



LIVSMEDELSVERKET

ANVISNING Dnr **3565/41/02**

Datum 31.12.2002

Ikraftträdande och giltighetstid

1.3.2003 – tillsvidare

Upphäver EELAs rekommendation om undersökningar vid egenkontroll av vatten och is som används i kött- och fiskbranschanläggningar

Dnr 683/09/96

Fullmaktsförordningar

Lag om Livsmedelsverket (1110/2000) 2 §

Lag om livsmedelshygien i fråga om animaliska livsmedel (1195/1996) 8 §

Anläggningar
Länsstyrelser
Kommunala tillsynsmyndigheter
Besiktningsveterinärer

**EGENKONTROLL AV VATTEN OCH IS
I ANLÄGGNINGAR GODKÄNDA ENLIGT HYGIENLAGEN
(ANVISNING OM HUSHÅLLSVATTEN)**

Innehåll

1	Allmänt.....	3
2	Lagstiftning	3
3	Myndighetstillsyn.....	3
4	Anläggningars plan för egenkontroll samt bokföring av egenkontroll	4
5	Mikrobiologiska undersökningar för egenkontroll av hushållsvatten och is som används i anläggningar godkända enligt hygienlagen.....	4
6	Åtgärder som skall verkställas på basis av undersökningresultat.....	6
7	Kemiska undersökningar för egenkontroll.....	7
8	Provtagning för mikrobiologisk undersökning av hushållsvatten och is samt undersökning av prover	7
TABELL 1		
	Livsmedelsverkets rekommendation om mikrobiologisk undersökning av hushållsvatten och is som används i enligt hygienlagen godkända anläggningar	9
BILAGA 1		
	Bedömning av resultat från mikrobiologisk undersökning av hushållsvatten	10
BILAGA 2		
	Förteckning över jord- och skogsbruksministeriets förordningar som omfattar att en anläggnings egenkontroll skall inbegripa regelbundna undersökningar av hushållsvattnet från anläggningens vattenposter	11

1 Allmänt

Syftet med anvisningen om hushållsvatten är att ge anvisningar för anläggningar som godkänts enligt hygienlagen, samt myndigheter som har tillsynen över dem, i egenkontroll av hushållsvatten, is som kommer i beröring med livsmedel, samt rent havs-, sjö- eller åvatten som används i anläggningar inom fiskbranschen. Anvisningen gäller inte mjölkproduktionsgårdar eller fiskefartyg som inte är anläggningar.

2 Lagstiftning

Enligt 21 § i lagen om livsmedelshygien i fråga om animaliska livsmedel (1195/1996 jämte ändringar, *hygienlagen*) skall en anläggning på egen bekostnad lägga upp och verkställa ett system för egenkontroll som har godkänts av den statens besiktningsveterinär eller kommunens tillsynsmyndighet som övervakar anläggningen. Enligt 5 § i hygienlagen förordnas i lagen om hälsoskydd om kvaliteten på hushållsvatten som används i anläggningar. Enligt 21 § i lagen om hälsoskydd (763/1994 jämte ändringar) förordnas närmare i social- och hälsovårdsministeriets förordningar om kraven gällande kvaliteten på hushållsvatten samt om nödvändiga undersökningar.

Krav och rekommendationer beträffande hushållsvatten framförs i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten (461/2000, *hushållsvattenförordningen*). Förordningen tillämpas bl. a. på det hushållsvatten som hos företag i livsmedelsbranschen används för produktion, förädling, konservering och marknadsföring av produkter eller substanser avsedda för mänskligt bruk, utom i fall då kommunens hälsoskyddsmyndighet har försäkrat sig om att vattnets kvalitet inte försämrar den hälsomässiga kvaliteten i färdiga livsmedel. Undantag från detta förutsätter att kommunens hälsoskyddsmyndighet har gjort ett beslut om saken. Hushållsvattenförordningen (461/2000) tillämpas alltid om mängden hushållsvatten som anläggningen använder överskrider 10 m³/dygn.

Krav och rekommendationer beträffande hushållsvatten hos små enheter framförs i social- och hälsovårdsministeriets förordning om kvalitetskrav på och kontrollundersökning av hushållsvatten i små enheter (401/2001, *hushållsvattenförordningen om små enheter*). Förordningen tillämpas bl. a. på hushållsvatten hos de företag i livsmedelsbranschen där man på basis av beslut av kommunens hälsoskyddsmyndighet inte tillämpar hushållsvattenförordningen på kvalitetskontroller och kontrollundersökningar.

