkaan tarvitse olla näitä paikkoja ja välineitä, jos toimivaltainen viranomaisen sen sallii ja lähistöllä on muita virallisesti hyväksytyjä paikkoja ja välineitä.

LUKU IV: TEURASTUSHYGIENIA

16. *Post mortem* -tarkastuksen jälkeen:

d) ruhossa jäljellä olevat sisäelimet tai sisäelinten osat, munuaisia lukuun ottamatta ja ellei toimivaltaiselta viranomaiselta saada lupaa toimia toisin, on poistettava kokonaan ja mahdollisimman nopeasti.

LUKU VII: VARASTOINTI JA KULJETUS

3. Lihan on saavutettava 1 kohdassa määritelty lämpötila ennen kuljetusta, ja sen on pysyttävä siinä kuljetuksen aikana. Kuljetus voi kuitenkin tapahtua myös toimivaltaisen viranomaisen luvalla erityistuotteiden tuotantoa varten sillä edellytyksellä, että:

a) tällainen kuljetus suoritetaan toimivaltaisen viranomaisen laitoksesta toiseen tapahtuvaa kuljetusta varten vahvistamien vaatimusten mukaisesti; ja

b) liha viedään välittömästi pois teurastamosta tai teurastustilojen yhteydessä sijaitsevasta leikkaamosta ja kuljetus kestää enintään kaksi tuntia.

JAKSO II, LUKU II: TEURASTAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

2. Lihan saastumisen välttämiseksi teurastamoissa:

b) on oltava erillinen huone sisäelinten poistamista ja eläinten jatkokäsittelyä varten, mukaan lukien mausteiden lisääminen kokonasiin siipikarjan ruhoihin, jollei toimivaltainen viranomainen ole antanut lupaa näiden toimien suorittamiseen eri aikoina tapauskohtaisesti tietyssä teurastamossa.

LUKU IV: TEURASTUSHYGIENIA

7. *Post mortem* -tarkastuksen jälkeen:

c) ruhoon jääneet sisäelimet tai sisäelinten osat, munuaisia lukuun ottamatta, on poistettava, jos mahdollista, kokonaan ja mahdollisimman nopeasti, ellei toimivaltaiselta viranomaiselta saada lupaa toimia toisin.

JAKSO IV, LUKU III: LUONNONVARAISEN PIENRIISTAN KÄSITTELY

5. Sisäelimet on poistettava tai poistaminen on saatettava päätökseen ilman tarpeetonta viivytystä riistan saavuttua käsittelylaitokseen, ellei toimivaltainen viranomainen ole antanut muuta lupaa.

JAKSO V, LUKU III: HYGIENIA TUOTANNON AIKANA JA SEN JÄLKEEN

2. Seuraavia vaatimuksia sovelletaan jauhelihan ja raakalihavalmisteiden tuotantoon:

a) Ellei toimivaltainen viranomainen salli lihan luuttomaksi leikkaamista välittömästi ennen jauhamista, on jauhelihan tai raakalihavalmisteiden valmistamiseen käytettävä pakastettu liha leikattava luuttomaksi ennen pakastamista. Sitä saa säilyttää vain rajoitetun ajan.

JAKSO VII, LUKU I: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN MARKKINOILLE SAATTAMISTA KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET

7. Jos kuitenkin: a) eläviä simpukoita keräävä henkilökunta hoitaa myös elävät simpukat vastaanottavaa lähettämöä, puhdistamo, sijoitusaluetta tai jalostamo, ja

b) sama toimivaltainen viranomainen valvoo kaikkia kyseisiä laitoksia, rekisteröintiasiakirjoja ei tarvita, jos kyseinen toimivaltainen viranomainen antaa siihen luvan.

LUKU II: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN TUOTANTOA JA PYYNTIÄ KOSKEVAT HYGIENIAVAATIMUKSET

C. Elävien simpukoiden uudelleensijoittamista koskevat vaatimukset

2. c) Uudelleensijoittamisolosuhteilla on varmistettava ihanteelliset puhdistumisedellytykset.

Erityisesti elintarvikealan toimijoiden on:

c) upotettava elävät simpukat uudelleensijoitusalueilla meriveteen sopivaksi ajaksi, jonka pituus vahvistetaan veden lämpötilan mukaan; ajan on oltava vähintään kaksi kuukautta, paitsi jos toimivaltainen viranomainen hyväksyy lyhyemmän ajan elintarvikealan toimijan riskianalyysin perusteella;

JAKSO VIII, LUKU II: VAATIMUKSET ALUKSESTA PURKAMISEN AIKANA JA SEN JÄLKEEN

2. Huuto- ja tukkukaupoista tai niihin liittyvistä osista, joissa kalastustuotteita pannaan esille myyntiä varten, vastaavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia vaatimuksia noudatetaan:

a) ii) Jos toimivaltainen viranomainen sitä edellyttää, huuto- ja tukkukaupoissa oltava asianmukaisesti varustettu lukittava tila tai tarvittaessa huone, joka on varattu yksinomaan toimivaltaisen viranomaisen käyttöön.

LUKU III: KALASTUSTUOTTEITA KÄSITTELEVIÄ LAITOKSIA JA ALUKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

D. Loisia koskevat vaatimukset

3. Elintarvikealan toimijan ei tarvitse suorittaa 1 kohdan mukaista jäädytyskäsittelyä kalastustuotteille

c) jotka on pyydetty luonnonvaraisina edellyttäen, että

- i) on olemassa epidemiologista tietoa, jonka perusteella alkuperäinen pyyntialue ei aiheuta loisten esiintymiseen perustuvaa terveysvaaraa;
- ii) toimivaltainen viranomais antaa tähän luvan.

