

Fra: Ole Fester Jørgensen
Sendt: ti 09-03-2010 10:23
Til: Udenrigsministeriet; JTMR; Tina Gade Jensen
Cc: Jens-Otto Horslund; Morten Due Toustrup; NOR; Peter Munk Jensen; Christen Krogh; Eva Marie Bagge Steenberg; Helsinki, Archive
Emne: Helsinki: Udenlandsk lovgivning og erfaring vedr. piercing

Kontinuation:

I fortsættelse af nedenstående indberetning kan ambassaden oplyse følgende vedr. finske myndigheders ansvar/tilsynsforpligtelse mv. i forbindelse med piercing, jfr. Indenrigs- og Sundhedsministeriets anmodning af 25. februar 2010 om supplerende oplysninger:

Piercinger falder under forbrugerbeskyttelsesloven. I Finland fører sikkerhedsteknikcentralen (Tukes) og kommunernes sundhedsmyndigheder tilsyn med sager, som vedrører forbrugerbeskyttelse.

I tilfælde, hvor en piercing har medført problemer (fx hvis et smykke har indeholdt nikkel), hører tilsynsopgaven således til Tukes.

Tilsynsopgaven hører til Valvira (Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården), når det er en professionel indenfor sundhedssektoren, som udfører piercingen. Der vedlægges følgende link til Valvira, hvor Valviras arbejdsopgaver mv. er nærmere beskrevet

<http://www.valvira.fi/se/>

Det tilføjes i øvrigt for god ordens skyld, at finsk lovgivning indeholder bestemmelse om, at let fordærvelige fødevarer, som f.eks. kød og fisk, ikke må håndteres af personer, som bærer piercing-smykker, med mindre de omhandlede piercing-smykker tildækkes, jfr. vedlagte kopi af Jord- og skovbrugsministeriets forordning om "livsmedelshygiene i vissa livsmedelslokaler".

Ambassaden i Helsinki, den 9. marts 2010

Morten Due Toustrup/Ole Fester Jørgensen

From: Ole Fester Jørgensen
Sent: 23 February 2010 15:17
To: Udenrigsministeriet; JTMR; Tina Gade Jensen
Cc: Jens-Otto Horslund; Morten Due Toustrup
Subject: Helsinki: Udenlandsk lovgivning og erfaring vedr. piercing

I besvarelse af nedenstående instruktion har juridisk rådgiver Pauliina Kanerva fra den finske Sikkerhedsteknikcentral (Tukes) meddelt følgende:

1: Hvordan er lovgivningen vedr. obligatorisk uddannelse og autorisation af piercere og piercingklinikker i Finland? Hvordan er området organiseret?

I Finland findes der ikke nogen specifik lovgivning vedr. uddannelse og autorisation af piercere og piercingklinikker. Loven om sikkerheden vedr. forbrugsprodukter og tjenesteydelser (Finsk Lovbog 75/2004) gælder også for piercingtjenester. Finsk Produktsikkerhedslovgivning dækker sikkerheden fsva. alle tjenesteydelser, som endnu ikke er dækket af lovgivning for en specifik sektor. Beskæftigelses- og Økonomiministeriet er ansvarlig for lovgivningen vedr. produktsikkerhed i Finland.

For yderligere information se venligst Tukes' hjemmeside:

<http://www.tukes.fi/en/What-can-I-do-to-promote-product-safety/Product-Safety-Legislation/> <<http://www.tukes.fi/en/What-can-I-do-to-promote-product-safety/Product-Safety-Legislation/>>

Loven inkluderer kun nogle få grundlæggende sikkerhedskrav. Loven er baseret på, at de handlende (producenter, importører og sælgere) eller andre tjenesteudbydere, såsom de lokale myndigheder, bærer det primære ansvar for sikkerheden ved varer og tjenesteydelser.

Vedr. de grundlæggende forpligtelser, som tjenesteudbyderne skal overholde i henhold til loven, kan fremhæves, at det er tjenesteudbydernes forpligtelse at forsyne forbrugerne med den nødvendige information, således at forbrugerne kan vurdere den mulige risiko forbundet med forbrugsprodukter og tjenesteydelser. Denne forpligtelse er specificeret i Regeringsdekretet om information, som skal gives i forbindelse med forbrugsprodukter og tjenesteydelser (Finsk Lovbog 613/2004). Der er tale om information, som er af betydning for forbrugere eller tilsynsmyndigheder, og som skal gives i forbindelse med forbrugsprodukter og tjenesteydelser for at undgå potentielle risici for helbred og ejendele.

Hvis tjenesteydelsen vurderes at udgøre en risiko i henhold til loven, skal en virksomhed rapportere herom i en passende form til den rette myndighed. En virksomhed skal også samarbejde med myndighederne for at fortage de nødvendige forholdsregler for at eliminere denne risiko.

2: Eksisterer der nogle specielle kontrolforanstaltninger vedr. piercere og piercingklinikker?

Den finske markedsovervågningsprocedure understreger virksomheders ansvar for sikkerheden ved deres tjenesteydelser og lægger vægt på at motivere virksomhederne til at overholde lovene. Man tilstræber derfor, at virksomhederne frivilligt træffer tilfredsstillende korrigerende forholdsregler i samarbejde med myndighederne. Dette mål opnås sædvanligvis. Hvis en virksomhed ikke handler frivilligt, kan myndighederne dog udstede et påbud. I Finland giver loven om sikkerhed for forbrugsprodukter og tjenesteydelser myndighederne ret til at træffe følgende foranstaltninger:

- Ret til at foretage inspektioner.
- Ret til at indsamle prøver.
- Ret til at foretage forhandlinger med handlende for at eliminere observerede risici.
- Ret til at midlertidigt eller permanent at forbyde salg af en vare eller tjeneste.

