

Livsmedelstillsyn och riskbedömning inom primärproduktionen



Livsmedelssäkerhet

Livsmedelstillsyn och riskbedömning inom primärproduktionen

Innehåll

1	Inledning	2
1.1	Definitioner	2
2	Vad är primärproduktion av livsmedel?	3
3	Anmälan om primärproduktionsställe	5
3.1	Primärproduktion om vilket anmälan inte behöver göras	6
4	Inspektioner inom primärproduktionen	7
4.1	Vem kan göra en inspektion?	8
5	Riskbedömning och fastställandet av inspektionsintervallerna	9
5.1	Inspektion vid behov.....	10
6	Rekommenderade inspektionsintervaller.....	11
6.1	Sedvanlig primärproduktion.....	11
6.2	Småskalig leverans direkt till konsumenten eller till lokal detaljhandel som säljer produkterna direkt till slutkonsumenten i enlighet med förordning 1258/2011	13
7	Krav på verksamhet i enlighet med förordning 1258/2011	15
8	Lagstiftning och anvisningar	15

Livsmedelstillsyn och riskbedömning inom primärproduktionen

1 Inledning

I denna anvisning ges rekommendationer om bedömningen av riskerna inom primärproduktionen av livsmedel och om fastställandet av inspektionsintervallen.

Tillsynsuppgifter om primärproduktionen offentliggörs inte.

1.1 Definitioner

Konsument: slutkonsument; den slutliga konsumenten av ett livsmedel, den som äter livsmedlet eller använder det för matlagning och som inte använder livsmedlet som en del i ett livsmedelsföretags verksamhet (allmänna livsmedelsförordningen art. 3).

Lokal: avser i denna förordning begreppet lokal i enlighet med 3 § i förordningen 1258/2011 som tolkats avse verksamhet innanför Finlands gränser. ”Leverans till lokal detaljhandel” avser således leveranser till detaljhandel överallt på Finlands område. Med lokal verksamhet enligt 5 § i förordning 1258/2011 avses däremot leveranser inom ett landskap eller motsvarande område.

Försäljning direkt till konsumenten: avser i denna anvisning försäljning av primärprodukter från producenten direkt till slutkonsumenten till exempel på en produktionsgård, på torget eller i anslutning till försäljning från dörr till dörr. Undantaget är försäljning av obehandlad mjölk direkt till konsumenten, som endast är tillåten på primärproduktionsstället.

Leverans: avser i denna anvisning försäljning/överlåtelse av primärprodukter antingen till slutkonsumenten eller till en livsmedelslokal. Leverans avser inte den faktiska transporthändelsen i detta sammanhang. Leverans enligt förordning 1258/2011 är även överlåtelse av primärprodukter till köparen på produktionsgården.

Grossisthandel: Grossisthandeln fungerar mellan tillverkaren eller producenten och detaljhandeln. Grossisthandlare säljer produkter till detaljhandlare och andra företagare, inte i första hand till slutkonsumenter.

Detaljhandel: avser *hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs eller levereras till slutkonsumenten, inbegripet distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer* ((EU) Nr 178/2002, artikel 3.7). I begreppet detaljhandel ingår utöver den traditionella butiksverksamheten även tillverkning av livsmedel på ett försäljnings- och serveringsställe samt servering, grossistförsäljning och transporter av livsmedel. **I denna anvisning behandlas emellertid detaljhandel enligt 3 § i förordning 1258/2011, där produkterna överläts direkt till konsumenten antingen**

som sådana eller tillredda till mat. Därför omfattar definitionen av detaljhandeln i denna anvisning inte grossistförsäljning.

Verksamhet som är förenad med låg risk: definieras i statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten 1258/2011. Låg risk bygger i regel på att produkterna har en liten eller begränsad försäljningsmängd och att kedjan från producenten till konsumenten är kort.

2 Vad är primärproduktion av livsmedel?

I tabell 1 har sammanställts verksamhet som ingår i primärproduktion samt anmäld eller godkänd livsmedelslokalverksamhet som har anknytning till primärproduktion. Syftet med tabellen är att förtydliga skillnaden mellan primärproduktion och livsmedelslokalverksamhet.

Tabell 1. Gränsen mellan primärproduktionsverksamhet och livsmedelslokalverksamhet

Produktionsinriktning	Primärproduktion	Ej primärproduktion, utan anmäld / godkänd livsmedelslokalverksamhet
Mjölproduktion	<ul style="list-style-type: none"> djurhållning, mjölkning, lagring av mjölk på gården leverans av mjölk till en godkänd livsmedelslokal och/eller till en anmäld livsmedelslokal eller till ett detaljhandelsställe <u>som verkar på samma gård</u> leverans av mjölk till ett annat detaljhandelsställe, där man av obehandlad mjölk tillverkar produkter i vilkas tillverkningsprocess ingår <u>värmebehandling eller motsvarande behandling som motsvarar pastörisering</u> försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk på gården direkt till konsument $\leq 2\,500$ kg/år nedfrysning och leverans av råmjölk till lokal detaljhandel $\leq 2\,500$ kg/år 	<ul style="list-style-type: none"> insamling och borttransport av mjölk från gården försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk på gården direkt till konsument $> 2\,500$ kg/år nedfrysning och leverans av råmjölk till lokal detaljhandel $> 2\,500$ kg/år tillverkning av produkter
Uppfödning av djur för köttproduktion	<ul style="list-style-type: none"> djurhållning transport av levande djur 	<ul style="list-style-type: none"> slakt av djur slakt av fjäderfä och kaniner samt styckning av köttet på primärproduktionsstället samt försäljning direkt till konsumenten och leverans till detaljhandeln försäljning av besiktat kött
Jakt	<ul style="list-style-type: none"> jakt överlåtelse av en primärprodukt, dvs. ett oskinnat djur eller en oplockad fågel, direkt till konsumenten eller leverans av en sådan primärprodukt till lokal detaljhandel (anmälan om primärproduktionsställe behöver inte göras): <ul style="list-style-type: none"> frilevande harar och kaniner: \leq 	<ul style="list-style-type: none"> slutförande av slakten av frilevande vilt¹, när kött av frilevande vilt överläts direkt till konsumenten eller levereras till lokal detaljhandel styckning och leverans av kött av frilevande vilt direkt till konsumenter eller detaljhandeln överlåtelse av en primärprodukt,

¹ Avser att slakten av ett vilt fortsätter i en anläggning eller ett litet slakteri när djuret har dödat och eventuellt tagits ur på annat ställe.

