

DE NATIONELLA REGLERNA OCH LÄTTNADERNA I FRÅGA OM EU:S HYGIENLAGSTIFTNING

Syftet med detta memorandum är att klargöra vilka möjligheter EU:s hygienlagstiftning ger att med nationell lagstiftning reglera vissa frågor som lämnats utanför EU-lagstiftningen och lätta (anpassa) kraven i bilagorna till EU:s hygienlagstiftning. I memorandumet beskrivs också EU:s notifikationssystem, med vilket kommissionen och de övriga medlemsstaterna notifieras om den nationella lagstiftningen.

I tabellerna i bilagan har räknats upp de nationella regler som meddelats med förordningar från statsrådet och jord- och skogsbruksministeriet, anpassningarna av EU-lagstiftningen och annan nationell flexibilitet.

Flexibilitet i fråga om EU-lagstiftningen	EU-lagstiftningsgrund	Nationellt reglerat
Nationella regler för frågor, som inte regleras av EU-lagstiftningen	Förordning (EG) nr 852/2004, artikel 1 stycke 3 Förordning (EG) nr 853/2004, artikel 1 stycke 4 och 5	<u>Regler</u> SRf 1258/2011 <u>Hygienkrav</u> JSMf 1367/2011 JSMf 1368/2011
Anpassningar av bilagorna till EU-lagstiftningen	Förordning (EG) nr 852/2004 artikel 13 Förordning (EG) nr 853/2004 artikel 10 Förordning (EG) nr 854/2004 artikel 17	SRf 1258/2011 JSMf 1367/2011 JSMf 795/2014
Anpassningar som gäller traditionella produkter	Förordning (EG) nr 2074/2005 artikel 7	SRf 1258/2011 JSMf 795/2014

1. NATIONELLA REGLER OM FRÅGOR SOM LÄMNATS UTANFÖR EU-LAGSTIFTNINGEN

Förordningarna (EG) nr 852/2004 och 853/2004

Medlemsstaterna har en möjlighet att lämna frågorna nedan utanför tillämpningsområdet för förordningarna (EG) nr 852/2004 och 853/2004. Förutsättningen är att dessa frågor regleras nationellt.

Förordningarna (EG) nr 852/2004 och 853/2004 tillämpas inte på:

- producenters direkta leveranser av små mängder primärprodukter till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter;

Förordning (EG) nr 853/2004 tillämpas inte på:

- producenters direkta leveranser av små mängder kött från fjäderfä och hardjur som slaktats på gården till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar produkterna direkt till slutkonsumenter;
- jägare som levererar små mängder av frilevande vilt eller kött från frilevande vilt direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar produkterna direkt till slutkonsumenter.
- detaljhandel

- om livsmedel av animaliskt ursprung levereras till en annan butik och verksamheten endast är lagring eller transport eller
- om livsmedel av animaliskt ursprung levereras från en detaljhandelsanläggning till andra detaljhandelsanläggningar och verksamheten enligt nationell lagstiftning är marginell, lokal och begränsad.

Medlemsstaterna kan också förbjuda eller begränsa användningen av obehandlad mjölk eller avvika från vissa kvalitetskrav vid tillverkning av mognade ostar.

Marginell verksamhet, lokal verksamhet etc. regleras nationellt av den s.k. lågriskförordningen (SRf 1258/2011). Hygienkraven framgår åter av förordningen om primärproduktion (JSMf 1368/2011) och förordningen om livsmedelslokaler (JSMf 1367/2011).

2. NATIONELLA ANPASSNINGAR AV KRAVEN I BILAGORNA TILL EU-LAGSTIFTNINGEN

Förordningarna (EG) nr 852/2004, 853/2004 och 854/2004

Medlemsstaterna kan på vissa grunder anpassa (avvika från) kraven i bilagorna till förordningarna (EG) nr 852/2004, 853/2004 och 854/2004.

Syftet med anpassningarna är att underlätta verksamheten i livsmedelslokaler som tillverkar traditionella produkter eller som ligger i geografiskt vanskliga områden. Också andra livsmedelslokaler än de som nämnts ovan kan få anpassningar för konstruktionernas, planeringens och utrustningens del.

Notifieringen om nationella anpassningar

En medlemsstat ska leverera kommissionen och de övriga medlemsstaterna utkast till den lagstiftning, med vilken man tänker anpassa kraven i EU-lagstiftningen. Anmälningarna (notifikationerna) levereras via en TRIS-kontaktperson på TEM till kommissionen som översätter notifikationerna och utkastet till lagstiftning till alla officiella språk i medlemsstaterna.

I notifikationen ska medlemsstaten utreda vilka krav, livsmedel och livsmedelslokaler anpassningen gäller. Man ska också motivera varför anpassningarna är nödvändiga och förklara att anpassningarna inte äventyrar livsmedelssäkerheten.

Kommissionen och de övriga medlemsstaterna har tre månader tid på sig att anmärka på utkastet till lagstiftning. Till följd av anmärkningar kan väntetiden förlängas till sex månader. Om medlemsstaten som sändt notifikationen inte kan ge en tillfredsställande utredning på anmärkningen eller ändra utkastet på ett tillfredsställande sätt, måste medlemsstaten avhålla sig från att ge lagstiftningen. Om inga anmärkningar ges, föreligger inget hinder för att lagstiftningen ges.

Också den slutliga/godkända lagstiftningen ska levereras till systemet TRIS, men den lagstiftningen översätts inte längre till de officiella språken.

3. ANPASSNINGAR SOM GÄLLER TRADITIONELLA PRODUKTER

Förordning (EG) nr 2074/2005

Enligt artikel 7 i förordning (EG) nr 2074/2005 får medlemsstaterna bevilja anläggningar som framställer traditionella livsmedel enskilda eller generella undantag från vissa krav på konstruktioner och material i förordning (EG) nr 852/2004. Undantagen hänför sig ofta till förutsättningarna för att produkterna får sina särskilda drag.