3: Hvilke myndigheder varetager sådanne kontrolforanstaltninger?

Ved overvågning af produktsikkerhed samarbejder Sikkerhedsteknologimyndigheden (Tukes) med det lokale länskontor samt kommunernes sundhedsinspektører. De kan foretage inspektioner i forretninger og andre salgssteder, varehuse, fabrikker, produktion faciliteter samt tjenestelokaliteter (såsom piercingklinikker og svømmehaller).

De lokale myndigheder fører tilsyn med sikkerheden af forbrugstjenesteydelser under ledelse af länskontoret. De behandler rapporter fra forbrugerne vedr. varer og tjenester. Lokale myndigheder overvåger også lokalt produceret varer. Kommunale sundhedsinspektører har generelt ansvaret for overvågningen af produktsikkerhed som en del af den miljømæssige sundhedspleje, som også inkluderer fødevarekontrol og offentlige sundhedsopgaver.

Lokale myndigheder og länskontorene overvåger udviklingen af nye produkter, tjenesteydelser og handlende, som ligger indenfor den ovennævnte lov, samt ulykker

(inkl. rapportering fra medierne) og træffer de nødvendige forholdsregler.

Tukes leder den nationale tilsynsføring og arrangerer kurser for de personer, der fører tilsyn med produktsikkerheden på det regionale og lokale niveau. Tukes deltager også i det internationale samarbejde. Tukes fungerer som ekspertcenter i sager vedr. produktsikkerhed. Dets ekspertise udvikles konstant.

4: Er der en minimumsalder for piercing?

Der er ingen minimumsalder for piercing i finsk lovgivning. Men myndighederne (Tukes) har som led i deres praksis meddelt, at en person ikke bør være under 18 år gammel pga. de risici, der er forbundet med piercing (dette gælder ikke piercinger i øreflipperne).

Pauliina Kanerva har oplyst, at der i Sundhedsbeskyttelsesloven (Health Protection Act), som ikke er hendes sagsområde, findes anden finsk lovgivning af relevans for piercing. Såfremt Ministeriet for Sundhed og forebyggelse måtte ønske, at ambassaden undersøger piercing relevante spørgsmål under denne lovgivning, henvender ambassaden sig gerne til den finske Nationale Tilsynsmyndighed for Velfærd og Helbred, som fører tilsyn med helbredsbeskyttelsesmyndighederne på kommuneniveau.

Ambassaden i Helsinki, den 23. februar 2010

Morten Due Toustrup/Ole Fester Jørgensen

FINLANDS FÖRFATTNINGSSAMLING

2009

Utgiven i Helsingfors den 29 januari 2009

Nr 26—29

INNEHÅLL

Nr		Sidan
26	Lag om det nationella genomförandet av de bestämmelser som hör till området för lagstiftningen i rådets rambeslut om förenklat informations- och underrättelseutbyte mellan de brottsbekämpande myndigheterna i Europeiska unionens medlemsstater och om tillämpning av rambeslutet	77
27	Finansministeriets förordning om ett jubileumsmynt för Fredrik Pacius	80
28	Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i vissa livsmedelslokaler ...	82
29	Jord- och skogsbruksministeriets meddelande om jord- och skogsbruksministeriets förordning om upphävning av jord- och skogsbruksministeriets beslut 85/1999 om åtgärder mot spridning av skadegöraren <i>Anoplophora glabripennis</i> från Kina (utom Hongkong)	91

Nr 26

Lag

om det nationella genomförandet av de bestämmelser som hör till området för lagstiftningen i rådets rambeslut om förenklat informations- och underrättelseutbyte mellan de brottsbekämpande myndigheterna i Europeiska unionens medlemsstater och om tillämpning av rambeslutet

Given i Helsingfors den 23 januari 2009

I enlighet med riksdagens beslut föreskrivs:

1 §

Genomförandet av rambeslutet

De bestämmelser som hör till området för lagstiftningen i det i Bryssel den 18 december 2006 av rådet antagna rambeslutet 2006/960/RIF om förenklat informations- och underrättelseutbyte mellan de brottsbekämpande myndigheterna i Europeiska unionens medlemsstater, nedan *rambeslutet*, ska iakttas som lag, om ingenting annat följer av denna lag.

2 §

Tillämpningsområde

Denna lag ska tillämpas på utbyte av information och underrättelser med stöd av rambeslutet för att förebygga och utreda brott.

Denna lag tillämpas också när information lämnas med stöd av rådets beslut 2007/845/RIF om samarbete mellan medlemsstaternas kontor för återvinning av tillgångar när det gäller att spåra och identifiera vinning eller annan egendom som härrör från brott.

3 §

Definition av information och underrättelser

I denna lag avses med information och underrättelser

1) uppgifter i de personregister som avses i 2—4 och 6 § i lagen om behandling av personuppgifter i polisens verksamhet (761/2003),

2) uppgifter i de personregister som avses i 21—23 och 23 a—23 d § i tullagen (1466/1994),

RP 190/2008
FvUB 25/2008
RSv 199/2008

6—2009

3) uppgifter i de personregister som avses i 3, 4 och 7–12 § i lagen om behandling av personuppgifter vid gränsbevakningsväsendet (579/2005), samt

4) uppgifter som annars med stöd av 35, 36 och 36 a § i polislagen (493/1995), 13 § i lagen om behandling av personuppgifter i polisens verksamhet, 28 § i tullagen, 17, 18 och 22 § i lagen om behandling av personuppgifter vid gränsbevakningsväsendet eller någon annan lag eller ett avtal innehas av polisen, tullverket eller gränsbevakningsväsendet eller som är tillgängliga för dem utan att de vidtar tvångsåtgärder.

4 §

Behöriga brottsbekämpande myndigheter

I Finland är polisen, tullverket och gränsbevakningsväsendet behöriga brottsbekämpande myndigheter enligt rambeslutet.