Livsmedelssäkerhet

Livsmedelstillsyn och riskbedömning inom primärproduktionen

Produktionsinriktning	Primärproduktion	Ej primärproduktion, utan anmäld / godkänd livsmedelslokalverksamhet
	1 000 djur om året <ul style="list-style-type: none"> ○ frilevande fåglar: ≤ 3 000 djur om året ○ frilevande hjorddjur: ≤ 10 älgar, ≤ 30 hjortar, ≤ 50 rådjur om året 	dvs. ett oskinnat djur eller en oplockad fågel, direkt till konsumenten eller leverans av en sådan primärprodukt till lokal detaljhandel om den överlåtna eller levererade mängden är större än den tillåtna försäljnings- eller leveransmängden inom primärproduktion.
Fiske och vattenodling	<ul style="list-style-type: none"> • fiske, kräftfiske, vattenodling • rensning av fisk i en fiskebåt eller på isen • kortvarig lagring av fiskad fisk (under 12 h) i en skyddad lokal på land • avblodning av rensad fisk på odlingsstället • transport av fiskeriprodukter från primärproduktionsstället till den första livsmedelslokalen • försäljning av primärprodukter direkt till konsument ≤ 5 000 kg/år 	<ul style="list-style-type: none"> • rensning av fisk på land • annan behandling av fisk (fileing, tillverkning av produkter) • kokning av kräftor • försäljning av primärprodukter direkt till konsument > 5 000 kg/år
Produktion av hönsägg	<ul style="list-style-type: none"> • hönshållning, produktion av hönsägg • placering av hönsägg i öppna kartonger och på transportpallar/rullpallar • lagring av hönsägg på gården • transport av hönsägg från primärproduktionsstället till ett äggpackeri eller på ett undantagsområde till den första livsmedelslokalen • försäljning av hönsägg från gården, från dörr till dörr eller på torget² direkt till konsument ≤ 20 000 kg/år • försäljning av hönsägg från gården på ett undantagsområde ≤ 30 000 kg/v. 	<ul style="list-style-type: none"> • försäljning av hönsägg från gården, från dörr till dörr eller på torget² direkt till konsument > 20 000 kg/år • försäljning av hönsägg till detaljhandeln på ett undantagsområde > 30 000 kg/v.
Produktion av andra fågelägg	<ul style="list-style-type: none"> • fågelhållning, produktion av ägg • lagring av ägg på gården • transport av ägg från primärproduktionsstället till den första livsmedelslokalen • försäljning av ägg direkt till konsument ≤ 5 000 kg/år • leverans av ägg till detaljhandeln ≤ 5 000 kg/år • förpackning av den egna gårdens produktion 	<ul style="list-style-type: none"> • försäljning av ägg direkt till konsument > 5 000 kg/år • leverans av ägg till detaljhandeln > 5 000 kg/år
Honungsproduktion	<ul style="list-style-type: none"> • biodling • centrifugering av honung, även som fraktverksamhet • förpackning av honung på gården, även som fraktverksamhet • produktion av honung från primärproduktionsstället till den första livsmedelslokalen (inkl. leverans till detaljhandeln) • försäljning av honung direkt till 	<ul style="list-style-type: none"> • försäljning av honung direkt till konsument > 2 500 kg/år • smaksättning av honung

² Bestämmelse om handelsnormerna för ägg 589/2008

Livsmedelssäkerhet

Livsmedelstillsyn och riskbedömning inom primärproduktionen

Produktionsinriktning	Primärproduktion	Ej primärproduktion, utan anmäld / godkänd livsmedelslokalverksamhet
	konsument ≤ 2 500 kg/år	
Produktion av växter och svampar Produktion av groddar	<ul style="list-style-type: none"> odling och skörd ringa i ordningsställande, tvätt, förpackning av produkter från den egna gården för försäljning³, även som fraktverksamhet produktion av primärprodukter primärproduktionsstället till den första livsmedelslokalen (inkl. leverans till detaljhandeln) överlåtelse av primärprodukter direkt till konsumenten: groddar ≤ 5000 kg/år; bladgrönsaker ≤ 50 000 kg/år; andra primärprodukter från växter samt svampar ≤ 100 000 kg/år 	<ul style="list-style-type: none"> skalning, skivning, torkning tillverkning av produkter försäljning direkt till konsumenten: groddar > 5000 kg/år; bladgrönsaker > 50 000 kg/år; andra primärprodukter från växter samt svampar > 100 000 kg/år
Skogsbär, svamp och naturliga örter	<ul style="list-style-type: none"> insamling av produkter i naturen rengöring, sortering och annan ringa i ordningsställande samt förpackning av produkter som plockats själv transport av naturprodukter från primärproduktionsstället till den första livsmedelslokalen (inkl. leverans till detaljhandeln) försäljning av naturprodukter direkt till konsumenten, försäljning av produkter som plockats själv har ingen mängdbegränsning 	<ul style="list-style-type: none"> krossning, torkning, styckning, nedfrysning, djupfrysning, förvällning, kokning, saltning tillverkning av produkter försäljning av naturprodukter när säljaren köpt naturprodukterna av en eller flera plockare

3 Anmälan om primärproduktionsställe

I 22 § i livsmedelslagen föreskrivs om skyldigheten av en företagare inom livsmedelsbranschen att anmäla sitt verksamhetsställe och den verksamhet som bedrivs där till myndigheten för livsmedelstillsyn i den kommun där verksamhetsstället finns eller på företagarens hemort. Ett renbeteslag kan göra anmälan för en företagare som bedriver renkötsel.