Medlemsstaterna ska lämna en anmälan till kommissionens och de övriga medlemsstaterna om undantag man beviljat senast 12 månader efter att undantagen beviljats. I anmälan ska ingå en beskrivning av de krav som anpassats och de livsmedel och anläggningar som berörs.

NOTIFIKATIONERNA ENLIGT SYSTEMET TRIS (DIREKTIV 98/34/EEG)

Medlemsstaternas notifikationer och de notifierade utkasterna till förordningar finner du i systemet TRIS på alla medlemsstaters språk <http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/en/>

Notifikationen som gäller renkött och torkat renkött från år 2005 och notifikationen om tillverkning av torkat renkött från år 2006 finns ändå att få på JSM, Matavdelningen, Livsmedelssäkerhetsenheten.

De slutliga förordningarna finns enbart på den medlemsstats språk, som gjort notifikationen.

NOTIFIERADE NATIONELLA FÖRORDNINGAR

Av tabellen framgår utöver de nationella reglerna och anpassningarna flexibiliteten som EU-lagstiftningen möjliggör och några relevanta nationella bestämmelser som kompletterar EU-lagstiftningen. Notifikationerna, för vilka väntetiden ännu inte löpt ut, är markerade med *.

1. FÖRORDNINGEN OM VERSAMHETER MED LÅG RISK

RSf om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (1258/2011)

	Nationella regler	Betyder eller gäller till exempel	Nationell lagstiftning	EU-lagstiftning	Notifikation
1	Överlåtelse av primärprodukter direkt till konsumenten	Groddar, bladgrönsaker, övriga primärprodukter som fås av växter, svampar, honung, fiskeriprodukter, frilevande harar, kaniner, fåglar, älgar, hjortar och rådjur, råmjölk och obehandlad mjölk på primärproduktionsplatsen, hönsägg och övriga fågelägg. Anmälan om livsmedelslokal behöver inte göras, om försäljningen är mindre än gränsen i förordningen.	1258/2011 2 §	852/2004 art 1, stycke 2 a, 2 c 853/2004 art 1, stycke 3 c, 3 e	2011/132/FIN 2016/302/FIN
2	Leverans av primärprodukter till den lokala detaljhandeln	Groddar ¹ , bladgrönsaker ² , övriga primärprodukter som fås av växter ² , svampar ² , honung ² , frilevande harar, kaniner, fåglar, älgar, hjortar och rådjur ³ , fryst råmjölk ⁴ , hönsägg på undantagsområde ⁵ och övriga fågelägg ² . ¹ Om produktionen av groddar är mindre än gränsen i förordningen behöver primärproduktionen inte godkännas och man behöver inte	1258/2011 3 §	852/2004 art 1, stycke 2 a, 2 c 853/2004 art 1, stycke 3 c, 3 e	2011/132/FIN 2015/527/FIN 2015/629/FIN 2016/302/FIN

		<p>göra analyser enligt mikrobkriterieförordningen.</p> <p>² Om produktionen är mindre än gränsen i förordningen behöver producenten inte göra vattenanalyser och inte göra en skriftlig beskrivning av egenkontrollen. Leverans till detaljhandeln är alltid primärproduktion.</p> <p>³ Om leveransen till den lokala detaljhandeln är mindre än gränsen i förordningen behöver man inte göra en anmälan som livsmedelslokal.</p> <p>⁴ Fryst råmjölk får levereras till den lokala detaljhandeln som primärproduktion, om den levererade mängden är mindre än gränsen i förordningen.</p> <p>⁵ På ett undantagsområde får man leverera hönsägg till den lokala detaljhandeln som primärproduktion.</p>			
3	Hantering av animaliska livsmedel	Slakt av fjäderfä, uppfödda kaniner, ren, harar, kaniner, fåglar, hjorddjur och frilevande vilt och styckning av köttet och tillverkning av torkat renkött. Man behöver inte ansöka om godkännande för anläggningen, anmälan om livsmedelslokal räcker.	1258/2011 4 §	853/2004 art 1, stycke 3 d, 3 e	2011/132/FIN 2015/527/FIN
4	Marginell, lokal och begränsad tillverkning av animaliska livsmedel	Tillverkning och detaljhandel av produkter utan att ha ansökt godkännande som en anläggning. Man får sälja animaliska livsmedel från en anmäld livsmedelslokal till en annan livsmedelslokal 1000 kg + 30 % per år inom landskapet eller motsvarande område. Hantering av	1258/2011 5 § och memorandum 28.11.2011	853/2004 art 1, stycke 5 b (ii)	2011/132/FIN 2011/302/FIN

