



# Elintarvikelainsäädännön vaatimukset teurastamon perustamisessa

***Eeva-Riitta Wirta***  
***Yksikönjohtaja***  
***Evira***  
***Valvontaosasto***  
***Lihantarkastusyksikkö***



# Pienteurastamon suunnittelu

- Huomioon otettavaa:
  - Teurastamon ympäristövaatimukset
  - Logistiikka alueelle ja sieltä pois
  - Muut tarvittavat luvat
  - Teurastettavat eläinlajit
  - Suunnitellut toiminnot, tuotteet
  - Henkilökunnan koulutusvaatimukset

# 420/2011 Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta, 4 § Laitoksen hyväksymishakemus

Elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesta laitoksen hyväksymistä koskevasta hakemuksesta, joka on toimitettava liitteineen valvontaviranomaiselle kahtena kappaleena, on käytävä ilmi:

- 1) elintarvikealan toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot;
- 2) toimijan yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus;
- 3) laitoksen nimi ja käyntiosoite;
- 4) harjoitettava toiminta ja sen arvioitu laajuus;

## 4 § Laitoksen hyväksymishakemus

- 5) selvitys mahdollisesta tilojen käytön erityisjärjestelyistä elintarvikehygienian varmistamiseksi;
- 6) selvitys ilmanvaihdosta, vedenhankinnasta, viemäröinnistä, jätehuollosta ja sivutuotteiden käsittelystä;
- 7) kuvaus tuotanto-, varasto-, siivous- ja kuljetustilojen sekä henkilöstön sosiaalityötilojen pintamateriaaleista;
- 8) toiminnan arvioitu aloittamisajankohta.

# Vna 420/2011, 4 § Laitoksen hyväksymishakemus

Hakemukseen on liitettävä:

1) laitoksen asema-, pohja- ja LVI-piirustukset, joista ilmenee laitoksen tuotantotilat, tilojen käyttötarkoitus sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelu.

Laitoksen pohjapiirustuksista on käytävä ilmi:

- a) raaka-aineiden, valmistusaineiden ja valmiiden elintarvikkeiden, pakkaustarvikkeiden, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit;
- b) henkilökunnan, mukaan lukien kunnossapito-, kuljetus- ja siivoustyöntekijät, kulkureitit;
- c) vesipisteiden sekä pesu- ja desinfiomispaikkojen ja lattiakaivojen sijoittelu;

# Vna 420/2011, 4 § Laitoksen hyväksymishakemus

d) jäähdytettyjen tilojen lämpötilat;

2) tieto rakennusvalvontaviranomaisen hyväksymän pääpiirustuksen mukaisesta tilan käyttötarkoituksesta ja mahdollisesti vireillä olevista luvista;

3) omavalvontasuunnitelma.

- Laitoksen hyväksyvä valvontaviranomainen voi pyytää hakijalta muita hakemuksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä ja asiakirjoja.

**EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 882/2004,**  
**annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004,**  
**rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta ◀**

## ***31 artikla*      Rehu- ja elintarvikealan laitosten rekisteröinti/hyväksyminen**

Kohta 2 b) Kun toimivaltainen viranomainen saa hyväksymishakemuksen rehu- tai elintarvikealan toimijalta, sen on tehtävä tarkastuskäynti paikan päällä.

# ASETUS (EY) N:o 882/2004, 31 artikla

Kohta 2 c) Se saa hyväksyä laitoksen kyseistä toimintaa varten ainoastaan, jos rehu- tai elintarvikealan toimija on osoittanut laitoksen täyttävän rehu- tai elintarvikelainsäädännön asiaa koskevat vaatimukset.