Anmälan om ny verksamhet ska göras skriftligen eller elektroniskt i god tid innan verksamheten inleds. Företagaren ska också meddela väsentliga förändringar i de uppgifter som nämns ovan, om avbrott i verksamhet i över ett år och om nedläggning av verksamhet. Anmälan ska göras senast när förändringarna träder i kraft.

³ Ringa i ordningsställande, såsom avlägsnande av blast eller yttre blad anses ingå i primärproduktionsverksamhet. Klyvning av stora produkter, till exempel klyvning av kål i tu, räknas också som verksamhet inom primärproduktionen. Efter klyvningen är växterna inte längre hela, och därför omfattas det inte längre av handelsnormerna för växter. Skalning, rivning eller skivning är inte längre verksamhet inom primärproduktionen.

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

- företagarens namn och adress samt övriga behövliga kontaktuppgifter;
- företagarens företags- och organisationsnummer, lägenhetssignum eller kundbeteckning, eller om dessa saknas, personbeteckning;
- primärproduktionsställets adress och, vid behov, dess namn; samt
- uppgifter om verksamhetens art och omfattning, dvs. om den verksamhet inom primärproduktion som bedrivs på primärproduktionsstället och om verksamhetens omfattning.

Tillsynsmyndigheten ska underätta företagaren om att myndigheten fått uppgifterna om primärproduktionsstället och om registreringen av företagaren i kommundatasystemet. Myndigheten anses ha fått uppgifterna om primärproduktionsstället när företagaren gjort till exempel en anmälan om djurhållare och djurhållningsplats eller en anmälan som anknyter till ansökan om stöd till en kommunal myndighet. Uppgifterna om dessa anmälningar syns i applikationen för primärproduktion och företagaren är därigenom registrerad i kommundatasystemet. När ett primär produktionsstället grundas med uppgifterna i applikationen för primärproduktion i KUTI, behöver myndigheten inte informera företagaren om att uppgifterna har tagits emot eftersom uppgifterna då förmedlas internt i kommunen. I applikationen för primärproduktion visas emellertid också uppgifter från myndighetsregister utanför kommunen, som är fiskeriförvaltningens centralregister KAKE och fiskeriförvaltningens register för åtaganden KAVERI. Dessa uppgifter administreras och uppdateras av NTM-centralerna. Kommunens tillsynsmyndighet ska informera företagaren att myndigheten fått uppgifterna endast om uppgift om primärproduktionsstället kommit till applikationen för primärproduktion från KAKE eller KAVERI.

Företagare som producerar groddar ska ansöka om godkännande av primärproduktion för sin verksamhet hos livsmedelstillsynsmyndigheterna i sin egen kommun. Kravet på godkännande gäller inte produktion av groddar i liten omfattning, där groddar säljs direkt till konsumenten och/eller levereras till lokal detaljhandel högst 5 000 kg/år. Då räcker det med att göra en anmälan om primärproduktionsställe. Produktion av groddar i ett restaurangkök för servering i samma restaurang är i sin tur verksamhet i en livsmedelslokal och kräver inte godkännande av primärproduktion eller en separat anmälan om primärproduktionsställe.

3.1 Primärproduktion om vilket anmälan inte behöver göras

Anmälan om primärproduktionsställe behöver inte göras om

- plockning av naturväxter eller svampar,

Livsmedelssäkerhet

Livsmedelstillsyn och riskbedömning inom primärproduktionen

- försäljning av själv plockade naturprodukter direkt till konsumenten eller leverans till detaljhandeln eller fortsatt förädling,
- jakt.

Frilevande harar, kaniner, fåglar, älgar, hjortar och rådjur kan överlåtas som primärprodukter, dvs. oskinnade eller oplockade direkt till konsumenten eller levereras till lokal detaljhandel. Andra frilevande vilt än de som nämns ovan får inte överlåtas direkt till konsumenter eller levereras till lokal detaljhandel som primärprodukter. Anmälan om primärproduktionsställe behöver inte göras om verksamheten. Om mängden frilevande vilt som överläts eller levereras överskrider 1 000 harar eller kaniner, 3 000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar eller 50 rådjur, ska en anmälan om livsmedelslokal göras till kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

Anmälan om primärproduktionsställe behöver inte heller göras om primärproduktion av växter och svampar då

- företagaren är en privatperson,
- verksamheten inte kan betraktas som bedrivande av näring
- när verksamheten är en del av verksamhet som samma företagare bedriver och som anmälts i enlighet med 13 § livsmedelslagen.

Till exempel om en privatperson säljer till detaljhandeln livsmedel som personen odlat själv, dvs. överskott från husbehovsodling, behöver personen inte göra en anmälan om detta till livsmedelstillsynen.

Primärproduktion om vilken företagaren inte behöver lämna en anmälan behöver inte övervakas planmässigt.

4 Inspektioner inom primärproduktionen

Offentlig kontroll ska genomföras i alla led i produktionen, bearbetningen och distributionen av foder eller livsmedel samt av djur och animaliska produkter. Riskbaserad offentlig kontroll genomförs regelbundet och så ofta som är lämpligt för att uppnå målen i denna förordning med hänsyn till följande ((EG) Nr 882/2004, artikel 3). Mer ingående föreskrifter om officiell kontroll av mjölk- och råmjölkgårdar samt produktion och införandet på marknaden av fiskeriprodukter ges i förordning (EG) Nr 854/2004 (bilagorna III och IV).