5 §

Utlämnande av information och underrättelser på begäran

De behöriga brottsbekämpande myndigheterna ska lämna information och underrättelser till den för brottsutredningen eller kriminalunderrättelseverksamheten ansvariga behöriga brottsbekämpande myndigheten i en annan medlemsstat på dennes begäran, om informationen och underrättelserna behövs för att förebygga eller utreda brott.

Information och underrättelser lämnas ut under de förutsättningar som anges i 17–19 § i lagen om behandling av personuppgifter i polisens verksamhet, 25, 26 och 26 a § i tullagen och 26–28 § i lagen om behandling av personuppgifter vid gränsbevakningsväsendet.

På beslutsfattande som gäller utlämnande av information och underrättelser tillämpas vad som bestäms i 20 och 47 a § i lagen om behandling av personuppgifter i polisens verksamhet, 26 a § i tullagen, 29 § i lagen om behandling av personuppgifter vid gränsbevakningsväsendet samt någon annanstans i lag.

6 §

Utlämnande av information och underrättelser på eget initiativ

De behöriga brottsbekämpande myndigheterna ska lämna information och underrättelser till den för brottsutredningen eller kriminalunderrättelseverksamheten ansvariga behöriga brottsbekämpande myndigheten i en annan medlemsstat också på eget initiativ, om utlämnandet kan antas bidra till att förebygga eller utreda de brott som avses i 3 § 2 mom. i lagen om utlämning för brott mellan Finland och de övriga medlemsstaterna i Europeiska unionen (1286/2003).

Information och underrättelser lämnas ut under de förutsättningar som anges i 17–19 § i lagen om behandling av personuppgifter i polisens verksamhet, 25, 26 och 26 a § i tullagen och 26–28 § i lagen om behandling av personuppgifter vid gränsbevakningsväsendet.

På beslutsfattande som gäller utlämnande av information och underrättelser tillämpas vad som bestäms i 20 och 47 a § i lagen om behandling av personuppgifter i polisens verksamhet, 26 a § i tullagen, 29 § i lagen om behandling av personuppgifter vid gränsbevakningsväsendet samt någon annanstans i lag.

7 §

Vägran att lämna ut information och underrättelser

De behöriga brottsbekämpande myndigheterna ska vägra lämna ut information och underrättelser om

1) utlämnandet av informationen kan kränka Finlands suveränitet eller äventyra Finlands säkerhet eller andra väsentliga nationella intressen,

2) utlämnandet av informationen strider mot principerna om de mänskliga rättigheterna och grundläggande rättigheterna,

3) utlämnandet av informationen annars strider mot grundprinciperna för Finlands rättsordning, eller

4) utlämnandet av informationen förutsätter tillstånd av en rättslig myndighet och ett sådant tillstånd inte erhållits.

Information och underrättelser behöver inte lämnas ut om

1) verkställandet av begäran kräver orimligt stora resurser i förhållande till gärningens art eller informationens relevans,

2) verkställandet av begäran kan försvåra förebyggande eller utredning av brott i Finland,

3) verkställandet av begäran kan äventyra personers säkerhet, eller

4) den gärning som ligger till grund för begäran inte är ett sådant brott eller såsom begånget i Finland under motsvarande förhållanden inte anses som ett sådant brott för vilket det strängaste straffet enligt finsk lag är fängelse i över ett år.

8 §

Förhållande till andra lagar och internationella förpliktelser

På samarbete som avses i denna lag tilläm-

Helsingfors den 23 januari 2009

pas dessutom vad som särskilt föreskrivs eller avtalas om det.

9 §

Bemyndigande att utfärda förordning

Genom förordning av statsrådet utfärdas det vid behov närmare bestämmelser om verkställigheten av rambeslutet och denna lag.

10 §

Ikraftträdande

Denna lag träder i kraft den 12 februari 2009.

Åtgärder som verkställigheten av lagen förutsätter får vidtas innan lagen träder i kraft.

Republikens President
TARJA HALONEN

Migrations- och Europaminister *Astrid Thors*

Nr 27

Finansministeriets förordning om ett jubileumsmynt för Fredrik Pacius

Given i Helsingfors den 16 januari 2009

I enlighet med finansministeriets beslut föreskrivs med stöd av 1 § 2 mom. i lagen av den 27 mars 1998 om mynt (216/1998), sådant det lyder i lag 378/2002:

1 §

Med anledning av att 200 år förflutit sedan Fredrik Pacius födelse präglas ett jubileumsmynt för Fredrik Pacius med valören 10 euro.

2 §

Jubileumsmyntet är av silverlegering, av vars vikt 925 promille är silver och 75 promille koppar. Halterna får variera högst ± 10 promilleenheter.

3 §

Jubileumsmyntets diameter är $38,6 \pm 0,1$ millimeter och dess vikt $25,5 \pm 0,5$ gram.

Högst 5 procent av mynten får till diametern avvika mer än $\pm 0,1$ millimeter.

4 §

Jubileumsmynten är cirkelformiga. Bilderna och inskrifterna på de plana ytorna är placerade så att vardera sidan av myntet är på rätt led då myntet vänds som ett bokblad.

På myntet finns myntutformarens släktnamnsinitial M, Ab Myntverket i Finlands logotyp och gemenskapssymbolen.

5 §

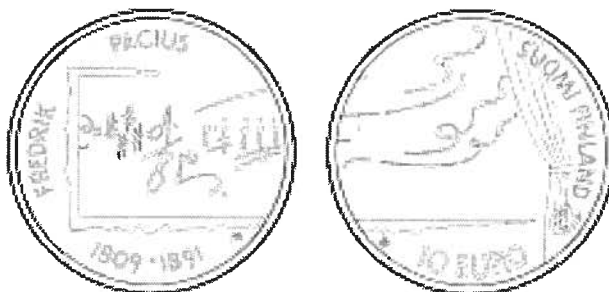
Jubileumsmyntets utseende framgår av följande beskrivning och bilden nedan.