Kvalitetskraven och -rekommendationerna i hushållsvattenförordningen och hushållsvattenförordningen om små enheter skall tillämpas på anläggningens undersökningar för dess egenkontroll. I bilaga 2 finns en förteckning över de jord- och skogsbruksministeriets förordningar som omfattar att en anläggningens egenkontroll skall inbegripa regelbunden kontroll av vattenposterna inom anläggningen. I jord- och skogsbruksministeriets förordning 3/VLA/2000 stadgas även om provtagning enligt hygienlagen.

3 Myndighetstillsyn

Anläggningens tillsynsmyndighet enligt hygienlagen övervakar verkställningen av anläggningens egenkontroll och försäkras om att anläggningen följer anvisningar om provtagning av hushållsvatten. Vid behov kan anläggningens övervakare även ta myndighetsprov. Anläggningens övervakare antecknar med sina initialer och med datum i egenkontrollens bokföring vad denne har inspekterat.

Om vattnet som används i anläggningen inte uppfyller kraven på hushållsvattnets kvalitet, skall anläggningens övervakare vidta åtgärder som omnämns i 28 – 38 § i hygienlagen. Ifall statens besiktningsveterinär konstaterar att hushållsvattnet som används i anläggningen inte uppfyller kvalitetskraven som ställs på hushållsvatten, skall denne enligt 39 § i hygienlagen dessutom underrätta hälsoskyddsmyndigheten på orten där anläggningen finns om saken, så att denne kan vidta övriga åtgärder som denne anser vara nödvändiga.

4 Anläggningars plan för egenkontroll samt bokföring av egenkontroll

Enligt jord- och skogsbruksministeriets förordningar skall anläggningens egenkontroll innefatta regelbunden kontroll av vattenposterna inom anläggningen (bilaga 2). Ur anläggningens plan för egenkontroll skall framgå om råvattnet som används av en hushållsvattenleverantör (vattenverk) till att tillverka hushållsvatten till anläggningen är yt- eller grundvatten. Om anläggningen använder annat vatten än vatten levererat av ett vattenverk, eller hushållsvatten lagras i cisterner på anläggningen område, skall förhållandet beaktas i anläggningens plan för egenkontroll. Om vatten klorsätts eller annars behandlas eller lagras, skall det finnas utredningar över behandlingen och kontrollen av behandlingen samt rengöringen av lagercisternerna, vartill alla dessa åtgärder dessutom skall bokföras.

I planen för egenkontroll skall för anläggningar inom fiskbranschen nämnas om man använder sådant rent havs-, sjö- eller åvatten som avses i fiskhygienförordningen (16/VLA/2000 jämte ändringar), för ändamål som kommunens tillsynsmyndighet enligt hygienlagen har godkänt. Rörledningar innehållande dylikt vatten skall vara tydligt märkta för att förhindra förväxlingar.

Systemet för egenkontroll skall omspanna anläggningens interna distributionsnät samt dessutom hela systemet som används vid vattenanskaffningen, om anläggningen använder vatten från en egen brunn eller en annan egen vattenkälla.

Vattenposterna skall numreras och märkas in på VVS-ritningen, som åtminstone skall visa placeringarna av rör och inkommande vatten inom anläggningen. Anläggningen skall ha ett program som definierar hur ofta och i vilka vattenposter man i vart fall undersöker vattnet samt vilka undersökningar görs på proverna. Också mikrobiologisk kvalitet på is som används i anläggningen skall regelbundet undersökas. Undersökningsresultaten skall visa från vilken vattenpost proverna har tagits. Anläggningen skall föra journal över provtagningar, undersökningsresultat och korrigerande åtgärder samt tidpunkten för dem. Undersökningsresultaten sparas i minst två år.