Krav som gäller livsmedelshygien inom primärproduktionen meddelas i allmänna förordningen om livsmedelshygien ((EG) Nr 852/2004, bilaga I), förordningen om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung ((EG) Nr 853/2004) samt i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel (1368/2011, *primärproduktionsförordningen*). Utöver dessa omfattas primärproduktion också av den övriga gemensamma

EU-lagstiftningen och nationella lagstiftningen (bl.a. allmänna livsmedelsförordningen (EG) Nr 178/2002, förordningen om livsmedelsinformation (EU) Nr 1169/2011 och nationella livsmedelslagen (23/2006)). Föreskrifter om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten meddelas i statsrådets förordning 1258/2011.

När ett nytt primärproduktionsställe gör anmälan om inledande av verksamhet, registreras stället i kommundatasystemet (se kapitel 3). Om på primärproduktionsstället bedrivs verksamhet för vilken inspektionsintervallen meddelas i tabellerna 2 och 3, är avsikten att det första inspektionsbesöket görs inom en rimlig tid under beaktande av inspektionsintervallen. Om man fastställt att verksamheten inspekteras vid behov, se kapitel 5.1.

Eftersom inspektionsbesök görs rätt sällan i respektive objekt, inspekteras alla krav som ställs på primärproduktionen av livsmedel på varje besök i objektet. Avsikten är att tidsmässigt förlägga inspektionerna så att det pågår verksamhet på primärproduktionsstället.

I bestämmelser som är underställda lagarna om miljöhälsovård avses att hemfrid omfattar det område för hemfrid som avses i statsförfattningarna, som endast omfattar lokaler som används för privat boende, inte gården eller byggnader på gården. Det är möjligt att göra en inspektion också i byggnader och odlingar som finns på gården.

4.1 Vem kan göra en inspektion?

Mjölproduktionsgårdar övervakas av en veterinär som står i tjänsteförhållande till kommunen (Statsrådets förordning 420/2011 om livsmedelstillsyn, 8 §).

Den tjänsteinnehavare som sköter uppgifter i anslutning till livsmedelstillsynen som gäller köttproduktion, produktion av växter och svampar, fiske och vattenodling, äggproduktion och honungsproduktion ska ha en för uppgiften lämplig högskoleexamen (Livsmedelslagen 35 §). Kommunen kan till största delen själv besluta vilken tjänsteinnehavare som utför livsmedelstillsyn utför inspektionen. Eftersom tillsynen över djurproduktion också omfattar övervakningen av djurens läkemedelsbehandling, kräver övervakningen också expertis inom veterinärmedicin.

Enligt Jord- och skogsbruksministeriets förordning om kontroll av salmonella hos höns och kalkoner 1037/2013 gör kommunalveterinären ett officiellt inspektionsbesök på hönsäggsproduktionsgården en gång om året och utför samtidigt provtagning. Livsmedelstillsynen över primärproduktionen på hönsäggsproduktionsgårdar kan utföras i anslutning till besöket för kontroll av salmonella. I salmonellaförordningen meddelas lättnader för småskalig verksamhet som gäller hönsier med mindre än 1 000 höns:

- Om hönsägg överläts direkt till konsumenter endast från gården, vid försäljning från dörr till dörr eller vid torghandel och antalet höns är minst 50,

gör kommunalveterinären en inspektion i hönseriet med två års intervaller och tar samtidigt prover.

- Om hönsägg överläts direkt till konsumenter endast från gården, vid försäljning från dörr till dörr eller vid torghandel och antalet höns är mindre än 50, gör kommunalveterinären en inspektion och provtagning i hönseriet med tre års intervaller.

5 Riskbedömning och fastställandet av inspektionsintervallerna

I tabellerna 2 och 3 i denna anvisning presenteras de inspektionsintervaller som Evira rekommenderar. Vid fastställandet av dem har de risker som respektive typ av verksamhet medför redan beaktats. Utöver detta ska man lokalt bedöma risken för respektive företagare under beaktande av objektets tillsynshistorik.

När tillsynsmyndigheten upptäcker missförhållanden och brister meddelar tillsynsmyndigheten uppmaningar och frister till åtgärdande av dem och övervakar utförandet av de korrigerande åtgärderna med uppföljningsinspektioner. Genom detta förverkligas utökandet av övervakningen. Å andra sidan kan inspektionsintervallerna göras längre om företagaren iakttar bestämmelserna, tar tillsynsmyndighetens anvisningar i beaktande och har kontroll över riskerna i sin verksamhet.

Om ett primärproduktionsställe ingår i ett certifierat eller utvärderat kvalitetssystem, t.ex. till IP-Frukt&Grönt eller Kvalitetsgård, kan övervakaren beakta revisionens resultat i sin riskbedömning och låta bli att göra ett inspektionsbesök på plats. Detta är emellertid endast möjligt under förutsättning att kvalitetssystemets innehåll motsvarar inspektionens innehåll, att övervakaren delges revisionens resultat och att revisionens resultat är positivt. Information om huruvida verksamheten hör till ett kvalitetssystem fås av företagaren.

Om primärproduktionsstället har funktioner med varierande risk, väljs inspektionsintervallen i regel utifrån den verksamhet som har den största risken under beaktande av de olika funktionernas omfattning. Till exempel inspektionsintervallerna för en mjölkproduktionsgård fastställs utifrån inspektionsintervallen för försäljning av obehandlad mjölk, om samma mjölkproduktionsgård både producerar mjölk som pastöriseras i ett mejeri och säljer obehandlad mjölk direkt till konsumenter. När den verksamhet som förknippas med högre risk är mycket ringa jämfört med den verksamhet som har lägre risk på samma primärproduktionsställe, väljs inspektionsintervallen efter den verksamhet som har större omfattning.

Inspektioner av olika funktioner på samma primärproduktionsställe kan kombineras. Producenter ska dock bemötas på ett jämlikt sätt i enlighet med inspektionsintervallerna. Verksamhet som omfattas av inspektion vid behov (till exempel honungsproduktion eller odling av rotsaker) inspekteras i regel inte, även om man på primärproduktionsstället i fråga utför inspektion av verksamhet som ska inspekteras

regelbundet (till exempel av mjölkproduktion eller av odling av växter som ska ätas som sådana).