		animaliska livsmedel kan göras till exempel i samband med detaljförsäljning i ett s.k. bakrum. Bakrummet kan finnas även på något annat ställe (inom landskapet).			
5	Marginell, lokal och begränsad tillverkning av mjölk och mjölkprodukter	Tillverkning och detaljhandel av produkter utan att ha ansökt godkännande som en anläggning. Man får sälja animaliska livsmedel från en anmäld livsmedelslokal till en annan livsmedelslokal 1000 kg + 30 % per år inom landskapet eller motsvarande område. Hantering av animaliska livsmedel kan göras till exempel i samband med detaljförsäljning i ett s.k. bakrum. Bakrummet kan finnas även på något annat ställe (inom landskapet).	1258/2011 5 § och memorandum 28.11.2011	853/2004 art 1, stycke 5 b (ii)	2011/132/FIN 2011/302/FIN
6	Styckning av kött från frilevande vilt i en anmäld livsmedelslokal och överlåtande direkt till konsumenten utan köttbesiktningen.	Polisen eller en jaktvårdsförening kan stycka kött från frilevande vilt utan att ha ansökt om godkännande som en anläggning och överlåta köttet direkt till konsumenten. Detta gäller till exempel kött från frilevande vilt som har blivit skadat i en bilolycka.	1258/2011 4 § stycke 6)	853/2004 art 1, stycke 3 e	2011/132/FIN
7	Hantering av kött från vissa djur i en anmäld livsmedelslokal utan köttbesiktning	Köttet av vissa djur får hanteras inom räddningsövningar som anordnas av försvarsmakten eller gränsbevakningsväsendet.	1258/2011 4 § stycke 7)	-	2011/132/FIN
8	Direktförsäljning av renkött och torkat renkött	Styckning av renkött och tillverkning av torkat renkött i en anmäld livsmedelslokal och överlåtande direkt till konsumenten utan	1258/2011 4 § stycken 2) och 3)	-	notifierad 19.12.2005

		köttbesiktningen. Tillverkning av torkat renkött på ett primärproduktionsställe utan att ha ansökt om godkännande som en anläggning.			
	Utdrag från Eviras anvisningar	Betyder eller gäller till exempel	Anvisning länk till anvisningar		
1	Storkökverksamhet	Om storköket levererar livsmedel också till andra ställen och mängden som levereras till andra ställen är högst 30 % av produktionen, krävs inte godkännande som en anläggning.	Hur en anläggning godkänns (Eviras anvisning 16033) stycke 4.2		

2. FÖRORDNINGEN OM PRIMÄRPRODUKTION

JSMf om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel (1368/2011)

	Nationella regler	Betyder eller gäller till exempel	Nationell lagstiftning	EU-lagstiftning	Notifikation
1	Frilevande vilt som levereras till en anmäld livsmedelslokal - hygienkrav	Frilevande harar, kaniner, fåglar och hjorddjur kan levereras till en anmäld livsmedelslokal oflådda/oplockade och urtagna.	1368/2011 bilaga 2, kapitel 2.2.	852/2004 art 1, stycke 2 c 853/2004 art 1, stycke 3 c, 3 e	2011/286/FIN
2	Överlåtelse av frilevande vilt till konsumenten och leverans av frilevande vilt till den lokala detaljhandeln – hygienkrav	Frilevande vilt kan levereras direkt till konsumenten som primärprodukter (oflådda eller oplockade). Frilevande fåglar, kaniner och hjorddjur kan levereras direkt till detaljförsäljning som primärprodukter.	1368/2011 bilaga 3, kapitel 3	852/2004 art 1, stycke 2 c 853/2004 art 1, stycke 3 c, 3 e	2011/286/FIN 2015/629/FIN
3	Leverans av obehandlad mjölk från primärproduktionsstället, informationen som ska tillhandahållas konsumenten och kvalitetskraven på obehandlad mjölk	Möjligheter att leverera obehandlad mjölk; en anläggning, en anmäld livsmedelslokal eller en detaljförsäljningsplats.	1368/2011, ändringen 700/2013 bilaga 2, kapitel 4.3, bilaga 3		2013/5/FIN

4	Försäljning av hönsägg direkt till slutkonsumenten	Om äggproducenten säljer hönsägg direkt till slutkonsumenten på primärproduktionsstället, i den lokala torghandeln eller från dörr till dörr, behöver hönsägg inte vara kvalitets- eller viktklassificerade eller stämplade. Hönsägg som saluhålls på torg ska ändå stämplas med producentkoden.	1332/2015 4 §	EU 1308/2013, del VI stycke I, stycke 2	
5	Undantaget gällande stämpling av hönsägg i torgförsäljning	Om producenten har högst 50 värpande hönor behöver han inte stämpla äggen med producentkoden i torgförsäljning (producentens namn och adress ska då finnas synliga på saluhållningsstället).	1332/2015 5 §, 2 mom.	EU 1308/2013, del VI stycke III, stycke 3)	
6	Markeringskrav för hönsägg av klass B	Kravet på att förse hönsägg av klass B med producentkoden eller någon annan märkning gäller inte hönsägg av klass B som saluförs i Finland.	1332/2015 5 §, 1 mom.	EU 1308/2013, del VI stycke III, stycke 1	
	Utdrag från Eviras anvisningar	Betyder eller gäller till exempel	Anvisning länk till anvisningar		
1	Stämplingskrav för hönsägg i torgförsäljning i en undantagsregion	Stämpling av hönsäggen som saluhålls på ett torg krävs inte av producenter i en undantagsregion.	Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg (Eviras anvisning 16034) stycke 4		
2	Användning av hönsägg i producentens egen livsmedelsföretagsverksamhet	En producent kan använda opackade äggen hen producerat i sin egen livsmedelsföretagsverksamhet, om livsmedlets tillverkningsprocess garanterar att produkterna som tillverkas är säkra (till exempel bakning och tillredning av mat genom upphettning).	Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg (Eviras anvisning 16034) stycke 3		

3	Försäljning av hönsägg inom en undantagsregion	En producent kan sälja hönsägg hen producerat direkt till detaljhandeln inom en undantagsregion utan kvalitets- och viktklassificering eller stämpling (högst 30 000 kg per år). Med detaljhandeln avses här utöver butiker som säljer hönsägg direkt till konsumenter också sådana företagare, som tillreder och serverar mat till konsumenter, såsom restauranger och lunchställen.	Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg (Eviras anvisning 16034) stycke 7.1		
4	Äggproducentens anmälan om livsmedelslokal	Om producenten säljer över 20 000 kg hönsägg eller 5 000 kg andra fågelägg per år direkt till konsumenten (förordningen om lågriskverksamheter), ska han lämna en anmälan om livsmedelslokal.	Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg (Eviras anvisning 16034) stycken 4 och 8.1		