På myntets teckensida avbildas i relief början av ouvertüren till operan "Kung Karls jakt". Nertill finns i relief i bågform årtalen 1809 - 1891. På myntets vänstra sida finns i relief i bågform texten Fredrik Pacius.

På myntets valörsida avbildas till höger i relief en ridå som gått upp. På ridån finns texten SUOMI FINLAND i fördjupning. På myntets vänstra sida finns upptill ett streckmönster i relief. Nertill i bågform från vänster till höger finns valörbeteckningen 10 EURO i relief.

6 §

En del av mynten är specialpräglade, varvid botten är spegelblank och figurens yta matt.



7 §

De närmare detaljerna i jubileumsmyntens utformning framgår av de originalpräglar och originalarbetsredskap som förvaras hos Ab Myntverket i Finland.

8 §

Denna förordning träder i kraft den 29 januari 2009.

Helsingfors den 16 januari 2009

Finansminister *Jyrki Katainen*

Regeringsråd *Raine Vairimaa*

Nr 28

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i vissa livsmedelslokaler

Given i Helsingfors den 21 januari 2009

I enlighet med jord- och skogsbruksministeriets beslut föreskrivs med stöd av 10 § 2 och 3 mom., 11 § 2 mom. och 20 § 4 mom. i livsmedelslagen av den 13 januari 2006 (23/2006):

1 kap.

Allmänna bestämmelser

1 §

Tillämpningsområde

Denna förordning tillämpas på godkända livsmedelslokaler där

- 1) det bedrivs detaljförsäljning,
- 2) livsmedel hanteras och lagras före detaljförsäljning, med undantag av sådana livsmedelslokaler om vilka föreskrivs i jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i livsmedel av animaliskt ursprung (787/2006), nedan anläggningsförordningen (37/EEO/2006); eller
- 3) det endast förpackas eller på annat sätt hanteras honung före detaljförsäljning.

2 §

Definitioner

I denna förordning tillämpas definitionerna i livsmedelslagens 6 §. Utöver dessa avses med

- 1) *lättfördärvligt livsmedel* ett livsmedel som på grund av sammansättning, struktur, hantering eller andra egenskaper erbjuder goda möjligheter för mikrober att föröka sig, och som därför måste förvaras antingen i låga eller höga temperaturer,

2) *detaljhandelns leverans* en transport av livsmedel mellan livsmedelslokaler som omfattas av förordningen eller från en sådan livsmedelslokal till konsumenten,

3) *livsmedel som äts som sådant* ett livsmedel som företagaren har avsett att ska ätas utan att det tillreds,

4) *utomhusförsäljning* servering, försäljning eller annan överlåtelse av livsmedel samt andra former av hantering av livsmedel i direkt anslutning till dessa i ett utrymme utomhus,

5) *utrymme utomhus* en livsmedelslokal som är belägen någon annanstans än inne i en byggnad eller en livsmedelslokal som är belägen i ett utrymme inomhus eller i en del av ett sådant och som inte utgör en del av en annan godkänd livsmedelslokal.

2 kap.

Livsmedelshygieniska krav på livsmedelslokaler

3 §

Byggnadstekniska krav

Utöver vad som föreskrivs i 2 kap. om livsmedelshygieniska krav på livsmedelslokaler föreskrivs om detta även i kapitel II i och bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, nedan den allmänna livsmedelshygienförordningen.

En livsmedelslokal ska på ett ändamålsenligt sätt avskiljas från andra utrymmen eller funktioner som kan äventyra den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som hanteras eller förvaras i livsmedelslokalen.

I livsmedelslokalen ska finnas ett separat och ändamålsenligt utrustat utrymme för förvaring och underhåll av städredskap.

I livsmedelslokalen ska för personalen finnas ändamålsenligt utrustade toaletter och omklädningsrum. Tillsynsmyndigheten kan tillåta att toaletten, städredskapsutrymmet och omklädningsrummet placeras i ett utrymme eller en byggnad som har avskiljts från livsmedelslokalen, om det med hänsyn till verksamhetens art och omfattning är ändamålsenligt och det samtidigt kan garanteras att detta inte leder till hälsofara.

I en livsmedelslokal med fler än sex kundplatser ska det finnas tillräckligt med ändamålsenligt utrustade toaletter för kunderna. Toaletten får inte vara direkt förbunden med det utrymme där livsmedel hanteras, säljs eller serveras. Tillsynsmyndigheten kan även tillåta att kundtoaletten finns i närheten av livsmedelslokalen.

4 §

Funktionsmässiga krav

Livsmedel ska hanteras så att spridning av smittsamma sjukdomar och försämring av livsmedlens hygieniska kvalitet förhindras. Livsmedlen ska skyddas från mikrober och skadedjur, samt vid behov från fukt, värme, frysning, ljus, kemikalier och andra skadliga verkningar.

Otillredda kött- och fiskeriprodukter ska hållas åtskilda från livsmedel som äts som sådana. Oförpackat rått fjäderfäkött får inte lagras, säljas eller annars hanteras så att det kommer i kontakt med andra oförpackade livsmedel.

Det är tillåtet att få eller plocka samt ta ur jaktbara vilda harar, kaniner och fåglar endast på en för ändamålet reserverad och utrustad plats. Tillverkning av malet kött och malen lever är tillåten endast på en för ändamålet reserverad plats i enlighet med 14 §. Rensning av fisk är tillåten endast på en för ändamålet reserverad och utrustad plats.