Om det utöver primärproduktion också bedrivs livsmedelslokalverksamhet i tillsynsobjektet, till exempel en livsmedelsbutik, kan inspektioner som gäller primärproduktionen och livsmedelslokalverksamheten kombineras till ett enda besök. Det är ändå fråga om två separata inspektioner om vilka separata inspektionsberättelser ska upprättas. Primärproduktionen ska dock inte inspekteras med tätare intervaller till följd av att det bedrivs livsmedelslokalverksamhet, som ska inspekteras med tätare intervaller, i samma objekt.

- *Produktion av växter som ska ätas som sådana*

Med växter som ska ätas som sådana avses primärprodukter som i regel förtärs utan att de skalas och som vanligen inte värms upp innan de förtärs. Vissa växter som ska ätas som sådana är svåra att skölja omsorgsfullt. Detta gäller bland annat bladgrönsaker, såsom sallat, örter och spenat samt bär. Särskilt i produktionen av växter av detta slag kan förekomma livsmedelshygieniska risker, som beror på odlingsmetoden. Till exempel vid frilandsodling kan sjukdomsalstrare komma på produktens yta med stänk från regn- eller bevattningsvatten och därför ska produktion av växter som äts som sådana enligt föreskrifterna inspekteras med tätare intervaller. Produktion av växter som äts som sådana som inte förknippas med särskilda risker är till exempel odling av sallat och örter med bevattning underifrån i växthus.

Bedömningen av inspektionsintervallet påverkas bland annat odlingen av följande växter som äts som sådana: sallat, örter, jordgubbar, hallon, vinbär och övriga bär, vårlök, tidig lök, gräslök, purjo, huvudkål, blomkål, broccoli och övriga sorter av kål, spenat, bladselleri och sötfänkål.

- *Produktion av insekter som livsmedel*

I denna anvisning ges ännu ingen rekommendation om inspektionsintervallen för primärproduktion av insekter. Det är dock rekommenderat att utföra den första inspektionen på ett primärproduktionsställe som producerar insekter inom tre månader från att anmälan om primärproduktionsställe lämnas.

Uppfyllandet av de krav som ska inspekteras på gårdar som producerar insekter utvärderas till tillämpliga delar med anvisningarna för livsmedelstillsyn över primärproduktionen 1.1–1.8 och 2.1–2.8.

5.1 Inspektion vid behov

I vissa produktionsinriktningar är riskerna för livsmedelssäkerheten små eller omfattas av annan tillsyn så att det inte är nödvändigt att inrikta regelbunden, planmässig livsmedelstillsyn till dem. När ett sådant primärproduktionsställe gör

anmälan om inledande av verksamhet, registreras stället i kommundatasystemet (Kuti). Övervakaren bedömer utifrån anmälan och eventuellt genom att ta kontakt med den nya företagaren huruvida det är nödvändigt att ge företagaren rådgivning om lagstiftningens krav eller göra ett inspektionsbesök på primärproduktionsstället. Övervakaren kan utvärdera företagaren till exempel med hjälp av en intervju: har företagaren förstått syftet med egenkontroll och omfattningen av kontrollen och är företagaren förtrogen med de förpackningspåskrifter som behövs. I detta sammanhang är det också bra att fråga företagaren huruvida det i objektet utöver primärproduktionen också bedrivs annan verksamhet i livsmedelsbranschen som förutsätter att anmälan om livsmedelslokal eller ansökan om godkännande av anläggning. Om företagarens behov av rådgivning är stort eller om det verkar som om det finns brister i verksamheten, är det nödvändigt att göra ett inspektionsbesök. Efter detta utförs inspektioner på primärproduktionsstället om det finns särskilda grunder till det, till exempel misstanke om matförgiftning, misstanke om förseelser mot lagstiftningen (till exempel observation av ohygienisk verksamhet) eller kundklagomål. Inspektionerna utförs i enlighet med anvisningarna om tillsyn över primärproduktionen. Befintliga primärproduktionsställen som ingår i denna kategori behöver inte inspekteras eller producenter intervjuas om det inte finns särskilda grunder till det.

En företagare inom primärproduktion kan sälja primärprodukter till exempel på torget. Företagaren behöver inte informera den kommun där torget är beläget om försäljning utomhus även om primärproduktionsstället ligger i en annan kommun. Om man vid övervakning av försäljning utomhus observerar brister i företagarens försäljningsverksamhet, kan försäljningen övervakas vid behov.

- *Transport av primärprodukter*

En företagare som transporterar primärprodukter behöver inte övervakas planmässigt. Transporten av primärprodukter övervakas om det är möjligt att inspektera transportverksamheten i anslutning till övervakningen av den övriga primärproduktionen. Ofta transporteras primärprodukter med transportmateriel som ingår i livsmedelslokalverksamhet och som redan övervakas i enlighet med Eviras anvisning 10503 *Riskklassificering av en livsmedelslokal och fastställande av tillsynsbehovet*.

6 Rekommenderade inspektionsintervaller

6.1 Sedvanlig primärproduktion

En primärproducent som säljer sina primärprodukter till packerier, vidareförädling eller en grossistaffär ska iaktta alla krav på primärproduktion av livsmedel oberoende av produktionens omfattning eller försäljningsvolymerna. När primärprodukter däremot levereras till detaljhandeln därifrån produkterna säljs direkt till slutkonsumenten.

Livsmedelssäkerhet

Livsmedelstillsyn och riskbedömning inom primärproduktionen

ten, fastställs de krav som ställs på verksamheten utifrån huruvida det är fråga om småskalig verksamhet i enlighet med förordning 1258/2011 (se punkt 6.2) eller om verksamhet som överskrider de gränser som fastställs i förordningen i fråga. I detta avsnitt behandlas verksamhet som överskrider de gränser som fastställs i förordning 1258/2011 till den del som gäller leverans till detaljhandel.