3. FÖRORDNINGEN OM LIVSMEDELSLOKALER

JSMf om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011)

	Nationella regler	Betyder eller gäller till exempel	Nationell lagstiftning	EU-lagstiftning	Notifikation
1	Överlåtelse av kött av fjäderfä och hägnade kaniner till konsumenten - hygienkrav	Slakt av fjäderfä eller hägnade kaniner och styckning av köttet på ett primärproduktionsställe, högst 40 000 kg fjäderfäkött per år och en mängd kaninkött som motsvarar	1367/2011 bilaga 1, kapitel 1.1.	853/2004 art 1, stycke 3 d	2011/302/FIN

		sammanlagt högst 20 000 kaniner per år.			
2	Överlåtelse av kött från frilevande vilt till konsumenten eller leverans av kött från frilevande vilt till den lokala detaljhandeln – hygienkrav	En jägare kan överlåta kött av frilevande harar, kaniner, fåglar och hjorddjur direkt till konsumenten eller till detaljförsäljning utan köttbesiktning	1367/2011 bilaga 1, kapitlen 1.2 och 1.3.	853/2004 art 1, stycke 3 e	2011/302/FIN
3	Leverans av kött från fjäderfä och hägnade kaniner till detaljhandeln - hygienkrav	Slakt av fjäderfä eller hägnade kaniner och styckning av köttet på ett primärproduktionsställe, högst 40 000 kg fjäderfäkött per år och en mängd kaninkött som motsvarar sammanlagt högst 20 000 kaniner per år.	1367/2011 bilaga 1, kapitel 1.1.	853/2004 art 1, stycke 3 d	2015/629/FIN
4	Användningen av rent vatten	För hantering av fiskeriprodukter kan användas rent vatten (= också annat vatten än havsvatten), om detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten.	1367/2011, 4 § 3 mom.	853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, stycke 3 c	2011/302/FIN
5	Placeringen av vissa utrymmen avskild från livsmedelslokalen	Tillsynsmyndigheten kan tillåta att toaletten och omklädningsrummet placeras i ett utrymme eller en byggnad avskild från livsmedelslokalen.	1367/2011, 3 § 3 mom.	852/2004 bilaga II, kapitel I, stycke 9	2014/103/FIN
6	Undantaget gällande frysning av fiskeriprodukter	Strömming och vassbuk är befriade från frysningskravet. Genom Eviras beslut är i Finland odlad regnbåge och stör befriade från frysningskravet. Övriga i Finland odlade fiskar befrias från frysningskravet om odlingsmetoden uppfyller kraven i beslutet.	795/2014 bilaga 2, kapitel 9.2, stycke 2	853/2004 bilaga III, avsnitt VIII. kapitel III, stycke D(3)	2015/279/FIN
7	Temperaturen under transporter	6°C transporttemperaturen är en anpassning från förvarings-temperaturen (möjliggör blandlaster)	1367/2011 6 §		

8	Lättnad av registrerande system för övervakning av temperaturen	Vid leveranser som är under 2 timmar långa och vid leveranser direkt till konsumenten krävs inget registrerande system för övervakning av temperaturen.	1367/2011 6 §		
9	Försäljning av lättfördärliga bageriprodukter i rumstemperatur	Lättfördärliga bageriprodukter som tillverkats genom upphettning får förvaras i rumstemperatur på försäljningsstället den dag produkten är tillverkad, om de osålda produkterna förstörs vid slutet av tillverkningsdagen.	1367/2011 7 §		
10	Försäljning av kalakukko utan nedkylning	Hel kalakukko kan förvaras i rumstemperatur på försäljningsstället den dag som produkterna har mottagits om de därefter förvaras kallt till slutet av försäljningstiden.	1367/2011 7 §		
11	Ändring av glassens temperatur kortvarigt eller strax före servering	Under transport och försäljning av glass och djupfryst glassmix tillåts att temperaturen kortvarigt ändras till högst -15 °C. Glass och djupfryst glassmix som skall serveras omedelbart får dock förvaras så att glassens temperatur är varmare än -18 °C	1367/2011 10 §		
12	Konditorivarors avvikelser från temperaturkraven vid transporter	Vid transporter av konditorivaror får kortvariga avvikelser från temperaturkraven vara större än 3 °C.	1367/2011 11 §		
	Utdrag från Eviras anvisningar	Betyder eller gäller till exempel	Anvisning länk till anvisningar		
1	Försäljning av varmrökt fisk utan nedkylning	Varmrökt fisk får säljas utan nedkylning om försäljningen sker på rökplatsen, och försäljningen sker inom 4 timmar efter rökning. Lättnaden är avsedd för utomhusförsäljning, då köparen	Anvisning om utomhusförsäljning (Eviras anvisning 16022, endast på finska) stycke 4.2		

		kan köpa fisk direkt efter rökning, utan nedkylning. Försäljaren behöver inte ha en försäljningsdisk, där fisken skulle vara minst 60 °C.			
2	Försäljning av vissa livsmedel utan nedkylning	Om säljaren har ett intyg av den som producerat livsmedlet om att livsmedlet inte kräver kylförvaring, får livsmedlet förvaras varmare (t.ex vissa ostar).	Anvisning om utomhusförsäljning (Eviras anvisning 16022, endast på finska) stycke 6.1 Anvisning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (Eviras anvisning 16025) kapitel 3		
3	Kortvarig förvaring av fiskeprodukter som en del av primärproduktionen	En primärproducent kan förvara färska fiskprodukter som en del av primärproduktionen högst 12 timmar	Anvisning om utomförsäljning (Eviras anvisning 16022, endast på finska) stycke 4.2		
4	Användning av skärbräden av trä	Till exempel skärbräden av trä kan användas för torra livsmedel såsom bröd och andra bagerivaror.	Anvisning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (Eviras anvisning 16025) 3 §, stycke 2		
5	Torrtoaletter eller flyttbara kemiska toaletter	I glesbebyggda områden, till exempel i skärgården är välskötta torrtoaletter samt flyttbara kemiska toaletter för tillfälligt bruk, s.k. bajamajor tillåtna	Anvisning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (Eviras anvisning 16025) 3 §		
6	Bearbetning av ett livsmedel som en konsument äger i en anmäld livsmedelslokal	Ett livsmedel som konsumenten äger, såsom obesiktat eller besiktat kött, kan bearbetas	Hur en anläggning godkänns (Eviras anvisning 16033) stycke 4.4		