Om orensad, färsk fisk av de arter som nämns i punkterna 137 och 138 i kapitel 1 i bilaga 2 till anläggningsförordningen tas emot för detaljförsäljning får sådan fisk lagras eller saluföras orensad högst två dagar, dagen för mottagandet inräknad. Fisken ska rensas senast dagen efter mottagandet, om försäljningen av den avses att fortgå som rensad.

Försäljning och lagring av andra varor än livsmedel i en livsmedelslokal ska ordnas så att den hygieniska kvaliteten på livsmedel i lokalen inte försämras. Dessa varor ska placeras på egna hyllor och i egna försäljningsdiskar tillräckligt avskilt från livsmedlen. Sådana varor eller ämnen som inte hänför sig till verksamheten i en livsmedelslokal får inte förvaras i lokalen. Arbetstagarnas egna livsmedel får förvaras endast i deras måltidsrum eller personalutrymmen.

Förskämda livsmedel och annat avfall ska förvaras på ett ställe som anvisats för dem tillräckligt avskilt från den övriga verksamheten i livsmedelslokalen och livsmedlen samt avlägsnas från lokalen tillräckligt ofta, dock minst en gång per dag.

I en livsmedelslokal är tobaksrökning tillåten endast i ett separat utrymme avsett för detta ändamål.

5 §

Egenkontroll

Bestämmelser om de principer i fråga om faroanalys och kritiska styrpunkter som ska tillämpas vid egenkontroll enligt 19 § i livsmedelslagen ingår i artikel 5 i den allmänna livsmedelshygienförordningen.

Livsmedelsföretagaren ska göra dem som arbetar i lokalen förtrogna med egenkontrollen och utse en för egenkontrollen ansvarig person som ska ha tillräcklig utbildning för en framgångsrik skötsel av uppgiften.

Den bokföring som avser egenkontrollen ska innefatta sådan dokumentation om genomförandet av egenkontrollen, därtill anknytande mätningar, undersökningar och utredningar samt korrigerande åtgärder som vidtagits och meddelanden som lämnats till myndigheterna som behövs för att verifiera planen för egenkontroll.

Planen för egenkontroll och den bokföring som hänför sig till den, vilka helt eller delvis kan vara elektroniska dokument, ska förvaras i livsmedelslokalen så att de där kan inspekteras av tillsynsmyndigheten. Bokföringen över egenkontrollen ska sparas i minst ett år efter det att försäljningen, den angivna hållbarhetstiden eller transporten av livsmedlen upphört.

Till planen för egenkontroll ska fogas en redogörelse för på vilket sätt det avfall som uppkommit i livsmedelslokalens verksamhet hanteras. Om avfallet från en livsmedelslokal innehåller animaliska biprodukter, om vilkas hantering Livsmedelssäkerhetsverket har utfärdat en anvisning som grundar sig på de arrangemang som anges i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1774/2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel, ska dessa arrangemang beskrivas särskilt i avfallshanteringsredogörelsen.

I lagen om smittsamma sjukdomar (583/1986) och i bestämmelser som utfärdats med stöd av den föreskrivs om kraven för personalens hälsotillstånd. Kraven ska utgöra grunden för ett program för uppföljning av personalens hälsotillstånd, som ska fogas till planen för egenkontroll.

Om den som överlåter eller tar emot livsmedel ordnar transporten av dem, kan den plan för egenkontroll som gäller transporten inkluderas i den plan för egenkontroll som gäller den övriga verksamhet som livsmedelsöverlåtaren eller livsmedelsmottagaren har utarbetat och genomfört.

3 kap. .

Krav på temperaturen hos lättfördärliga livsmedel

6 §

Transporttemperaturer

Lättfördärliga livsmedel, som för att stå sig ska förvaras i låga temperaturer, ska vid detaljhandels leveranser transporteras i ett isolerat lastutrymme som är försett med kylanordning eller i ett tillslutbart och isolerat transportkärl som kan kylas ned på annat sätt,

så att temperaturen hos livsmedlen är högst 6 °C. Vid transporter av livsmedel av animaliskt ursprung ska dock, såvida det inte är fråga om leverans direkt till slutkonsumenten, temperaturkraven i bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, nedan hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung, iakttas.

Temperaturen hos lättfördärliga livsmedel som ska transporteras heta ska, med undantag för de bageriprodukter som avses i 7 § 3 mom., vara minst 60 °C under transporten.

7 §

Temperaturer vid förvaring och försäljning

Färska fiskeriprodukter, med undantag för sådana som förvaras levande, samt bearbetad fisk som är förpackad i en skyddande atmosfär eller som är vakuumpförpackad, saltad rom samt kokta skal- och blötdjur ska förvaras i en temperatur av 0–3 °C. Malet kött ska förvaras i en temperatur under 4 °C. Lättfördärliga mjölkbaserade produkter, i vilkas framställning ingår minst pastörisering eller motsvarande värmebehandling, ska förvaras i en temperatur av högst 8 °C.

Andra lättfördärliga livsmedel, inklusive mjölk, grädde, groddar, grönsaker i bitar samt halvkonserver av fisk och levande musslor ska förvaras i en temperatur av högst 6 °C.

Ett lättfördärligt livsmedel som har tillretts genom upphettning, och som inte har kylts ned, ska förvaras så att dess temperatur är minst 60 °C. Lättfördärliga bageriprodukter som tillverkats genom upphettning och som inte kyls ned omedelbart efter tillverkningen kan den dag produkten är tillverkad förvaras i rumstemperatur på försäljningsstället, om de osålda produkterna förstörs vid slutet av tillverkningsdagen.

8 §

Serveringstemperaturer

Mat som serveras het ska ha en temperatur av minst 60 °C. Temperaturen hos lättför-

därvliga livsmedel som kräver kylförvaring får under serveringen stiga till högst 12 °C.