Livsmedelssäkerhet

Livsmedelstillsyn och riskbedömning inom primärproduktionen

Tabell 2. Rekommenderade inspektionsintervaller. Sedvanlig primärproduktion.

Produktionsinriktning	Antalet ⁴ inspektioner
Djurproduktion	
- mjölkproduktion	0,2/år
- mjölkproduktion, när obehandlad mjölk levereras för förpackning utan värmebehandling	1/år
- mjölkproduktion, när obehandlad mjölk levereras till gårdens egen livsmedelslokal för försäljning som obehandlad mjölk eller för att användas för tillverkning av produkter av obehandlad mjölk	1/år
- uppfödning av djur för köttproduktion	vid behov
- fiske, fartyg < 12 m	vid behov
- fiske, fartyg ≥ 12 m	0,3/år
- vattenodling	0,2/år
- produktion av hönsägg	0,2/år ⁵
- produktion av andra fågelägg	0,2/år
- honungsproduktion	vid behov
Produktion av växter och svampar	
- produktion av växter som äts som sådana, och som förknippas med särskilda risker (t.ex. frilandsodling och bevattning ovanifrån)	0,3/år
- produktion av växter som ska ätas som sådana (t.ex. växthusodling)	0,2/år
- produktion av groddar (kräver godkännande)	1/år
- övrig produktion av växter och svampar (t.ex. matpotatis, spannmål, frukt och rotfrukter samt andra grönsaker än grönsaker som äts som sådana, t.ex. frilandsgurka och bönor)	vid behov

6.2 Småskalig leverans direkt till konsumenten eller till lokal detaljhandel som säljer produkterna direkt till slutkonsumenten i enlighet med förordning 1258/2011

I tabell 3 presenteras Eviras rekommenderade inspektionsintervaller för verksamhet i enlighet med paragraferna 2 och 3 i Statsrådets förordning 1258/2011. I kapitel 6 i anvisningen och dess bilaga 1 ges information om de lättnader som beviljats verksamheten i fråga och hur de krav som gäller verksamheten förändras när verksamheten överskrider de frister som meddelas i förordning 1258/2011.

⁴ Tid som används för inspektionen 1–3 h.

Inspektionsintervaller

0,2 = inspekteras med fem års intervall

0,3 = inspekteras med tre års intervall

0,5 = inspekteras vartannat år

⁵ Inspektionsbesöket kan göras i anslutning till besök för kontroll av salmonella.

Livsmedelssäkerhet

Livsmedelstillsyn och riskbedömning inom primärproduktionen

Tabell 3. Rekommenderade inspektionsintervaller. Verksamhet i enlighet med paragraferna 2 och 3 i statsrådets förordning 1258/2011.

Produktionsinriktning	Antalet ⁶ inspektioner
Djurproduktion	
Råmjölk 1) försäljning direkt till konsument ≤ 2 500 kg/år	I anslutning till hygieninspektion av mjölkproduktionsgården
Obehandlad mjölk 2) försäljning direkt till konsument ≤ 2 500 kg/år	0,5/år ELLER ringa mängder i anslutning till hygieninspektion av mjölkproduktionsgården ⁷
Nedfryst råmjölk 3) leverans till lokal detaljhandel ≤ 2 500 kg/år	I anslutning till hygieninspektion av mjölkproduktionsgården
Fiskeriprodukter 4) försäljning direkt till konsument ≤ 5000 kg/år	0,3/år
Hönsägg 5) försäljning direkt till konsument ≤ 20 000 kg/år 6) leverans till detaljhandeln på ett undantagsområde ⁸ ≤ 30 000 kg/år	Inspektion vid vartannat besök för kontroll av salmonella ⁹ Inspektion vid vartannat besök för kontroll av salmonella ⁹
Andra fågelägg 7) försäljning direkt till konsument ≤ 5 000 kg/år 8) leverans till lokal detaljhandel ≤ 5 000 kg/år	vid behov vid behov
Honung 9) försäljning direkt till konsument ≤ 2 500 kg/år 10) leverans till lokal detaljhandel ≤ 2 500 kg/år	vid behov vid behov
Produktion av växter och svampar	
Bladgrönsaker som äts som sådana ¹⁰ 11) frilandsodling: försäljning direkt till konsumenter ≤ 50 000 kg/år och/eller leverans till lokal detaljhandel ≤ 50 000 kg/år 12) växthusodling: försäljning direkt till konsument ≤ 50 000 kg/år och/eller leverans till lokal detaljhandel ≤ 50 000 kg/år	0,2/år vid behov
Groddar 13) försäljning direkt till konsument ≤ 5 000 kg/år 14) leverans till lokal detaljhandel ≤ 5 000 kg/år	0,5/år 0,5/år
Andra primärprodukter av växter samt svampar 15) försäljning direkt till konsument ≤ 100 000 kg/år 16) leverans till lokal detaljhandel ≤ 100 000 kg/år	vid behov vid behov

⁶ Tid som används för inspektionen 1–3 h

⁷ När obehandlad mjölk köps av ett litet antal återkommande kunder och den sålda mängden är mycket liten

⁸ Undantagsområdena definieras i punkt 7 i Eviras anvisning 16034 Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg

⁹ Inspektionsbesöken kan göras i anslutning till besök för kontroll av salmonella med fyra och sex års intervaller

¹⁰ Salladsväxter, spenatväxter, kålväxter och örter som äts som sådana.

7 Krav på verksamhet i enlighet med förordning 1258/2011

Överlåtelse av primärprodukter direkt till konsumenten SRf 1258/2011, 2 § eller leverans till lokal detaljhandel, som säljer produkterna direkt till slutkonsumenten, SRf 1258/2011, 3 §

När en primärproducent säljer små mängder produkter direkt till konsumenten kan hen i försäljningen iaktta kraven på primärproduktion i stället för kraven på livsmedelslokalverksamhet. För småskalig försäljning av primärprodukter av detta slag direkt till konsumenten har dessutom meddelats vissa lättnader från kraven på primärproduktion. Lättnader har också meddelats verksamhet där små mängder primärprodukter levereras direkt till lokal detaljhandel, därifrån produkterna eller mat som tillretts av dem säljs direkt till slutkonsumenten. Dessa lättnader kan användas om primärproducenten inte levererar några produkter till en grossistaffär, ett packeri eller fortsatt förädling och verksamheten inte överskrider de mängdgränser som fastställts för den (se tabell 2).