		<p>i en sådan anmäld livsmedelslokal, som avses i 13 § 1 mom. livsmedelslagen. (legoverksamhet).</p> <p>Detta gäller endast sådana livsmedel som konsumenten äger, inte annan tillverkning av livsmedel. Ett sådant utrymme skall vara klart åtskild från de övriga utrymmena i anläggningen.</p>			
7	Välgörenhetsorganisationer och överskridning av datummärkningen	Välgörenhetsorganisationer som lagar mat av livsmedel som donerats till mathjälp färskas kan använda produkter för vilka sista användningstidpunkten löpt ut som råvara i maten ännu dagen efter datummärkningen. Då skall produkterna hettas upp till minst 70 °C. Möjliggör minskning av matsvinnet.	Anvisning om livsmedel som överläts till mathjälp (Eviras anvisning 16035) stycke 4.5		
8	Till välgörenhetsorganisationer eller personalen kan överlätas mat som har stått en gång framme för servering	Oförpackade lättfördärliga livsmedel kan serveras bara en gång. Mat kan överlätas till mathjälp eller personalen omedelbart som het eller samma dag efter snabb nedkylning (till 6 °C, på 4 timmar), om maten sensoriskt bedöms vara klanderfri och hållits på minst 60 °C på serveringslinjen. Möjliggör minskning av matsvinnet.	Anvisning om livsmedel som överläts till mathjälp (Eviras anvisning 16035) stycke 3.2		
9	Anvisningar för god praxis	Om företagaren i sin egenkontroll följer de för branschen utarbetade och av Evira utvärderade riktlinjerna för god praxis, behöver företaget till dessa delar inte utarbeta någon egen plan för egenkontroll.	Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal (Eviras anvisning 16043) stycke 2.1		

10	Framläggande av delområden i egenkontrollplanen	Vissa delområden i egenkontrollplanen kan vara i annan än skriftlig form. Till exempel planen för underhåll, bekämpning av skadedjur, utbildning. Företagaren skall kunna påvisa att eventuella risker som gäller delområdet är under kontroll.	Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal (Eviras anvisning 16043) stycke 3		
11	Bokföring av uppföljning och omsättande i praktiken som hör till egenkontrollen	Man behöver inte alltid föra bok över uppföljning och omsättande i praktiken av egenkontrollen. Till exempel behöver man inte alltid föra bok över temperaturer, förutom resultat vid kritiska styrypunkter och avvikelser.	Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal (Eviras anvisning 16043) stycke 7.3 och 8		
12	Framläggande av faroanalys	I små företag och/eller lågriskföretag behöver faroanalysen inte föreläggas skriftligt, utan det räcker att företagaren känner till de faror som är förknippade med verksamheten. Litet företag = 1-2 arbetare, lågriskföretag = till exempel café, liten butik (som lösviktsprodukter t. ex bröd, grönsaker, frukt)	Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal (Eviras anvisning 16043) stycke 6.1		
13	Framläggande av uppföljningspraxis som hör till egenkontrollen	I små företag behöver faroanalysen inte föreläggas skriftligt, utan det räcker att företagaren kan berätta hur uppföljningen görs.	Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal (Eviras anvisning 16043) stycke 6.4		
14	Verifiering av uppföljning och korrigerande åtgärder som hör till egenkontrollen	I små företag är det inte nödvändigt att företagaren utför separat verifiering av uppföljningen och de korrigerande åtgärderna. I sådana företag kontrollerar tillsynsmyndigheten omsättandet	Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal (Eviras anvisning 16043) stycke 6.6		

		av uppföljningen och de korrigerande åtgärderna i praktiken dvs. verifierar dem.			
--	--	--	--	--	--

4. ANLÄGGNINGSFÖRORDNINGEN

JSMf om livsmedelshygien i anläggningar (795/2014)