5 Mikrobiologiska undersökningar för egenkontroll av hushållsvatten och is som används hos anläggningar enligt hygienlagen

Utgångspunkten är att anläggningen tar prover från vattenposterna i sina lokaler på så sätt, att man minst en gång vart femte år tar prover av alla vattenposter i anläggningens produktions- och personallokaler. Var gång proverna tas, skall man särskilt eftersträva att ta prover i anläggningens produktionslokaler. Provtagningsfrekvensen ökas eller annars tas fler prover samtidigt, om det ovan nämnda kravet inte uppfylls med att man följer nedan nämnda minimimängder och -frekvenser. Provtagningsfrekvensen eller antalet prover som tas samtidigt måste ökas exempelvis p.g.a. problem förekommande i hushållsvattnets kvalitet eller karaktären av anläggningens verksamhet. Om anläggningen är verksam bara en del av året, tas prover bara då anläggningen är i drift och med mängder som står i proportion till verksamhetstiden. De första proverna ska dock tas i tillräckligt god tid innan verksamhetsperiodens början, så att man innan verksamhet börjar kan försäkra sig om kvaliteten på det hushållsvattnet som ska användas.

På slakterier är det i allmänhet inte nödvändigt att ta prover från vattenposterna i slakteriets ladugård eller från stöveltvättar. Av vattenkranar som styrs av fotoceller kan prover tas av det färdigt blandade vattnet, och om detta bör omnämnas i undersökningsremissen.

Om kommunens hälsoskyddslagenliga hälsoskyddsmyndighet hos en anläggning godkänd enligt hygienlagen tar ett hushållsvattenprov ingående i vattenverkets kontrollundersökningsprogram, kan man underlåta att ta motsvarande egenkontrollprov. I så fall bifogar anläggningen undersökningsresultaten – där också framgår datum för provtagningen, vattenpost och undersökande laboratorium – från vattenprovet ingående i vattenverkets kontrollundersökningsprogram sin bokföring över egenkontrollen.

Det anses vara att rekommendera att man undersöker antalet kolonier vid 22 °C (s.k. heterotrofa mikrober), särskilt om misstänks att anläggningens rörsystem ger en försämring av vattnets mikrobiologiska kvalitet. Som gränsvärde för antalet kolonier vid 22 °C kan ställas vid 100 cfu/ml.

Minimum antal egenkontrollprover tagna av hushållsvatten i anläggningen, med undantag av prover tagna i lageranläggningar och äggförpackningsanläggningar, beror på mängden hushållsvatten som förbrukas i dygnet och dess ursprung, på följande sätt:

A Hushållsvattnet för användning i anläggningen är från ett vattenverk och förbrukningen av det underskrider 10 m³ per dag

En gång i kvartalet undersöks koliforma bakterier i ett prov. En gång om året undersöks i ett prov enterokocker av tarmursprung, antalet kolonier vid 22 °C (heterotrofa mikrober) och om råvattnet som vattenverket använder är ytvatten, undersöks dessutom *Clostridium perfringens* -bakterier (inklusive sporer).

B Hushållsvattnet som används i anläggningen är från ett vattenverk och förbrukningen av det är 10 - <100 m³ per dag

En gång i kvartalet undersöks koliforma bakterier i två prover. En gång om året undersöks i ett prov enterokocker, antalet kolonier vid 22 °C (heterotrofa mikrober) och om råvattnet som vattenverket använder är ytvatten, undersöks dessutom *Clostridium perfringens* -bakterier (inklusive sporer).

C Hushållsvattnet som används i anläggningen är från ett vattenverk och förbrukningen av det är 100 - 1 000 m³ per dag

En gång i kvartalet undersöks koliforma bakterier i fem prover. En gång om året undersöks i ett prov antalet kolonier av enterokocker vid 22 °C (heterotrofa mikrober) och om råvattnet som vattenverket använder är ytvatten, undersöks dessutom *Clostridium perfringens* -bakterier (inklusive sporer).

D Hushållsvattnet som används i anläggningen är från ett vattenverk och förbrukningen av det är mer än 1 000 m³ per dag

En gång i månaden undersöks koliforma bakterier i fem prover. En gång om året undersöks i ett prov enterokocker, antalet kolonier vid 22 °C (heterotrofa mikrober) och om råvattnet som vattenverket använder är ytvatten, undersöks dessutom *Clostridium perfringens* -bakterier (inklusive sporer).

E Anläggningen använder annat hushållsvatten än vatten distribuerat av ett vattenverk eller vattnet innan det används lagras i cisterner på anläggningens område

Hos anläggningar där man använder dylikt hushållsvatten i mindre mängder än 10 m³ om dagen, undersöks varannan månad koliforma bakterier i ett prov. Om den dagliga förbrukningen av hushållsvatten är 10 m³ eller mera, undersöks en gång i månaden koliforma bakterier i ett prov. Oberoende av mängden vatten som förbrukas undersöks en gång om året i ett prov enterokocker av tarmursprung, antalet kolonier vid 22 °C (heterotrofa mikrober) och *Clostridium perfringens* -bakterier (inklusive sporer).