Lättnaderna och begränsningarna för överlåtelse av små mängder primärprodukter direkt till konsumenten eller leverans till lokal detaljhandel presenteras i tabell 4 i bilaga 1.

Utöver de nämnda lättnaderna omfattas verksamheten av de övriga kraven på primärproduktion verksamheten samt av de krav som gäller särskilt småskalig verksamhet som räknas upp i bilaga 3 till förordningen om primärproduktion. I de verksamheter som räknas upp i tabell 4 saknas försäljningen av kött eftersom denna verksamhet aldrig är primärproduktionsverksamhet (se kap. 1).

Med lokal detaljhandel avses att kedja från producenten via detaljhandeln till konsumenten är kort, inte avståndet i kilometer mellan dem. I detta sammanhang kan lokal detaljhandel anses innebära försäljning överallt i Finlands område.

8 Lagstiftning och anvisningar

Lagstiftning:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (*allmänna livsmedelsförordningen*)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (*allmänna livsmedelshygienförordningen*)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (*allmänna förordningen om hygien för livsmedel av animaliskt ursprung*)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd (*kontrollförordningen*)

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (*förordningen av kontroll av livsmedel av animaliskt ursprung*)
- Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel jämte förändringar (*mikrobkriterieförordningen*)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (*förordningen om livsmedelsinformation*)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 10/2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 (*förordningen om samlad marknadsordning*)
- Kommissionens förordning (EG) nr 589/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för ägg (*förordningen om handelsnormerna för ägg*)
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1379/2013 om den gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter, om ändring av rådets förordningar (EG) nr 1184/2006 och (EG) nr 1224/2009 och om upphävande av rådets förordning (EG) nr 104/2000
- Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad gäller sektorn för frukt och grönsaker och sektorn för bearbetad frukt och bearbetade grönsaker
- Lag om en marknadsordning för jordbruksprodukter 999/2012 (inklusive ändringarna i 1194/2013).
- Livsmedelslag (23/2006)
- Statsrådets förordning (1258/2011) om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1368/2011) om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel (*primärproduktionsförordningen*)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (699/2013) om livsmedelshygien vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (1037/2013) om kontroll av salmonella hos höns och kalkoner
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (834/2014) om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (392/2015) om honung
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (597/2008) om tillåtna handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning (264/2012) om krav i fråga om vissa livsmedel

Anvisningar:

- Eviras anvisning 16027 Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning
- Eviras anvisning 16034 Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg
- Eviras anvisning 16036 Tillsynen över fiskefartyg
- Eviras anvisning 16040 Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk
- Eviras anvisning 17068 Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare
- Eviras anvisning 17018 Anvisning om tillsynen över material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- Eviras anvisning 10017 Användning av det frivilliga marknadsföringspåståendet "gmo-fri/gmo-fritt" om livsmedel och foder
- Eviras anvisning 17061 Tuoreiden hedelmien ja vihannesten kaupan pitämistä koskevat vaatimukset, Ohje hedelmä- ja vihannesaralle (på finska)
- Guiden om krav på journalföring av jordbruksproduktion är en för lantbruksföretagare avsedd sammanfattning av kraven på journalföring av jordbruksproduktion. Guiden har tagits fram av Landsbygdsverkets, Livsmedelssäkerhetsverkets och Säkerhets- och kemikalieverkets experter under ledning av jord- och skogsbruksministeriet. Guiden finns på Landsbygdsverkets webbsida <http://www.mavi.fi/sv/guider-och-anvisningar/odlare/Sidor/En-guide-om-krav-pa-journalforing-av-jordbruksproduktion.aspx>
- Kommissionens anvisningar (även på svenska), de europeiska branschorganisationernas anvisningar och de olika medlemsländernas nationella anvisningar om goda förfaranden: https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en
- Kommissionens riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_sv.pdf

Dessutom finns annan lagstiftning och andra anvisningar som framgår av anvisningarna för bedömning av primärproduktionen.

BILAGA 1

Tabell 4. Verksamhet i enlighet med förordning 1258/2011. Lättnader och begränsningar som gäller överlåtelse av små mängder primärprodukter direkt till konsumenten eller leverans till lokal detaljhandel, därifrån produkterna säljs direkt till slutkonsumenten.

Primärprodukt (mängdgränserna i tabell 1)	Lättnader	Övriga observationer	Om mängdgränsen överskrids vid försäljning direkt till konsumenten	Om mängdgränsen överskrids vid leverans till lokal detaljhandel
Bladgrönsaker, övriga primärprodukter från växter samt svampar	<ul style="list-style-type: none"> Producenten behöver inte uppgöra en beskrivning av egenkontrollen för sin verksamhet. Producenten behöver inte låta göra regelbundna undersökningar av det vatten som används i produktionen. 	Det vatten som används i produktionen ska emellertid vara tillräckligt ren.	<ul style="list-style-type: none"> Lättnaderna upphör att gälla. En anmälan om livsmedelslokal ska göras om försäljningsverksamheten och kraven på livsmedelslokaler iakttas i försäljningsverksamheten. 	<ul style="list-style-type: none"> Lättnaderna upphör att gälla. Leverans till detaljhandeln är fortfarande primärproduktion.
Honung	<ul style="list-style-type: none"> Producenten behöver inte uppgöra en beskrivning av egenkontrollen för sin verksamhet. Producenten behöver inte låta göra regelbundna undersökningar av det vatten som används i produktionen. 	Det vatten som används i produktionen ska emellertid vara tillräckligt ren.	<ul style="list-style-type: none"> Lättnaderna upphör att gälla. En anmälan om livsmedelslokal ska göras om försäljningsverksamheten och kraven på livsmedelslokaler iakttas i försäljningsverksamheten. 	<ul style="list-style-type: none"> Lättnaderna upphör att gälla. Leverans till detaljhandeln är fortfarande primärproduktion.
Grodor	<ul style="list-style-type: none"> Primärproduktionen behöver inte vara godkänd. Inga lättnader i fråga om uppgörandet av en beskrivning av egenkontrollen eller 	<ul style="list-style-type: none"> Producenten ska använda frön som är avsedda för uppdrivning av groningen. 	<ul style="list-style-type: none"> Lättnaderna upphör att gälla. En anmälan om livsmedelslokal ska göras om försäljningsverksamheten och kraven på livsmedelslokaler 	<ul style="list-style-type: none"> Lättnaderna upphör att gälla. Leverans till detaljhandeln är godkänd primärproduktion.