# ASETUS (EY) N:o 882/2004, 31 artikla

Kohta 2 d) Toimivaltainen viranomainen voi myöntää ehdollisen hyväksynnän, jos vaikuttaa siltä, että laitos täyttää kaikki infrastruktuuria ja laitteistoa koskevat vaatimukset. Se saa myöntää lopullisen hyväksynnän ainoastaan, jos kolmen kuukauden kuluessa ehdollisen hyväksynnän myöntämisestä toteutettavan uuden virallisen valvontatoimen perusteella vaikuttaa siltä, että laitos täyttää muut rehu- tai elintarvikelainsäädännön asiaa koskevat vaatimukset. Jos selvää edistymistä on tapahtunut, mutta laitos ei vielä täytä kaikkia asiaa koskevia vaatimuksia, toimivaltainen viranomainen voi jatkaa ehdollista hyväksyntää. Ehdollinen hyväksyntä ei kuitenkaan saa kestoltaan ylittää yhteensä kuutta kuukautta

# ASETUS (EY) N:o 882/2004, 31 artikla

Kohta 2 e) Toimivaltaisen viranomaisen on virallista valvontaa toteuttaessaan otettava laitosten hyväksyntä uudelleen tarkasteluun. Jos toimivaltainen viranomainen toteaa vakavia puutteita tai joutuu pysäyttämään laitoksen tuotannon toistuvasti ja jos rehu- tai elintarvikealan toimija ei kykene antamaan tulevan tuotannon osalta riittäviä takeita, toimivaltaisen viranomaisen on käynnistettävä menettelyt laitoksen hyväksynnän peruuttamiseksi.

Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin peruuttaa laitoksen hyväksynnän väliaikaisesti, jos rehu- tai elintarvikealan toimija voi taata korjaavansa puutteet kohtuullisessa ajassa.

# ASETUS (EY) N:o 882/2004, 31 artikla

Kohta 2 f) Toimivaltaisten viranomaisten on pidettävä hyväksytyistä laitoksista ajantasaisia luetteloita ja asetettava ne muiden jäsenvaltioiden ja yleisön saataville tavalla, joka voidaan määritellä EY-asetuksen perusteella.

# Vna 420/2011, 7 § Laitoksen hyväksymispäätös

Laitoksen hyväksymispäätöksestä on käytävä ilmi:

- 1) toimijan nimi ja laitoksen sijainti;
- 2) päätöksen perusteena käytetyt hakemusasiakirjat;
- 3) tiedot hyväksytyistä tai ehdollisesti hyväksytyistä toiminnoista;
- 4) pyydetyt lausunnot;
- 5) tehdyt tarkastukset;
- 6) selvitys toimijan kuulemisesta;

# Vna 420/2011 7 § Laitoksen hyväksymispäätös

- 7) selvitys asianosaisten kuulemisesta;
- 8) mahdollisten tutkimusten ja selvitysten tulokset;
- 9) mahdollisesti annetut määräykset tai toimintaa koskevat ehdot taikka kiellot ja niiden perustelut.

Päätökseen on liitettävä hallintolain (434/2003) 46 ja 47 §:n mukaisesti joko ohje oikaisuvaatimuksen tekemiseksi tai valitusosoitus. Elintarviketurvallisuusvirasto antaa hyväksymisen ja ehdollisen hyväksymisen yhteydessä laitokselle hyväksymisnumeron. Toimijan on säilytettävä hakemusasiakirjat ja hyväksymispäätös laitoksessa, jossa niiden on oltava laitosta valvovan viranomaisen saatavilla.

## Vna 420/2011 8 § Erityiset kelpoisuusehdot

- Kunnan on järjestettävä maidontuotantotilojen valvonta siten, että niitä valvoo kuntaan virkasuhteessa oleva eläinlääkäri ja kananmunanpakkaamojen valvonta siten, että niiden valvonnasta vastaa kuntaan virkasuhteessa oleva eläinlääkäri.
- Valvontaviranomaisen on järjestettävä teurastamojen, poroteurastamojen, riistan käsittelylaitosten ja leikkaamojen valvonta ja lihantarkastus siten, että niitä valvoo ja lihantarkastuksen suorittaa virkasuhteessa oleva eläinlääkäri.

**EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 854/2004,  
annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004,  
ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan  
järjestämisestä koskevista erityissäännöistä**

**4 artikla, kohta 4**

Hyvien hygieniakäytäntöjen tarkastamisen yhteydessä on todennettava, että elintarvikealan toimijat soveltavat jatkuvasti ja asianmukaisesti menettelyjä, jotka koskevat ainakin seuraavia seikkoja:

- a) elintarvikeketjua koskevien tietojen tarkistukset;
- b) laitosten ja laitteistojen suunnittelu ja kunnossapito
- c) toimintojen hygienia, joka kattaa vaiheet ennen toimintojen aloittamista, toimintojen aikana ja toimintojen jälkeen;

# EY-ASETUS (EY) N:o 854/2004,

4 artikla, kohta 4

- d) henkilökohtainen hygienia;
- e) hygieniaa ja työmenetelmiä koskeva koulutus;
- f) haittaeläinten torjunta;
- g) veden laatu;
- h) lämpötilan valvonta;
- i) laitokseen tulevan ja sieltä lähtevän lihan valvonta ja mukana toimitettavat asiakirjat.



# EY-ASETUS (EY) N:o 854/2004,

4 artikla, kohta 4

5. HACCP-järjestelmään perustuvien menettelyjen tarkastamisella on tarkoitus todentaa, että elintarvikealan toimijat soveltavat kyseisiä menettelyjä jatkuvasti ja asianmukaisesti, ja varmistaa erityisesti, että menettelyt takaavat asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä II olevassa II jaksossa esitetyt seikat. Erityisesti on tarkistettava, että menettelyillä taataan siltä osin kuin mahdollista, että eläinperäiset tuotteet: (jatk. seuraava kalvo)

# EY- ASETUS (EY) N:o 854/2004,

4 artikla, kohta 4 jatk.

a) ovat yhteisön lainsäädännössä vahvistettujen mikrobiologisten vaatimusten mukaisia;

b) ovat jäämiä, vierasaineita ja kiellettyjä aineita koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisia; ja

c) eivät sisällä fysikaalisia vaaratekijöitä kuten vierasesineitä.

Jos elintarvikealan toimija asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artiklaa noudattaen käyttää HACCP-periaatteiden soveltamista koskevissa ohjeistoissa esitettyjä menettelyjä omien erityismenettelyjensä laatimisen sijasta, toiminnan tarkastamiseen on kuuluttava näiden ohjeistojen asianmukainen käyttö.

# EY-ASETUS (EY) N:o 854/2004,

6. Muiden jäljitettävyyttä koskevien vaatimusten noudattamisen todentamisen lisäksi on todennettava asetuksen (EY) N:o 853/2004 tunnistusmerkkien käyttöä koskevien vaatimusten noudattaminen kaikissa mainitun asetuksen mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa.

7. Tuoretta lihaa markkinoille saattavissa teurastamoissa, riistankäsittelylaitoksissa ja leikkaamoissa virkaeläinlääkäriin on suoritettava 3 ja 4 kohdassa tarkoitetut toiminnan tarkastamistehtävät. (=virallinen valvonta)

# Elintarvikelainsäädäntöä

- EY asetus 852/2004, sisältää yleiset vaatimukset kaikille elintarviketoimijoille, ns. yleinen elintarvikeasetus
- EY- asetus 853/2004, sis. erityisvaatimukset eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitteleville toimijoille, ns. eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus
- EY-asetus 854/200, eläimistä saatavien elintarvikkeiden virallinen valvonta, ns. eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus
- Elintarvikelaki 23/2006, koskee elintarvikkeita, niiden käsittelyolosuhteita, elintarvikealan toimijoita sekä elintarvikevalvontaa
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus lihantarkastuksesta MMMa [1470/2011](#)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta, MMMa [1369/2011](#)

Lain ja asetusten mahdolliset muutokset otettava aina huomioon.



**KIITOS !**