

Tähän liitteeseen on koottu hygieniapaketin asetuksien 852/2004 ja 853/2004 kohdat, joissa käytetään sanontoja ”tarvittaessa” ja ”asianmukainen” ja niiden synonyymejä. Näissä tilanteissa erilaiset toimijan esittämät toteutusratkaisut voivat olla mahdollisia.

## Asetus 852/2004

---

### Artikla 2. Määritelmät

3. Tämän asetuksen liitteissä ilmaisuilla ”tarvittaessa”, ”tarpeen mukaan”, ”asianmukainen” ja ”riittävä” tarkoitetaan tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamisen kannalta tarpeellista, aiheellista, asianmukaista tai riittävää.

### LIITE II, LUKU I, ELINTARVIKEHUONEISTOIHIN SOVELLETTAVAT YLEISET VAATIMUKSET

2. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että:

a) ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti; ja

d) elintarvikehuoneistoissa on tarvittaessa asianmukaiset kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu siten, että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin.

3. Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.

4. Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.

5. Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto.

6. Saniteettitiloissa on asianmukainen luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto.

7. Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä luonnollinen ja/tai keinovalaistus.

8. Viemärijärjestelmien on oltava tarkoituksenmukaisia. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä. Jos viemärikourut ovat kokonaan tai osittain avoimia, niiden suunnittelulla on varmistettava, että jäte ei valu saastuneelta alueelta puhdasta aluetta kohti tai puhtaalle alueelle, varsinkaan sellaisten elintarvikkeiden käsittelyalueelle, jotka saattavat aiheuttaa huomattavan riskin lopulliselle kuluttajalle.

9. Tarvittaessa henkilökunnalle on järjestettävä asianmukaiset pukusuojat.

### LUKU II, ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUKSESSA, KÄSITTELYSSÄ TAI JALOSTUKSESSA KÄYTETTÄVIIN TILOIHIN SOVELLETTAVAT ERITYISVAATIMUKSET

1. Erityisesti:

a) lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Lattioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot;

b) seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä ja sileää, toimintojen kannalta sopivalle korkeudelle ulottuvaa pintaa, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;

d) ikkunoiden ja muiden aukkojen on oltava sellaisella tavalla rakennetut, että ne estävät lian kerääntymisen. Ulkoikkunoissa on tarvittaessa oltava hyönteissuojat, jotka voidaan puhdistamista varten helposti irrottaa.

e) ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää sileiden ja nestettä hylkivien pintojen käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;

f) elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.

2. Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuumen ja kylmän veden saanti.

3. Elintarvikkeiden pesemiseen on tarvittaessa varauduttava asianmukaisella tavalla. Kaikissa elintarvikkeiden pesuun käytettävissä pesualtaissa tai muissa sellaisissa välineissä on oltava riittävä kuumen ja/tai kylmän juomaveden saanti VII luvun vaatimusten mukaisesti, ja ne on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa desinfioitava.

### LUKU III, VAATIMUKSET SIIRRETTÄVIEN JA/TAI VÄLIAIKAISTEN TILOJEN OSALTA

1. Tilat sekä myyntiautomaatit on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama.

2. Erityisesti, tarpeen mukaan:

a) on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat);

b) elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;

c) on oltava asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin;

d) jos elintarvikkeita puhdistetaan osana elintarvikealan yrityksen toimintaa, on huolehdittava asianmukaisesti siitä, että tämä tapahtuu hygieenisesti;

e) kuumaa ja/tai kylmää juomavettä on oltava riittävästi saatavilla;

f) on oltava asianmukaiset järjestelyt ja/tai tilat vaarallisten ja/tai syötäväksi kelpaamattomien aineiden ja jätteiden, ovatpa ne nestemäisiä tai kiinteitä, varastomiseksi ja niiden hävittämiseksi hygieenisesti;

g) on oltava asianmukaiset tilat ja/tai välineet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi;

h) elintarvikkeet on sijoitettava siten, että saastumisriski voidaan välttää niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista.

## LUKU IV, KULJETUS

1. Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävät kuljetusvälineet ja/tai säiliöt on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa elintarvikkeiden suojaamiseksi saastumiselta, ja ne on tarvittaessa suunniteltava ja rakennettava siten, että ne voidaan asianmukaisesti puhdistaa ja/tai desinfioida.

3. Jos kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä käytetään elintarvikkeiden lisäksi myös muiden tuotteiden kuljetukseen tai eri elintarvikkeiden kuljetukseen samanaikaisesti, tuotteet on tarvittaessa pidettävä selvästi erillään.

7. Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävissä kuljetusvälineissä ja/tai säiliöissä elintarvikkeet on tarvittaessa voitava pitää sopivassa lämpötilassa ja tätä lämpötilaa on voitava tarkkailla.

## LUKU V, LAITTEISTOVAATIMUKSET

1. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on:

a) puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Puhdistus ja desinfiointi on suoritettava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi;

c) lukuun ottamatta sellaisia säiliöitä ja pakkauksia, joita ei palauteta, ne on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja kunnossa sekä huollettava siten, että ne voidaan pitää puhtaina ja tarvittaessa desinfioida;

2. Laitteissa on tarvittaessa oltava asianmukaiset valvontalaitteistot tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamisen takaamiseksi.

## LUKU VI, ELINTARVIKEJÄTE

2. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on kerättävä suljettaviin astioihin, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytössä olevat astiat tai poistojärjestelmät ovat soveliaita. Astioiden on oltava rakenteeltaan tarkoituksenmukaisia, ne on pidettävä hyvässä kunnossa ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.

3. Elintarvikejätteiden, syötäväksi kelpaamattomien sivutuotteiden ja muiden jätteiden säilyttämisestä ja hävittämisestä on huolehdittava asianmukaisesti. Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina ja tarvittaessa suojata ne eläimiltä ja tuhoeläimiltä.

## LUKU VII, VESIHUOLTO

1. a) Juomavettä on oltava riittävästi saatavilla, ja juomavettä on käytettävä aina kun se on tarpeen sen varmistamiseksi, etteivät elintarvikkeet saastu.

b) Kokonaisuin kalastustuotteisiin voidaan käyttää puhdasta vettä. Eläviin simpukoihin, piikkinahkasiin, vaippaeläimiin ja merikotiloihin voidaan käyttää puhdasta merivettä; ulkopinnan pesemiseen voidaan käyttää myös puhdasta vettä. Tällaista vettä käytettäessä on sen saamiseksi oltava käytettävissä asianmukaiset laitteet.

## LUKU VIII, HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

1. Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkeaa henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita.

## 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 viranomainen sallii tällaisen pääsyn erikoistapauksissa, sen estämiseksi, ettei siitä aiheudu saastumista).

5. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksiineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveystarve. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveystarve. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.

7. Elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Sulatuksen aikana elintarvikkeiden on oltava sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveystarve. Jos sulatuksen valumanesteet saattavat aiheuttaa terveystarve, ne on viemäritävä asianmukaisesti. Sulattamisen jälkeen elintarvikkeet on käsiteltävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski on mahdollisimman pieni.

8. Vaaralliset ja/tai ravinnoksi kelpaamattomat aineet, mukaan lukien eläinten rehu, on merkittävä tarkoituksenmukaisella tavalla, ja ne on säilytettävä erillisissä ja turvallisissa säiliöissä.

## LUKU X, ELINTARVIKKEIDEN KÄÄRIMISEEN JA PAKKAAMISEEN SOVELLETTAVAT SÄÄNNÖKSET

3. Käärminen ja pakkaaminen on tehtävä niin, että tuotteiden saastumiselta vältytään. Kun se on asianmukaista ja erityisesti tölkkien ja lasipurkkien osalta on varmistettava astian rakenteen eheys ja astian puhtaus.

4. Elintarvikkeita varten uudelleen käytettävien kääreiden ja pakkausten on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.

## LUKU XII, KOULUTUS

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että:

1. Elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla;

2. Tämän asetuksen 5 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun menettelyn kehittämisestä ja ylläpitämisestä tai asiaankuuluvien ohjeiden käytöstä vastaavat henkilöt ovat saaneet riittävän koulutuksen HACCP-periaatteiden soveltamisesta.

## Asetus 853/2004

---

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

1. a) Teurastamoissa on oltava asianmukaiset ja hygieeniset eläinsuojat tai ilmaston niin salliessa, odotuskarsinat, jotka on helppo puhdistaa ja desinfioida. Näiden tilojen on oltava varustettu siten, että eläimiä voidaan juottaa ja tarvittaessa syöttää. Jäteveden viemärointi ei saa vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuutta.

LUKU II ja JAKSO II, LUKU II:

2. Lihan saastumisen välttämiseksi teurastamoissa: a) on oltava riittävä määrä toteutettaviin toimiin soveltuvia huoneita.