BILAGA 1

Primärprodukt (mängdgränserna i tabell 1)	Lättnader	Övriga observationer	Om mängdgränsen överskrids vid försäljning direkt till konsumenten	Om mängdgränsen överskrids vid leverans till lokal detaljhandel
	<p>regelbunden undersökning av det använda vattnet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Regelbundna undersökningar i enlighet med mikrokriterieförordningen (EG Nr 2073/2005) behöver inte göras. Groddarna ska dock uppfylla kraven i mikrokriterieförordningen. Om det finns särskild anledning att misstänka att det förekommer patogener i groddarna, till exempel ett sjukdomsfall, ska groddarna undersökas. 		iaktas i verksamheten.	
Fiskeriprodukter	<ul style="list-style-type: none"> Försäljning direkt som primärprodukter till konsumenter: företagaren behöver inte uppgöra en beskrivning om egenkontrollen för sin verksamhet Leverans till lokal detaljhandel: inga lättnader 		<ul style="list-style-type: none"> Lättnaden upphör att gälla. En anmälan om livsmedelslokal ska göras om försäljningsverksamheten och kraven på livsmedelslokaler iaktas i verksamheten. 	

BILAGA 1

Primärprodukt (mängdgränserna i tabell 1)	Lättnader	Övriga observationer	Om mängdgränsen överskrids vid försäljning direkt till konsumenten	Om mängdgränsen överskrids vid leverans till lokal detaljhandel
Råmjölk	<ul style="list-style-type: none"> Inga lättnader från de krav som ställs på mjölkproduktionen i primärproduktionsförorrdningen. 	<ul style="list-style-type: none"> Försäljning av färsk eller nedfrost råmjölk direkt till konsumenten på primärproduktionsstället är tillåten. Leverans av nedfrost råmjölk till lokal detaljhandel är tillåten. 	<ul style="list-style-type: none"> En anmälan om livsmedelslokal ska göras om försäljningsverksamheten och kraven på livsmedelslokaler iakttas i verksamheten. 	<ul style="list-style-type: none"> Företagaren ska ansöka om godkännande som anläggning inom mjölkbranschen.
Obehandlad mjölk	<ul style="list-style-type: none"> Inga lättnader från de krav som ställs på mjölkproduktionen i primärproduktionsförorrdningen. 	<ul style="list-style-type: none"> Försäljning till konsumenten är tillåten endast på primärproduktionsstället Leverans till detaljhandel är tillåten när den obehandlade mjölken används på detaljhandelsstället i fråga för produkter vilkas tillverkning omfattar en värmebehandling eller annan behandling som motsvarar pastörisering. 	<ul style="list-style-type: none"> En anmälan om livsmedelslokal ska göras om försäljningsverksamheten och kraven på livsmedelslokaler och i förordningen om försäljning av obehandlad mjölk ska iakttas i försäljningsverksamheten. 	<ul style="list-style-type: none"> Företagaren ska ansöka om godkännande som anläggning i mjölkbranschen om företagaren ämnar leverera obehandlad mjölk som är avsedd att avnjutas som sådan till detaljhandeln.

BILAGA 1

Primärprodukt (mängdgränserna i tabell 1)	Lättnader	Övriga observationer	Om mängdgränsen överskrids vid försäljning direkt till konsumenten	Om mängdgränsen överskrids vid leverans till lokal detaljhandel
Hönsägg	<ul style="list-style-type: none"> Försäljning direkt till konsumenter på primärproduktionsstället, i lokal torghandel eller försäljning från dörr till dörr samt leverans till detaljhandeln på undantagsområde: hönsäggen kan säljas utan kvalitets- och viktclassificering och stämpling. Producenten behöver inte uppgöra en beskrivning av egenkontrollen för sin verksamhet. 	<ul style="list-style-type: none"> Producenten ska iaktta det nationella programmet för kontroll av salmonella. Hönsägg kan säljas till butiker i undantagsområdena samt till företag som tillredet och serverar mat till konsumenter, såsom till restauranger och lunchrestauranger. Hönsägg som säljs på torget ska stämplas med producentkoden, utom om producenten har högst 50 värpande honor eller om hönsäggen är till salu på ett torg som är beläget i ett undantagsområde. 	<ul style="list-style-type: none"> Producenten ska leverera den andel av äggen som överskrider mängdgränsen till ett godkänt hönsäggpackeri. Alternativt ska företagaren göra en anmälan om livsmedelslokal för försäljningsverksamheten och iaktta kraven på livsmedelslokaler i försäljningsverksamheten. 	<ul style="list-style-type: none"> Producenten ska leverera den andel av äggen som överskrider mängdgränsen till ett godkänt hönsäggpackeri. Alternativt ska företagaren ansöka om att verksamheten godkänns som anläggning.
Övriga fågelägg	Producenten behöver inte uppgöra en beskrivning av egenkontrollen för sin verksamhet.	Övriga fågelägg	Producenten behöver inte uppgöra en beskrivning av egenkontrollen för sin verksamhet.	Övriga fågelägg