LUKU VIII: KALASTUSTUOTTEIDEN KULJETUS

2. Elintarvikealan toimijoiden ei tarvitse noudattaa 1 kohdan b alakohtaa, kun jäädytettyjä kalastustuotteita kuljetetaan kylmävarastosta hyväksytyyn laitokseen siellä saapumisen jälkeen sulatettavaksi valmistelu- ja/tai jalostustarkoituksiin, jos matka on lyhyt ja jos toimivaltainen viranomais sallii tämän.

JAKSO IX, LUKU I: RAAKAMAITO – ALKUTUOTANTO, II. HYGIENIA MAITOTILOILLA,

B. Hygienian lypsyn aikana, maidon keruussa ja kuljetuksessa

4. Elintarvikealan toimijoiden ei tarvitse täyttää 2 ja 3 kohdan lämpötilavaatimuksia, jos maito täyttää III osassa säädetyt vaatimukset ja:

- a) maito jalostetaan kahden tunnin kuluessa lypsämisestä; tai
- b) korkeampi lämpötila on tarpeen tiettyjen maitotuotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi ja toimivaltainen viranomais sallii sen.

LUKU II: MEIJERITUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET, I. LÄMPÖTILAVAATIMUKSET

(1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että maidon saapuessa jalostuslaitokseen se on jäädytettävä nopeasti enintään 6 °C:n lämpötilaan ja säilytettävä kyseisessä lämpötilassa jalostukseen asti.)

2. Elintarvikealan toimijat voivat kuitenkin pitää maidon korkeammassa lämpötilassa, jos:

- a) jalostus alkaa välittömästi lypsämisen jälkeen tai neljän tunnin kuluessa käsittelylaitokseen saapumisesta; tai
- b) toimivaltainen viranomais sallii korkeamman lämpötilan tiettyjen meijerituotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi.

JAKSO XIV, LUKU I: RAAKA-AINEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

5. Keräyskeskukset ja parkituslaitokset voivat myös toimittaa raaka-aineita ihmisravinnoksi tarkoitetun gelatiinin valmistusta varten, jos toimivaltainen viranomais antaa niille erityisen luvan tähän tarkoitukseen ja jos ne täyttävät seuraavat vaatimukset...

JAKSO XV, LUKU I: RAAKA-AINEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

5. Keräyskeskukset ja parkituslaitokset voivat myös toimittaa raaka-aineita ihmisravinnoksi tarkoitetun kollageenin valmistusta varten, jos toimivaltainen viranomais antaa niille erityisen luvan tähän tarkoitukseen ja jos ne täyttävät seuraavat vaatimukset...

Asetus 854/2004

LIITE I, JAKSO I, LUKU II: TARKASTUSTETÄVÄT

D. *Post mortem*-tarkastus

3. Virkaeläinlääkäri on vaadittava, että kotieläiminä pidettävien kavioläinten, yli kuuden kuukauden ikäisten nautaeläinten ja yli neljän viikon ikäisten kotieläiminä pidettävien sikojen ruhot esitetään *post mortem* -tarkastusta varten pituussuunnassa selkäranka pitkin puoliruhoiiksi halkaistuina. Virkaeläinlääkäri voi myös vaatia minkä tahansa eläimen pään tai ruhon halkaisemista pituussuunnassa, jos se on tarkastuksen vuoksi tarpeen. Erityisten ruokailutottumusten, teknologisen kehityksen ja erityisten terveystilanteiden huomioon ottamiseksi toimivaltainen viranomais voi sallia kotieläiminä pidettävien kavioläinten, yli kuuden kuukauden ikäisten nautaeläinten ja yli neljän viikon ikäisten kotieläiminä pidettävien sikojen halkaisemattomien ruhojen esittämisen tarkastettavaksi.

JAKSO III, LUKU II: TARKASTUSTIHEYS

1. Toimivaltaisen viranomaisen on varmistettava, että ainakin yksi virkaeläinlääkäri on paikalla:

a) teurastamoissa sekä koko *ante mortem* –tarkastuksen, että koko *post mortem* -tarkastuksen ajan; ja

b) riistankäsittelylaitoksissa koko *post mortem* -tarkastuksen ajan.

2. Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin mukauttaa tätä menettelyä tietyissä teurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa, jotka on määritetty riskianalyysin perusteella ja 18 artiklan 3 kohdan nojalla mahdollisesti säädettyjen perusteiden mukaisesti.

LUKU III: TEURASTAMON HENKILÖKUNNAN OSALLISTUMINEN TARKASTUKSIIN (Useita kohtia)

JAKSO IV, LUKU IV: KOTIELÄIMINÄ PIDETTÄVÄT SIAT

A. *Ante mortem*-tarkastus

1. Toimivaltainen viranomainen voi päättää, että teurastettaviksi tarkoitetuille sioille tehdään *ante mortem* –tarkastus alkuperätilalla (tietyin edellytyksin).

LUKU V: SIIPIKARJA

A. *Ante mortem*-tarkastus

1. Toimivaltainen viranomainen voi päättää, että teurastettavaksi tarkoitetulle siipikarjalle tehdään *ante mortem*-tarkastus alkuperätilalla (tietyin edellytyksin).