#### LUKU II:

2 e) on oltava teurastuslinjat (jos niitä käytetään), jotka on suunniteltu siten, että teurastuskäsittely etenee jatkuvasti ja vältetään ristikontaminaatio teurastuslinjan eri osien välillä. Jos samoissa tiloissa toimii useampi kuin yksi teurastuslinja, linjat on erotettava toisistaan riittävästi ristikontaminaation välttämiseksi.

#### LUKU II:

9. Teurastamoissa on oltava asianmukaisesti varustettu lukittava tila tai tarvittaessa huone, joka on varattu yksinomaan eläinlääkärin käyttöön.

#### LUKU V: HYGIENIA LEIKKAAMISEN JA LUIDEN POISTAMISEN AIKANA

2 c) tiloissa, jotka on hyväksytty eri eläinlajien lihan leikkaamista varten, on toimittava ristikontaminaation estämiseksi käsittelemällä tarvittaessa eri lajit joko eri aikaan tai eri tiloissa.

#### LUKU VII: VARASTOINTI JA KULJETUS

1 b) Ilmanvaihdon on jäähdyttämisen aikana oltava riittävä, jotta lihan pinnalle ei tiivisty vettä.

#### JAKSO II, LUKU II: TEURASTAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

2 e) on oltava teurastuslinjat (jos niitä käytetään), jotka on suunniteltu siten, että teurastuskäsittely etenee jatkuvasti ja vältetään ristikontaminaatio teurastuslinjan eri osien välillä. Jos samoissa tiloissa toimii useampi kuin yksi teurastuslinja, linjat on erotettava toisistaan riittävästi ristikontaminaation välttämiseksi.

#### LUKU II:

7. Teurastamoissa on oltava asianmukaisesti varustettu lukittava tila tai tarvittaessa huone, joka on varattu yksinomaan eläinlääkärin käyttöön.

#### LUKU VI: TILALLA TAPAHTUVA TEURASTUS

8. Siipikarjan rasvaisen maksan ("foie gras") tuotantoon tarkoitetun siipikarjan osalta linnut, joista ei ole poistettu sisäelimiä, on kuljetettava välittömästi ja tarvittaessa jäähdytettynä teurastamoon tai leikkaamoon.

#### JAKSO III: TARHATUN RIISTAN LIHA

3 h) teurastetut eläimet, joista on laskettu veri, on kuljetettu teurastamoon hygieenisesti ja ilman tarpeetonta viivytystä. Jos kuljetus kestää yli kaksi tuntia, eläimet on tarvittaessa jäähdytetty.

#### JAKSO IV, LUKU II: LUONNONVARAISEN SUURRIISTAN KÄSITTELY

1. Tappamisen jälkeen luonnonvaraisesta suurriistasta on poistettava mahat ja suolet mahdollisimman pian ja eläimestä on tarvittaessa laskettava veri.

#### JAKSO VII, LUKU II: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN TUOTANTOA JA PYYNTIÄ KOSKEVAT HYGIENIAVAATIMUKSET

B. Pyyntiä ja pyynnin jälkeistä käsittelyä koskevat vaatimukset

2. Kuljetusvälineet on varustettava siten, että niissä voidaan varmistaa veden riittävä valuminen, parhaiden mahdollisten elinolojen säilyminen, ja niissä on oltava tehokas suoja saastumista vastaan.

#### LUKU II:

C. Elävien simpukoiden uudelleensijoittamista koskevat vaatimukset

2 d) varmistettava, että uudelleensijoitusalueilla olevat sijoituspaikat ovat erillään toisistaan erien sekoittumisen estämiseksi;

## LUKU IV: PUHDISTAMOJA JA LÄHETTÄMÖJÄ KOSKEVAT HYGIENIAVAATIMUKSET

### A. Puhdistamoja koskevat vaatimukset

3. Puhdistettavien elävien simpukoiden määrä ei saa ylittää puhdistamon kapasiteettia. Eläviä simpukoita on puhdistettava keskeytyksettä riittävän pitkään, jotta V luvussa asetetut terveysvaatimukset ja asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisesti hyväksytyt mikrobiologiset edellytykset täyttyvät.

## JAKSO VIII, LUKU I, I: RAKENTEELLISET JA LAITTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

B. Vaatimukset aluksille, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että tuoreita kalastustuotteita voidaan säilyttää niillä yli vuorokauden ajan.