Med undantag för livsmedel som avses i 12 § 1 mom. får oförpackade lättfördärvliga livsmedel serveras i högst fyra timmar. Livsmedlen ska förstöras efter serveringen.

9 §

Nedkylning av mat

Mat som är avsedd att förvaras kallt ska omedelbart efter serveringen och inom högst fyra timmar kylas ned till en temperatur av 6 °C eller kallare. Om den verksamhet som regelbundet bedrivs i livsmedelslokalen innefattar nedkylning av mat som framställts genom upphettning, ska kapaciteten och effekten hos den kylanordning som används för nedkylningen vara tillräcklig i relation till produktionen.

10 §

Djupfrysta varor

Bestämmelser om transport och förvaring av djupfrysta varor, glass och glassmix utfärdas särskilt. När det gäller transporter som omfattas av överenskommelsen om internationell transport av lättfördärvliga livsmedel och om specialutrustning för sådan transport (ATP) (FördrS 48/1981) ska de temperaturer som fastställs i bilagorna till överenskommelsen iakttas.

De krav på mätning och registrering av temperaturen som anges i artikel 2 i kommissionens förordning (EG) nr 37/2005 om övervakning av temperatur i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel tillämpas inte på en frysanläggning avsedd för lagring i en livsmedelslokal för detaljförsäljning, om frysanläggningens volym är mindre än 10 kubikmeter och dess lufttemperatur kan mätas med en väl synlig termometer.

11 §

Kortvariga avvikelser från temperaturkraven

Kortvariga avvikelser från de temperaturkrav hos lättfördärvliga livsmedel som anges

i 3 kap. tillåts dock av praktiska skäl i enlighet med kapitel IX punkt 5 i bilaga II till den allmänna livsmedelshygienförordningen.

4 kap.

Särskilda krav på förhållandena vid livsmedelsförsäljning

12 §

Överlåtelse av vissa livsmedel till kunderna

Oförpackade, lättfördärvliga livsmedel ska saluföras så att en försäljare överlåter dem till kunden. Likväl får lättfördärvliga livsmedel i samband med servering samt bageriprodukter som avses i 7 § 3 mom. saluföras oförpackade om de är skyddade på ett sådant sätt att inte livsmedelshygienisk risk uppstår då kunden tar produkterna.

Andra oförpackade livsmedel, med undantag för färska grönsaker och färsk svamp, ska överlåtas till kunden av en försäljare eller saluföras skyddade på ett sådant sätt att inte livsmedelshygienisk risk uppstår då kunden tar dem.

13 §

Försäljning av kött- och fiskeriprodukter samt levande musslor

Färskt kött, malet kött, köttberedningar och köttprodukter får saluföras i färdiga förpackningar i kylda försäljningsanordningar. Om det finns tillgång till ett särskilt kylförvaringsutrymme för förvaringen av dem, får de saluföras oförpackade i separata kylda försäljningsanordningar.

Fiskeriprodukter, bearbetade fiskeriprodukter samt levande musslor får saluföras i färdiga förpackningar i kylda försäljningsanordningar. Om det finns tillgång till ett särskilt kylförvaringsutrymme för förvaringen av dem, får de saluföras oförpackade i separata kylda försäljningsanordningar. Fångst datum för färsk vild fisk samt upptagningsdatum för färsk odlad fisk ska tydligt och skriftligen uppges i samband med försäljningen.

Ur en kyld försäljningsanordning varifrån färskt kött, malet kött, köttberedningar och köttprodukter saluförs kan också saluföras

oförpackade fiskeriprodukter, bearbetade fiskeriprodukter samt levande musslor, om en del av kylanordningen har avskiljts för dessa genom en tillräcklig mellanvägg.

Avsnitt VIII kapitel III del A, C och D, kapitel IV del A och kapitel V i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas också på detaljhandeln. Fiskeriprodukterna får inte innehålla parasiter som förstör den organoleptiska eller livsmedelshygieniska kvaliteten. Det djupfrysningstvång som nämns i avsnitt VIII kapitel III del D i bilaga III till ovan nämnda förordning gäller dock inte strömming och inte heller regnbåge och sik som odlats i Finland eller lax som odlats i Norge. Avsnitt VII kapitel V, VI, VIII och IX samt kapitel VII punkt 3 i bilaga III till hygienförordningen gällande livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas också på detaljhandel med levande musslor.

14 §

Tillverkning av malet kött och malen lever

Malet kött ska tillverkas av färskt eller genom djupfrysning lagrat kött av god kvalitet från skelettmuskulaturen, dock inte av kött av fjäderfä. I malet kött får inte i samband med tillverkningen tillsättas organ eller andra tillverkningsämnen. Kött som har lagrats djupfryst ska malas fryst eller omedelbart efter upptiningen.

Malen lever ska tillverkas av färsk eller genom djupfrysning lagrad lever av god kvalitet, dock inte av lever av fjäderfä. Andra tillverkningsämnen får inte tillsättas i samband med tillverkningen. Lever som har lagrats djupfryst ska malas fryst eller omedelbart efter upptiningen.

Malet kött och malen lever får säljas under tillverkningsdagen och dagen därpå.

15 §

Tillredning av mat samt annan hantering av oförpackade livsmedel

Tillredning av mat samt annan hantering av oförpackade livsmedel på ett försäljningsställe ska ordnas på ett sätt som inte äventy-

rar den hygieniska kvaliteten på de livsmedel som saluförs eller den mat som tillreds.

Mat får tillredas endast på en plats som är utrustad på ett ändamålsenligt sätt och avskild från övriga livsmedel som saluförs.

I omedelbar anslutning till en plats som reserverats för tillredning av mat samt annan hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel ska det finnas en separat vattenpost för handtvätt, en vattenpost för tvätt av arbetsredskap och ett avfallskärl för det avfall som uppstår.