	Nationella regler	Betyder eller gäller till exempel	Nationell lagstiftning	Anpassar	Notifikation
1	Toalettkrav för anläggningar	Tillsynsmyndigheten kan tillåta andra än vattenklosetter i små anläggningar.	795/2014 bilaga 1, kapitel 1, stycke 2	852/2004 bilaga II, kapitel I, stycke 3.	2014/103/FIN
2	Placeringen av toaletten och omklädningsrummet i anläggningen	Tillsynsmyndigheten kan tillåta att toaletten och omklädningsrummet placeras i ett utrymme eller en byggnad avskild från anläggningen.	795/2014 bilaga 1, kapitel 1, stycke 2	852/2004 bilaga II, kapitel I, stycke 9	2014/103/FIN
3	Definitionen på ett litet slakteri	I ett litet slakteri slaktas högst 5000 djurenheter av tama klöv- och hovdjur per år, högst 150000 fjäderfän och högst 150000 hägnade kaniner per år	795/2014 3 §, 12 mom. 1210/2016 3 § stycke 12(a) ändringen 762/2016		2011/54/FIN 2015/601/FIN 2016/301/FIN
4	Djurstallkrav för små slakterier	Av små slakterier krävs i vissa fall inte något djurstall, utan det räcker med ett annat utrymme där djuren kan hållas i väntan på slakt.	795/2014 bilaga 2, kapitel 2.1, stycke 3	853/2004 bilaga III, avsnitt I, kapitel II, stycke 1a, 1b	2011/54/FIN 2015/601/FIN
5	Litet slakteri: bedövningen i slaktutrymmet	Ett separat utrymme behövs inte, om det finns en tydligt avskild plats för bedövning i slaktutrymmet.	795/20014, ändringen 444/2016 bilaga 2, kapitel 2.1.1, stycke 2	853/2004 bilaga III, avsnitt I, kapitel II, stycke 2 c (i)	2011/54/FIN 2015/601/FIN
6	Karantänkyrum i ett litet slakteri	Av små slakterier krävs inte något separat, låsbart kylrum för köttet som tagits till efterbesiktning (ska förvaras åtskilt och märkt).	795/2014, ändringen 444/2016, bilaga 2 kapitel 2.1.1 stycke 4 bilaga 2 kapitel 3.1, stycke 6	853/2004 bilaga III, avsnitt I, kapitel II, stycke 5	2011/54/FIN 2015/601/FIN 2016/301/FIN

			1210/2016, bilaga 2 kapitel 3.1.1		
7	Styckning av kött i samband med slakten	I små slakterier, renslakterier och vilthanteringsanläggningar kan styckning av kött tillåtas utan att det finns en separat styckningsanläggning. (Måste godkännas som styckningsanläggning.) Ett separat rum för styckning av kött behövs inte, om kraven för styckningsanläggningen uppfylls.	795/2014, bilaga 2, kapitel 1.1, stycke 1 bilaga 2, kapitel 7, stycke 2	853/2004 bilaga III, avsnitt I, kapitel III, stycke 3 och avsnitt II, stycke 1	2011/54/FIN
8	Mottagning och förvaring av hägnat vilt i slakteriet	Slakteriet behöver inte ha något separat utrymme för mottagning och förvaring av sådant hägnat vilt, vars slakt påbörjats redan på djurhållningsplatsen, om hanteringen av viltet inleds omedelbart efter att djuren kommit till anläggningen.	795/2014 bilaga 2, kapitel 4.1, stycke 3	853/2004 bilaga III, avsnitt I, kapitel IV, stycke 19	2014/103/FIN
9	Djurstallkrav för renslakterier	Av renslakterier krävs inte något djurstall, utan det räcker med inhägnader eller boxar. Dessa behöver inte vara lätta att hålla rena.	795/2014 bilaga 2, kapitel 5, stycke 2	853/2004 bilaga III, avsnitt III, stycke 1	2011/54/FIN
10	Vattnandet av renar i renslakteriet	Renarna behöver inte vattnas, om de har tillgång till tillräckliga mängder ren snö.	795/2014, ändringen 620/2015, bilaga 2, stycke 5.2	853/2004 bilaga III, avsnitt I, kapitel II, stycke 1 a	2015/38/FIN
11	Tillverkning av torkat renkött	Tillverkning av torkat renkött med traditionell metod i torkningsburar utomhus är tillåten.	795/2014 2 § Anvisning Hur en anläggning godkänns 16033 stycke 9.1.3	2074/2005, artikel 7	notifikation 29.12.2006
12	Flådda björnar och sälar	Björnar och sälar som ska levereras till en vilthanteringsanläggning kan flås innan de levereras till anläggningen.	795/2014 bilaga 2, kapitel 6.2, stycke 3	853/2004 bilaga III, avsnitt IV, kapitel II, stycke 1	2011/54/FIN
13	Utrymme för mottagning av frilevande vilt i en vilthanteringsanläggning	En vilthanteringsanläggning behöver inte ha något separat	795/2014	853/2004	2014/103/FIN

		utrymme för mottagning av oflått och oplockat frilevande vilt, om viltet slaktas omedelbart efter att det kommit till anläggningen.	bilaga 2, kapitel 6.1, stycke 1	bilaga III, avsnitt I, kapitel IV, stycke 19	
14	Avskärning på tvären av slaktkroppar av älg innan köttbesiktningen	I vilthanteringsanläggningar får slaktkroppar av älg skäras av på tvären i två delar innan köttbesiktningen utförs.	795/2014, ändringen 444/2016 bilaga 2, kapitel 6.1, stycke 5		2015/601/FIN
15	Avskärning av slaktkroppar av nöt och häst innan köttbesiktningen	I små slakterier och renslakterier får slaktkroppar av nöt och häst på vissa villkor skäras av innan köttbesiktningen utförs i kylrummet.	795/2014, ändringen 7/2018, bilaga 2 kapitel 5 stycke 1 och bilaga 2 nytt kapitel 2.2.1	853/2004 bilaga III avsnitt I kapitel V stycke 1	2017/258/FIN
16	Undantaget gällande frysning av fiskeriprodukter	Strömming och vassbuk är befriade från frysningskravet. Genom Eviras beslut är i Finland odlad regnbåge och stör befriade från frysningskravet. Övriga i Finland odlade fiskar befrias från frysningskravet om odlingsmetoden uppfyller kraven i beslutet.	795/2014 bilaga 2, kapitel 9.2, stycke 2 Eviras beslut 1773/0959/2012	853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, stycke D(3)	2015/279/FIN
17	Användningen av rent vatten	För hantering av fiskeriprodukter kan användas också annat rent vatten än havsvatten (sötvatten) om detta inte äventyrar livsmedelssäkerheten.	795/2014 bilaga 2, kapitel 9.2, stycke 3	853/2004 bilaga III, avsnitt VIII, stycke 3 c	2011/54/FIN
18	Kravet för kranarna i äggpackerier	Kranarna vid tvättställ för handtvätt får vara handmanövrerade.	795/2014 bilaga 1, kapitel 1, stycke 4	-	
19	Utförande av rensning och fileing i ett och samma steg	Rensning och fileing kan med tillstånd av tillsynsmyndigheten utföras i ett och samma steg.	795/2014, bilaga 2, kapitel 9, stycke 9.1	-	
20	Undantag till kraven på ytmaterial	Till exempel trä kan användas i anläggningens redskap och strukturer, om det är nödvändigt med tanke på livsmedlets produktionsprocess.	795/2014 bilaga 1, kapitel 1, stycke 3	852/2004 bilaga II, kapitel II, stycke 1 a, b, e, f	2011/54/FIN