Lageranläggningar där man förvarar endast förpackade produkter, samt äggförpackningsanläggningar

En gång om året undersöks i ett prov koliforma bakterier, antalet kolonier vid 22 °C (heterotrofa mikrober) samt enterokocker. I provet undersöks också *Clostridium perfringens* -bakterier (inklusive sporer), om vattnet som vattenverket använder som råvattnet är ytvatten eller vattnet kommer från anläggningens egen brunn eller annan vattenkälla.

Is som används i anläggningen och kommer i beröring med livsmedel

Från is som framställs av hushållsvatten undersöks en gång i kvartalet koliforma bakterier i ett prov. Om det finns flera ismaskiner i anläggningen, tas en gång i kvartalet prover av is från varje enskild ismaskin. En gång om året undersöks i ett isprov från respektive enskild ismaskin antalet kolonier vid 22 °C (heterotrofa mikrober).

Rent havs-, sjö- eller åvatten som används hos anläggning i fiskbranschen

Från sådant rent havs-, sjö- eller åvatten som avses i fiskhygienförordningen undersöks en gång i månaden i ett prov koliforma bakterier.

Ett sammandrag över Livsmedelsverkets rekommendationer om frekvenser av mikrobiologiska egenkontrollundersökningar av vatten och is som används hos anläggningar enligt hygienlagen visas i tabell 1.

6 Åtgärder som skall verkställas på basis av undersökningsresultat

Om vatten eller is inte uppfyller kvalitetskraven som ställs på dem, skall anläggningen genast vidta åtgärder för att korrigera missförhållandet. Värden som avviker från kvalitetskraven och – rekommendationerna skall omedelbart meddelas anläggningens övervakare.

Om vatten eller is inte uppfyller de i bilagan 1 framställda kvalitetsrekommendationerna om koliforma bakterier, bör man så vitt möjligt eftersträva att försäkra sig om att det inte i samma prov också finns *Escherichia coli* -bakterier. Dessutom tas även alltid ett nytt prov, där fastställs koliforma bakterier, *Escherichia coli* -bakterier och enterokocker. Om kvalitetskraven inte uppfylls beträffande *Escherichia coli* -bakterier eller enterokocker, eller man i två prover i följd har konstaterat koliforma bakterier eller *Clostridium perfringens*- bakterier, får man inte använda vattnet från vattenposten. Man får använda vattnet från vattenposten igen efter att man först har utrett orsaken till förekomsten av bakterierna, vidtagit korrigerande åtgärder samt har antecknat och med nya prover påvisat att vattnets kvalitet har återställts. Under utredningen tas prover också från minst två andra vattenposter, och eventuellt ökas frekvensen av provtagningarna vid anläggningen.

Om man finner *Escherichia coli* -bakterier eller enterokocker i flera vattenposter, tas nya prover och dessutom skall anläggningens vattenledningsnät omedelbart desinficeras. Datumen för nya provtagningar, undersökta vattenposter och undersökningsresultat antecknas i bokföringen som skall föras över undersökningarna. Vattenposten där man fann bakterierna får inte användas innan man har visat att vattnet från vattenposten igen uppfyller kraven. Vattenposter under användningsförbud skall förses med tydlig märkning.

Om totala antalet kolonier vid 22 °C (heterotrofa mikrober) överskrider 100 cfu/ml i hushållsvatten, tas ett nytt prov, där man undersöker totala antalet kolonier vid 22 °C (heterotrofa mikrober), *Escherichia coli* -bakterier och enterokocker. Om i det omtagna provet vattnets kvalitetskrav inte uppfylls beträffande *Escherichia coli* -bakterier eller enterokocker, får vattnet från vattenposten inte användas innan man har visat att vattnet från vattenposten igen uppfyller kraven. Om också i det omtagna provet det totala antalet kolonier vid 22 °C (heterotrofa mikrober) konstateras ligga över 100 cfu/ml, tar man reda på vad överskridningen eventuellt beror på och vidtar nödvändiga åtgärder för att sänka halten till under 100 cfu/ml.