Kraven i 2 och 3 mom. gäller inte tillfälliga varudemonstrationer.

16 §

Försäljning av livsmedel utomhus

På torg eller i andra utrymmen utomhus får livsmedel säljas eller tillredas för servering, om verksamheten uppfyller tillräckliga krav på livsmedelshygienen. Torg eller andra utrymmen utomhus där livsmedel säljs eller tillreds för servering ska hållas rena och snygga och där ska finnas tillräckligt många avfallskärl. Bestämmelser om livsmedelshygieniska krav i fråga om försäljning av livsmedel utomhus finns också i kapitel III i bilaga II till den allmänna livsmedelshygieneförordningen.

Vid utomhusförsäljning får fiskeriprodukter, levande musslor och förpackade bearbetade fiskeriprodukter i stället för i en kylanordning också saluföras och förvaras på is, förutsatt att smältvattnet kan avledas på ett hygieniskt sätt. Vid utomhusförsäljning kan lättfördärliga livsmedel saluföras och förvaras tillsammans med kylklampar i en isolerad förvaringsbox med lock, eller helt utan kylutrustning, om förvaringstemperaturen på grund av väderförhållandena uppfyller kraven i 7 §.

5 kap.

Personlig hygien och begränsat tillträde för djur till en livsmedelslokal

17 §

Personlig hygien

Föreskrifter om personlig renlighet för per-

soner som arbetar i en livsmedelslokal ges i kapitel VIII punkt 1 i bilaga II till den allmänna livsmedelshygienförordningen. Personer som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal ska ha en tillräcklig skyddsklädsel som endast används i livsmedelslokalen. Till den hör ändamålsenliga arbetsplagg, huvudbonad och skor.

En person som man vet eller misstänker att bär på en sjukdom som kan överföras via livsmedel får inte hantera livsmedel i en livsmedelslokal. Oförpackade lättfördärliga livsmedel får inte hanteras av personer med infekterade sår, konstnaglar, piercing-smycken eller andra smycken, om de inte kan täckas med skyddsplagg. Det samma gäller även för personer som hanterar andra oförpackade livsmedel, om ovan nämnda omständigheter kan förorsaka livsmedelshygieniska risker.

18 §

Begränsat tillträde för djur till en livsmedelslokal

Djur har inte tillträde till en livsmedelslokal.

Synskadades ledarhundar, rörelsehindrades assistenthundar och hörselskadades signalhundar får dock följa med till en livsmedelslokals kundutrymmen.

Vad som föreskrivs i 1 mom. gäller inte ett sådant utrymme inomhus i ett affärscentrum, där det inte finns regelbunden detaljförsäljning av livsmedel, eller områden för uteservering.

6 kap.

Krav på transport av livsmedel

19 §

Allmänna livsmedelshygieniska krav på transport av livsmedel

Transportmedel som används vid transport av livsmedel ska hållas rena. De transportmedel i vilka annat än livsmedel transporteras ska kontrolleras och vid behov rengöras

innan de används för transport av livsmedel. Transportmedlen ska vara hela och täta och ytmaterialen bör lätt kunna rengöras.

Vid transport av livsmedel ska man se till att livsmedlen är skyddade mot väta, frysnings, damm och annan nedsmutsning och att deras hygieniska kvalitet inte äventyras under transporten. Vid transport av livsmedel som äts som sådana ska särskild uppmärksamhet fästas vid förebyggande av förorening.

Om produkter som kan äventyra livsmedlens hygieniska kvalitet transporteras i transportmedlet, ska livsmedlen transporteras separat från dessa produkter. Livsmedel ska transporteras så att det till dem inte överförs främmande lukt eller smak eller skadliga egenskaper från fordonet eller transportmedlet eller från andra livsmedel eller varor som transporteras.

Vid över två timmar långa leveranser av lättfördärliga livsmedel inom detaljhandeln ska lastutrymmet eller ett annat kylt transportutrymme eller transportkärl utrustas med ett registrerande system för övervakning av temperaturen. Ett registrerande system för övervakning av temperaturen krävs dock inte om livsmedlen levereras från livsmedelslokalen direkt till konsumenten. I detta fall ska företagaren i sin egenkontroll innefatta metoder för säkerställande av att temperaturen hos de livsmedel som transporteras håller sig inom tillåtna gränser.

20 §

Transportkärl för livsmedel

Transportlådor och transportbehållare samt andra motsvarande kärl ska i livsmedelslokalen förvaras skyddade och separat så att inte den hygieniska kvaliteten hos de livsmedel som transporteras i dem försämras. Transportkärlen ska rengöras mellan varje användning.

Transportkärl för bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver samt oförpackade bageriprodukter och oförpackade, lättfördärliga livsmedel får användas endast för transport av livsmedel.

Kärl som används för bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av

granulat eller pulver samt transport av oförpackade bageriprodukter och oförpackade, lättfördärliga livsmedel ska vid behov vara märkta ”Vain elintarvikkeille/Endast för livsmedel” eller vara försedda med någon annan motsvarande märkning som anger deras användningsändamål.

21 §

Undantag i fråga om bulktransport av vissa livsmedel till sjöss

Utan hinder av 18 § 3 mom. tillämpas på bulktransport av oljor och fetter till sjöss

Helsingfors den 21 januari 2009

Jord- och skogsbruksminister *Sirkka-Liisa Anttila*

bestämmelserna i bilaga 1 och vid transport av råsocker bestämmelserna i bilaga 2.

7 kap.

Ikraftträdandebestämmelser

22 §

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den 1 februari 2009.

Genom denna förordning upphävs social- och hälsovårdsministeriets förordning av den 9 oktober 2007 om livsmedelshygienen i vissa livsmedelslokaler (905/2007).