21	Tidsmässigt åtskiljande av verksamheter (detaljhandeln inbegripen)	Sättet på vilket verksamheterna avskiljs i tidsmässigt hänseende ska beskrivas i ansökan om godkännande eller ändring av anläggningen.	795/2014 bilaga 1, kapitel 1, stycke 1 a, 1 b Hur en anläggning godkänns (Eviras anvisning 16033) stycke 6.1	852/2004 bilaga II, kapitel I, stycke 2 a (tillräckliga arbetsutrymmen)	2011/54/FIN
22	Utrymme för tvätt av transportmedel för djur i ett slakteri	Ett slakteri behöver inte ha något utrymme för tvätt av transportmedel för djur, om myndigheten tillåter tvätt någon annanstans.	795/2014 bilaga 2, kapitel 2.1, stycke 1	853/2004 bilaga III, avsnitt I, kapitel II, stycke 6	2011/54/FIN
23	Sidospåret i ett litet slakteri	Av ett litet slakteri krävs inte något sidospår.	795/2014, ändringen 444/2016 bilaga 2, kapitel 2.1.1, stycke 3	-	2011/54/FIN 2015/601/FIN
24	Kylrum för slaktkroppar och organ i små slakterier	Små slakterier behöver inte ha ett separat kylrum för organ, om organen kyls ned till en kärntemperatur på högst 3 °C i ett kylrum för slaktkroppar.	795/2014 bilaga 2, kapitel 2.1, stycke 9	-	2011/54/FIN 2015/601/FIN
25	Tillverkning av köttberedningar och malet kött i en styckningsanläggning	En separat styckningsanläggning krävs inte.	795/2014 bilaga 2, kapitel 8.1	-	2011/54/FIN
26	Lättnader för små anläggningar som tar emot obehandlad mjölk	Kan beviljas när den obehandlade mjölken redan i ladugården har testats för antibiotika, eller när läkemedelsbokföring och åtskiljande av det medicinerade djurets obehandlade mjölk kan inspekteras. Kan också beviljas om uppsamlaren av den obehandlade mjölken sköter kvalitetsundersökningarna (somatiska celler, totala antalet bakterier och antibiotikatestning) av den obehandlade mjölken.	795/2014 bilaga 2, kapitel 11, stycke 1	-	2011/54/FIN
Utdrag från Eviras anvisningar		Betyder eller gäller till exempel	Anvisning länk till anvisningar	EU-lagstiftning	

1	Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk eller grädde eller smör eller mjölkpulver	Tillverkning i en anmäld livsmedelslokal, godkännande som anläggning krävs inte.	Hur en anläggning godkänns (Eviras anvisning 16033) stycke 4.1	-	
2	Anvisningar för god praxis	Om företagaren i sin egenkontroll följer de för branschen utarbetade och av Evira utvärderade riktlinjerna för god praxis, behöver företaget till dessa delar inte utarbeta någon egen plan för egenkontroll.	Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal (Eviras anvisning 16043) stycke 2.1	-	
3	Framläggandet av delområden i egenkontrollplanen	Vissa delområden i egenkontrollplanen kan vara i annan än skriftlig form. Till exempel planen för underhåll, bekämpning av skadedjur, utbildning. Företagaren skall kunna påvisa att eventuella risker som gäller delområdet är under kontroll.	Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal (Eviras anvisning 16043) kapitel 3	-	
4	Bokföring av uppföljning och omsättande i praktiken som hör till egenkontrollen	Man behöver inte alltid föra bok över uppföljning och omsättande i praktiken av egenkontrollen. Till exempel behöver man inte alltid föra bok över temperaturer, förutom resultat vid kritiska styrpunkter och avvikelser.	Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal (Eviras anvisning 16043) stycke 7.3	-	
5	Kortvariga avvikelser från temperaturkraven	Begränsade perioder utan temperaturkontroller kan tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel. Avvikelsen får vara högst + 3 °C och pågå i högst 24 timmar.	1367/2011 11 § Anvisning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (Eviras anvisning 16025) 11 §	852/2004, bilaga 2, kapitel IX, stycke 5	
6	Minskning av mängden mikrobiologiska prov	De provmängder som ska tas enligt provtagningsplanen i bilaga I till förordning 2073/2005 kan minskas om livsmedelsföretagaren med	Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens	-	

		stöd av befintlig dokumentation gällande en lång tid kan styrka effektiva HACCP-baserade förfaranden. Rekommenderade provtagningsfrekvenser har getts i Eviras anvisning.	förordning (EG) nr 2073/2005 (Eviras anvisning 10501)		
7	Antal provenheter	Man kan också tillämpa ett annat antal provenheter, om tillsynsmyndigheten godkänner förfarandet. Till exempel kan enskilda prov av produktionen tas då och då under en veckas tid i stället för exempelvis 5 prov under en och samma dag.	Mikrobiologiska krav för livsmedel, tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 (Eviras anvisning 10501) stycke 4.3	-	