7 Kemiska undersökningar för egenkontroll

Om man misstänker att den kemiska kvaliteten i vattnet som levereras från vattenverket försämras i rörledningarna, skall anläggningen också ta prover för kontroll av vattnets kemiska kvalitet. Om anläggningen inte har tagit prover för kontroll av vattnets kemiska kvalitet, ska anläggningen årligen inhämta resultaten från de kemiska undersökningarna av minst ett prov taget av kommunens hälsoskyddsmyndighet och bifoga sin bokföring över egenkontrollen en kopia av dessa.

Av annat vatten än hushållsvatten som distribueras av vattenverket tas för kemiska undersökningar minst en gång om året prover inom anläggningen enligt instruktionerna från kommunens hälsoskyddsmyndighet.

Om anläggningen själv klorsätter vatten, kontrollerar anläggningen utöver undersökningarna ovan regelbundet och minst en gång i dygnet klorhalten i vattnet som klorsätts i anläggningen.

8 Provtagning för mikrobiologiska undersökningar av hushållsvatten och is samt undersökning av prover

Om anläggningen tidigare inte har levererat vatten- eller isprover till laboratoriet där undersökningarna är tänkta att utföras, rekommenderas att man innan provtagningen kontaktar laboratoriet och ber om specifika anvisningar för provtagningarna.

Vattenprover tas i sterila flaskor. Det rekommenderas att man vid provtagningen använder provflaskor som fås från laboratoriet. Man tappar vatten ur kranen i minst 2- 3 minuter innan vattenprovet tas. Kranen skall inte flamberas eller på annat sätt steriliseras. Eventuella munstycken tas inte bort. Proverna levereras till laboratoriet så snart som möjligt efter provtagningen. Om ett prov inte undersöks inom tre timmar efter provtagningen, skall flaskorna förvaras i kylskåpstemperatur.

Om prover tas av klorsatt vatten, är det viktigt att allt klor i vattnet genast neutraliseras i samband med provtagningen. Därför tas vattenproverna i för ändamålet avsedda de provflaskor färdigt innehållande en klorneutraliserande substans som fås från laboratoriet.

Isprover tas i ett rent, tillslutbart kärl enligt laboratoriets anvisningar.

På provflaskan och i remissen till laboratoriet antecknas förutom övriga uppgifter om provtagningen dessutom numret på vattenpunkten där provet togs. I remissen bör nämnas att det är fråga om ett egenkontrollprov och att provet har tagits i en anläggning som godkänts enligt hygienlagen, så att detta kan beaktas i utlåtandet som ges om undersökningsresultatet.

Vatten- och isprover undersöks av ett vederbörligen godkänt laboratorium, som anläggningens tillsynsmyndighet vid godkännandet av egenkontrollsystemet har godkänt för att utföra undersökningar för egenkontrollen av hushållsvatten och is som används i anläggningen.

Överdirektör

Jorma Hirn

Överinspektör

Maria Miettinen

TABELL 1

Livsmedelsverkets rekommendation om mikrobiologiska undersökningar av hushållsvatten och is som används i anläggningar godkända enligt hygienlagen

Anläggning	Provtagning minst
A Anläggningen använder vatten från vattenverk, mindre än 10 m ³ /dygn	1 prov 4 x år - koliforma bakterier 1 x år, också enterokocker av tarmursprung, heterotrofa mikrober och C. perfringens *
B Anläggningen använder vatten från vattenverk, 10 - <100 m ³ /dygn	2 prover 4 x år - koliforma bakterier 1 x år, också enterokocker, heterotrofa mikrober och C. perfringens *
C Anläggningen använder vatten från vattenverk, 100 - 1 000 m ³ /dygn	5 prover 4 x år - koliforma bakterier 1 x år, också enterokocker, heterotrofa mikrober och C. perfringens *
D Anläggningen använder vatten från vattenverk, mer än 1 000 m ³ /dygn	5 prover 12 x år - koliforma bakterier 1 x år, också enterokocker, heterotrofa mikrober och C. perfringens *
Ea Anläggningen lagrar vatten eller använder annat vatten än vatten från vattenverk, - vattenkonsumtionen är mindre än 10 m ³ /dygn	1 prov 6 x år - koliforma bakterier 1 x år, också enterokocker, heterotrofa mikrober och C. perfringens *
Eb Anläggningen lagrar vatten eller använder annat vatten än vatten från vattenverk, - vattenkonsumtionen är mer än 10 m ³ /dygn	1 prov 12 x år - koliforma bakterier 1 x år, också enterokocker, heterotrofa mikrober och C. perfringens *
Lageranläggning med bara förpackade produkter Äggförpackningsanläggningar	1 prov 1 x år - koliforma bakterier - enterokocker av tarmursprung - heterotrofa mikrober - C. perfringens *
Anläggningen använder is som kommer i beröring med livsmedel	1 prov 4 x år - koliforma bakterier 1 x år heterotrofa mikrober
Rent havs-, sjö- eller åvatten som används hos anläggning inom fiskbranschen	1 prov 12 x år - koliforma bakterier