2. Tilat on erotettava konehuoneista ja miehistön tiloista riittävän tiivillä väliseinillä varastoitujen kalastustuotteiden saastumisen estämiseksi. Kalastustuotteiden varastointiin käytettyjen tilojen ja säiliöiden on varmistettava tuotteiden säilyminen tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa ja tarvittaessa varmistettava, että sulanut vesi ei jää kosketuksiin tuotteiden kanssa.

3. Aluksissa, jotka on varustettu siten, että niissä voidaan jäähdyttää kalastustuotteita jäähdytetyssä puhtaassa merivedessä, tankeissa on oltava laitteet, joiden avulla voidaan varmistaa tasainen lämpötila koko tankissa. Laitteilla on voitava saavuttaa sellainen jäähdytysnopeus, että kalojen ja puhtaan meriveden sekoituksen lämpötilaksi varmistetaan enintään 3 °C kuuden tunnin kuluessa ja enintään 0 °C 16 tunnin kuluessa lastauksesta, ja niillä on voitava valvoa ja tarvittaessa kirjata lämpötiloja.

## LUKU I, II: HYGIENIAVAATIMUKSET

2. Alukselle ottamisen jälkeen kalastustuotteet on suojattava mahdollisimman pian saastumiselta ja auringon tai muun lämmönlähteen vaikutuksilta.

## LUKU II: VAATIMUKSET ALUKSESTA PURKAMISEN AIKANA JA SEN JÄLKEEN

2 a) ii) Jos toimivaltainen viranomaisella 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

### A. Tuoreita kalastustuotteita koskevat vaatimukset

1. Jos jäähdytetyt, pakkaamattomat tuotteet eivät mene jakeluun, lähetykseen, valmistukseen tai jalostukseen välittömästi sen jälkeen, kun ne ovat saapuneet maissa sijaitsevaan laitokseen, ne on varastoitava jäihin asianmukaisissa tiloissa. Jäitä on lisättävä niin usein kuin se on tarpeen. Pakatut tuoreet kalastustuotteet on jäähdytettävä lämpötilaan, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa.

3. Fileoiminen ja leikkaaminen on suoritettava niin, etteivät fileet ja siivut pääse saastumaan tai pilaantumaan. Fileet ja siivut eivät saa olla työpöydillä kauemmin kuin on tarpeen niiden valmistamiseksi. Fileet ja siivut on käärittävä, tarvittaessa pakattava ja jäähdytettävä mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen.

## LUKU VI: KALASTUSTUOTTEIDEN KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

2. Aluksilla valmistettujen jäädetytten levyjen on oltava asianmukaisesti käärittyjä ennen niiden purkamista alukselta.

3. Kun kalastustuotteet kääritään aluksilla, elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kääremateriaali: c) joka on tarkoitettu uudelleen käytettäväksi, on helposti puhdistettava ja tarvittaessa helposti desinfioitava.

## JAKSO IX, LUKU I, II: HYGIENIA MAATILOILLA

### A. Tiloja ja laitteita koskevat vaatimukset

2. Maidon säilytystilat on suojattava tuhoeläimiltä ja erotettava riittävällä tavalla tiloista, joissa eläimiä pidetään, ja B osan vaatimusten täyttämiseksi niissä on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset jäähdytyslaitteet.

3. Sellaisten laitteiden pintojen, joiden on tarkoitus tulla kosketuksiin maidon kanssa (lypsämisessä, keruussa tai kuljetuksessa käytettävät apuvälineet, säiliöt, astiat jne.), on oltava helposti puhdistettavia ja tarpeen mukaan desinfioitavia, ja ne on pidettävä hyvässä kunnossa. Tämä edellyttää sileiden, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä.

4. Kyseiset pinnat on puhdistettava ja tarpeen mukaan desinfioitava käytön jälkeen. Astiat ja säiliöt, joita käytetään raakamaidon kuljetukseen, on puhdistettava ja desinfioitava asianmukaisesti ennen seuraavaa käyttökertaa kunkin kuljetuksen jälkeen tai – jos tyhjennyksen ja seuraavan täytön välinen aika on erittäin lyhyt – useamman tällaisen peräkkäisen kuljetuksen jälkeen, mutta joka tapauksessa vähintään kerran päivässä.

## JAKSO X, LUKU II,III: MUNATUOTTEIDEN VALMISTAMISTA KOSKEVAT ERITYISET HYGIENIAVAATIMUKSET

2. Munat on rikottava mahdollisimman vähän saastuttavalla tavalla erityisesti varmistamalla asianmukainen erilläänpitäminen muista toimista. Säröiset munat on käsiteltävä niin pian kuin mahdollista.