Veterinäröverinspektör Sebastian Hielm

BULKTRANSPORT MED FARTYG AV FLYTANDE OLJOR OCH FETTER SOM AVSETTS SOM LIVSMEDEL

1) Bulktransport med fartyg av flytande oljor och fetter som avsetts som livsmedel är tillåten, om

a) oljorna eller fetterna transporteras i en rostfri ståltank eller i en tank som invändigt är klädd med epoxiharts eller annat tekniskt jämförbart material, och

b) den närmast föregående lasten som transporterats har varit livsmedel eller last av ämnen från den förteckning över godtagbara föregående laster som avses i bilagan till kommissionens direktiv 2004/4/EG om ändring av direktiv 96/3/EEG om undantag från vissa bestämmelser i rådets direktiv 93/43/EEG om livsmedelshygien i fråga om bulktransport av fetter och oljor.

2) Om de i punkt 1 avsedda oljorna eller fetterna transporteras i en tank som är tillverkad av något annat material än de som nämns ovan, ska de tre närmast föregående lasterna som transporteras i tanken vara livsmedel eller höra till de godtagbara föregående laster som nämns i bilagan till direktiv 2004/4/EG.

3) Om det i punkt 1 avsedda fettet eller oljan inte ska bearbetas, är transport med fartyg tillåten endast a) om oljan eller fettet transporteras i en tank av rostfritt stål eller som invändigt är klädd med epoxiharts eller annat tekniskt jämförbart material, och b) de tre närmast föregående lasterna har varit livsmedel.

4) Befälhavaren på ett transporterande fartyg ska ha detaljerad dokumentation om de tre närmast föregående laster som transporterats i de berörda tankarna samt om effektiviteten i de rengöringsåtgärder som genomförts mellan dessa laster. I de fall då lasten överförs till ett annat fartyg ska befälhavaren på det mottagande fartyget förutom ovan nämnda dokumentation dessutom inneha motsvarande dokumentation från det fartyg från vilket lasten överfördes. Dokumentationen ska på begäran visas upp för myndigheten för livsmedelstillsyn.

SJÖTRANSPORT AV RÅSOCKER SOM SKA RAFFINERAS INNAN DET ANVÄNDS SOM LIVSMEDEL

1) Råsocker som raffineras innan det används som livsmedel eller ingrediens i livsmedel kan transporteras till sjöss i sådana transportkärl, behållare och tankar samt annan motsvarande transportutrustning som inte uteslutande är avsedda för livsmedelstransporter. Innan råsockret lastas ska transportutrustningen rengöras omsorgsfullt för avlägsnande av rester av föregående last och andra föroreningar, och den ska inspekteras för att säkerställa att resterna har avlägsnats effektivt. Råsocker får inte transporteras i sådan transportutrustning i vilken omedelbart före råsockertransporten har transporterats gods i flytande form i bulklast.

2) Den rengöring av transportutrustningen avsedd för sjötransport av råsocker som sker före råsockertransporten är en i 19 § i livsmedelslagen (23/2006) avsedd faktor som inverkar på den hygieniska kvaliteten hos det socker som används som livsmedel eller ingrediens i livsmedel.

3) Det råsockerparti som transporteras för livsmedelsbruk ska åtföljas av ett intyg av den livsmedelsföretagare som ansvarar för sjötransporten. Av intyget ska framgå den föregående last som transporteras och sättet och tidpunkten för rengöringen av transportutrustningen. Uppgifterna i intyget ska grunda sig på den dokumentation som den livsmedelsföretagare som ansvarar för sjötransporten innehar. På det intyg som medföljer råsockerpartiet ska dessutom på ett eller flera av Europeiska gemenskapens språk tydligt och med permanent skrift antecknas ”Denna produkt ska raffinerats innan den används som livsmedel”. Den livsmedelsföretagare som ansvarar för raffineringsprocessen ska bevara en kopia av intyget.

4) De livsmedelsföretagare som ansvarar för transporten av råsockret och raffineringsprocessen ska på begäran för myndigheten för livsmedelstillsyn visa det intyg som medföljer råsockerpartiet samt den dokumentation som uppgifterna i intyget grundar sig på.

Nr 29

Jord- och skogsbruksministeriets meddelande

om jord- och skogsbruksministeriets förordning om upphävning av jord- och skogsbruksministeriets beslut 85/1999 om åtgärder mot spridning av skadegöraren *Anoplophora glabripennis* från Kina (utom Hongkong)

Utfärdat i Helsingfors den 22 januari 2009

Jord- och skogsbruksministeriet meddelar med stöd av 4 § lagen den 25 februari 2000 om Finlands författningssamling (188/2000):

Jord- och skogsbruksministeriet har utfärdat följande förordning:

Förordningens rubrik	JSM:s föreskriftssamling nr	utfärdat	träder i kraft
JSM:s förordning om upphävning av jord- och skogsbruksministeriets beslut 85/1999 om åtgärder mot spridning av skadegöraren <i>Anoplophora glabripennis</i> från Kina (utom Hongkong)	2/09	22.1.2009	6.2.2009

Förordningen har publicerats i jord- och skogsbruksministeriets föreskriftssamling. Förordningen kan fås från jord- och skogsbruksministeriets informationstjänstcentral, (Lappviksgatan 1, Helsingfors) PB 310, 00023 Statsrådet, telefon 020 77 2005.

Helsingfors den 22 januari 2009

Jord- och skogsbruksminister *Sirkka-Liisa Anttila*

Specialsakkunnig *Taina Sahin*

FÖRFS/ELEKTRONISK VERSION

UTGIVARE: JUSTITIEMINISTERIET

Nr 26—29, 2 ark

EDITA PRIMA AB, HELSINGFORS 2009

EDITA PUBLISHING AB, HUVUDREDAKTÖR JARI LINHALA

ISSN 1456-9663