* undersöks om råvattnet är ytvatten

BILAGA 1

Bedömning av resultat från mikrobiologiska undersökningar av hushållsvatten

Hushållsvattenförordningen (SHMf 461/2000) och hushållsvattenförordningen om små enheter (SHMf 401/2001)

Vatten som används i företag i livsmedelsbranschen skall uppfylla kvalitetskraven hos objektet där vattnet används.

Mikrobiologiska kvalitetskrav

<i>Eschericia coli</i>	0 pmy/ 100 ml
Enterokocker av tarmursprung	0 pmy/ 100 ml (SHMf 461/2000)
Enterokocker	0 pmy/ 100 ml (SHMf 401/2001)

Mikrobiologiska kvalitetsrekommendationer

Koliforma bakterier	0 pmy/ 100 ml
<i>Clostridium perfringens</i> (även sporer)	0 pmy/ 100 ml

Livsmedelsverket rekommenderar:

- att dessa mikrobiologiska kvalitetskrav och -rekommendationer också tillämpas vid bedömning av undersökningsresultat från prover tagna hos anläggningar inom fiskbranschen av rent havs-, sjö- och åvatten.
- att mikrobiologiska undersökningsresultat av is som används i en anläggning och kommer i beröring med livsmedel bedöms på samma sätt som undersökningsresultat beträffande hushållsvattnet som används vid framställning av is.
- att gränsvärdet för totala antalet kolonier vid 22 °C (heterotrofa mikrober) ställs vid 100 cfu/ml.

Bedömning av resultat från kemiska undersökningar av hushållsvatten

Krav och rekommendationer om kemisk kvalitet finns i hushållsvattenförordningen (SHMf 461/2000), samt hushållsvattenförordningen om små enheter SHMf 401/2001).

BILAGA 2

Förteckning över jord- och skogsbruksministeriets förordningar omfattande att en anläggnings egenkontroll skall inbegripa regelbunden undersökning av hushållsvattnet från anläggningens vattenposter

- Krav på hygien för lagerinrättningar (lagerförordningen) (JSMa 28/VLA/2001) I 12, kapitel 2, punkt 11
- Kötthygien (JSMf 16/VLA/2001) J 14, bilaga 1, kapitel 3
- Fjäderfäkötthygien (JSMb 10/VLA/1999) J 21, bilaga 1, kapitel 3
- Renkötthygien (JSMb 22/VLA/1999) J 23, bilaga 1, kapitel 3
- Kötthygien för hägnat vilt och kanin (JSMb 21/VLA/1999) J 25, bilaga 1, kapitel 2
- Kötthygien för frilevande vilt (JSMb 24/VLA/1995) J 26, bilaga 1, kapitel 3
- Hygienen vid hantering av malet kött och råa köttberedningar, (JSMb 20/VLA/1998) J 28 bilaga 1, kapitel 3
- Köttprodukthygien (JSMb 23/VLA/1999) J 30, bilaga 1, kapitel 3
- Hygienkrav på tillverkning av mjölk och mjölkbaserade produkter (mjölkhygienförordningen) (JSMf 31/VLA/2001) K 10, bilaga 1, kapitel 3
- Fiskhygien (JSMf 16/VLA/2000) N 4, bilaga 1, kapitel 2
- Sniglar och grodor som används som livsmedel (JSMf 17/VLA/2000) N 7, liitteen kapitel 1
- Hygienkrav på äggprodukter och framställning av dem (äggproduktbeslut) (JSMb 11/VLA/95) N 12, bilagans kapitel 3
- Hygienkrav på ägg (ägghygienbeslut) (JSMb 4/VLA/98) N 13, bilaga 1 kapitel 3
- Provtagning enligt hygienlagen (JSMf 3/VLA/2000)