5. KÖTTBESIKTNINGSFÖRORDNINGEN

JSMf om köttbesiktning (590/2014)

	Nationella regler	Betyder eller gäller till exempel	Nationell lagstiftning	EU-lagstiftning	Notifikation
1	Besiktningen av huvudena från renar	Huvudena från renar behöver inte besiktas, även om tungorna används som livsmedel.	795/2014 bilaga 1, kapitel 3.2., stycke 1		2016/33/FIN
2	Förvaring av informationen från livsmedelskedjan	Informationen från livsmedelskedjan kan förvaras och kontrolleras på	590/2014 bilaga 1, kapitel 1		2011/304/FIN

		djurhållningsplatsen i anslutning till slakteriet för de djurs del, som fötts upp på djurhållningsplatsen i fråga.			
3	Litet slakteri utan djurstall	En djurhållningsplats i anslutning till ett litet slakteri kan för ante mortem -besiktningarnas del jämföras med djurstallet i ett slakteri för de djurs del, som härstammar från djurhållningsplatsen i fråga.	590/2014 bilaga 1, kapitel 2, stycke 1		2011/304/FIN
4	Renskiljningsplats som djurhållningsplats	En renskiljningsplats jämföras för ante mortem -besiktningens del med en djurhållningsplats.	590/2014 bilaga 1, kapitel 2, stycke 1		2011/304/FIN
5	Slaktkroppar av älg	Avskärning på tvären av slaktkroppar av älg innan köttbesiktningen	795/2004 bilaga 1 kapitel 3.3 stycke 4		2016/33/FIN

6. UNDERKÄNDA FÖRSLAG

Finska myndigheterna har gjort förslag till kommissionen om nationella undantag eller anpassningar. De förslag som är listade nedan, har blivit underkända och har inte kunnat sättas i kraft.

	Underkända nationella förslag	Nationell lagstiftning	EU-lagstiftning	Notifikation
1	Rensning vid strandens skulle vara tillåten som en del av primärproduktionen	1258/2011 5a§	N:o 853/2004 bilaga III avsnitt VIII stycke 4 b	2013/172/FIN
2	Inledandet av slakt på primärproduktionsstället av nötkreatur som hålls utomhus året om skulle vara tillåtet	1368/2011 bilaga 2 kapitel 2.1.		2016/26/FIN
3	Till ett slakteri skulle kunna levereras nötkreatur som hålls utomhus året om, vilkas slakt påbörjats på djurhållningsplatsen	795/2014 bilaga 2 luku 2.2. stycke 10(11) ja luku 2.2. kohta 4	853/2004 bilaga III avsnitt I kapitel IV styckena 2 (a) ja 2 (b)	2016/45/FIN
4	Hanteringen av obesiktat kött från vilt skulle vara tillåten i en vilthanteringsanläggning tidsmässigt åtskilt från besiktat kött	795/2014 bilaga 2 kapitel 6.3 bilaga 3 kapitel 2.5. stycke 3	853/2004 bilaga III avsnitt IV kapitel II stycke 7 och kapitel III stycke 6	2016/45/FIN
5	Ante mortem -besiktning på djurhållningsplatsen av nötkreatur som hålls utomhus året om skulle vara tillåten	795/2014 bilaga 1 kapitel 2		2016/33/FIN

MER INFORMATION OM NOTIFIKATIONER TILL KOMMISSIONEN

SRf om livsmedelstillsyn (420/2011)

notifierad med numret 2011/132/FIN. I utkastet till förordning ingick också bestämmelserna i lågriskförordningen

RSf om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (1258/2011)

- notifierad med numret 2011/132/FIN (se 420/2011). Förordningen om verksamheter med låg risk notifierades inte separat.
- ändringen RSf 164/2016 notifierades med numren 2015/527/FIN och 2015/629/FIN
- ändringen RSf 23/2017 notifierades med numren 2016/302/FIN

JSMf om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel (1368/2011)

- **notifierad i sin helhet med numret 2011/286/FIN**
- ändringen om obehandlad mjölk (700/2013) notifierad med numret 2013/5/FIN (notifierad separat också med stöd av direktiv 2000/13/EC art. 19)
- ändringen JSMf 188/2016 notifierades med numret 2015/629/FIN
- ändringen JSMf 621/2015 notifierades med numret 2016/26/FIN

JSMf om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011)

- **notifierad i sin helhet med numret 2011/302/FIN**
- ändringen JSMf 1423/2015 notifierades med numret 2015/279/FIN
- ändringen JSMf 187/2016 notifierades med numret 2015/629/FIN

JSMf om livsmedelshygien i anläggningar (1369/2011, upphävd med förordning 795/2014)

- **förordningen (1369/2011) notifierades i sin helhet med numret 2011/54/FIN**, förslaget till ändring notifierades med numret 2014/103/FIN (ändringen inkluderades i förordningen (795/2014))
- förordningen (795/2014) notifierades inte, eftersom det ansågs att den inte innehåller ändringar som förutsätter en notifikation
- ändringen JSMf 620/2015 notifierades med numret 2015/38/FIN
- ändringen JSMf 1424/2015 notifierades med numret 2015/279/FIN
- ändringen JSMf 444/2016 notifierades med numret 2015/601/FIN
- ändringen JSMf 1210/2016 notifierades med numret 2016/301/FIN
- ändringen JSMf 7/2018 notifierades med numret 2017/258/FIN
-

JSMf om köttbesiktning (1470/2011, upphävd med förordning 590/2014)

- **förordningen (1470/2011) notifierad i sin helhet med numret 2011/304/FIN**
- förordningen (590/2014) notifierades inte, eftersom det ansågs att den inte innehåller ändringar som förutsätter en notifikation
- ändringen JSMf 762/2016 notifierades med numret 2016/33/FIN