

Eviran ohje 16023/3

Kalastustuotteiden valvonta



Kalastustuotteiden valvonta

Kalastustuotteiden valvonta

SISÄLTÖ

1	Yleistä	3
2	Määritelmät	3
3	Lainsäädäntöä	4
4	Ohjeita	5
5	Aistinvarainen laatu	6
6	Mikrobiologinen turvallisuus	6
7	Kemiallinen turvallisuus	9
7.1	Kemiallisen turvallisuuden hallinta syöntisuosituksilla	9
7.2	Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskeva kansallinen vierasainevalvontaohjelma	10
7.3	Dioksiinit ja PCB-yhdisteet	11
7.4	Raskasmetallit	12
7.5	Radioaktiiviset aineet	12
7.6	PAH-yhdisteet	13
7.7	Histamiini	13
7.8	Pakkausmateriaalit ja muut kontaktimateriaalit	14
7.9	Kokonaistyyppi ja trimetyyliamiinihappo (TVB-N ja TMA-N)	15
8	Loiset	15
8.1	Loistarkastukset	15
8.2	Loisriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittely	16
9	Myrkylliset kalastustuotteet	17
10	Lämpötilavaatimukset	18
10.1	Säilytyslämpötilat	18
10.2	Kuljetuslämpötilat	19
10.3	Sulatus ja suolaus	19
11	Vesi ja jää	20
12	Lisäaineet ja savuaromit	21
13	Pakkausmerkinnät	21
14	Liite 1	27
	Esimerkkejä veden ja jään omavalvonnan riittävyyden arvioinnista	27

Viranomaisen toiminnan tulee perustua lainsäädännössä määriteltyyn toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä, että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Suora lainaus lainsäädäntötekstistä on kirjoitettu *kursiivilla*. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Kalastustuotteiden valvonta

1 Yleistä

Kalastustuotteiden virallisesta valvonnasta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (EY) N:o 854/2004. Valvonta-asetuksessa säädettyjen kalastustuotteiden viralliseen valvontaan kuuluvien asioiden lisäksi tässä ohjeessa käsitellään myös kalastustuotteiden lämpötilavaatimusten, kalastustuotteiden pakkausmerkintöjen, kalastustuotteisiin käytettävien lisäaineiden ja savuaromien sekä kalastustuotteisiin käytettävän veden valvontaa.

Tässä ohjeessa ei lämpötilavaatimuksia lukuun ottamatta käsitellä olosuhdevalvontaa. Olosuhdevalvontaa käsitellään muun muassa Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeessa (16003) ”Laitoksen valvonta”.

Tätä ohjetta sovelletaan kalastustuotteiden valvontaan alkutuotantopaikoissa, elintarvikehuoneistoissa ja kala-alan laitoksissa.

Eviran valvontaosaston elintarvikehygieniayksikkö ja tuoteturvallisuusyksikkö ovat laatineet ohjeen yhteistyössä. Elintarvikehygieniayksikkö vastaa luvuissa 5, 6, 7.2, 7.7, 8, 9 ja 10 esitettyjen asioiden valvonnan ohjauksesta. Tuoteturvallisuusyksikkö vastaa luvuissa 7.1, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.8, 7.9, 11 (yleiset vesiasiat), 12 ja 13 esitettyjen asioiden valvonnan ohjauksesta.

2 Määritelmät

Kalastustuotteet on määritelty eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä I: *”kalastustuotteilla”* [tarkoitetaan] *kaikkia luonnonvaraisia tai viljeltyjä meren tai makean veden eläimiä (lukuun ottamatta eläviä simpukoita, eläviä piikkinahkaisia, eläviä vaippaeläimiä ja eläviä merikotiloita ja kaikkia nisäkkäitä, matelijoita ja sammakoita) sekä kaikkia niiden syötäviä muotoja, osia ja niistä saatuja tuotteita.*

Kalastustuotteella tarkoitetaan tässä ohjeessa asetuksessa 853/2004 määriteltyjen kalastustuotteiden lisäksi myös eläviä simpukoita. Kalastustuotteita ovat esimerkiksi perkaamaton kala, fileoitu kala, savustettu kala, keitetyt ravut tai kalasäilyke.

Tuoreella kalalla tarkoitetaan tuoretta, jalostamatonta kalaa, niin kuin se on määritelty asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä I: *tuoreella kalastustuotteella* [tarkoitetaan] *”kokonaista ja valmistettua jalostamatonta kalastustuotetta, mukaan lukien tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut tuotteet, joita niiden säilyttämiseksi ei ole käsitelty muulla tavalla kuin jäähdyttämällä”.*

Tuoreella kalalla ei tarkoiteta muita tuoreita kalastustuotteita kuin kalaa.

Puhdas vesi ja puhdas merivesi on määritelty asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklassa:

”puhtaalla vedellä” [tarkoitetaan] puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä

”puhtaalla merivedellä” [tarkoitetaan] luonnollista, keinotekoisista tai puhdistettua merivettä tai murtovetä, jossa ei ole mikro-organismeja, haitallisia aineita tai myrkyllistä meriplanktonia siinä määrin, että sillä voisi olla suoraa tai epäsuoraa vaikutusta elintarvikkeiden terveydelliseen laatuun

Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan tässä ohjeessa ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja.

3 Lainsäädäntöä

Kalastustuotteita ja niiden valvontaa koskevia säädöksiä. Säädökset tulee huomioida muutoksineen.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **854/2004** ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä koskevista erityissäännöistä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **852/2004** elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **853/2004** eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista hygieniasäännöistä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **882/2004** rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta

Komission asetus (EY) N:o **2073/2005** elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista

Komission asetus (EY) N:o **1881/2006** tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **396/2005** torjunta-ainejäämien enimmäismääristä kasvi- ja eläinperäisissä elintarvikkeissa ja rehuissa tai niiden pinnalla sekä neuvoston direktiivin 91/414/ETY muuttamisesta

Komission asetus (EY) N:o **2074/2005** Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan järjestämistä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **178/2002** elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä

Elintarvikelaki (**23/2006**)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (**1/EEO/2007**) vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (**1369/2011**) laitosten elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (**1367/2011**) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

Kalastustuotteiden valvonta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (**1368/2011**) elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus (**461/2000**) talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus (**401/2001**) pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista

Komission asetus (EU) N:o **10/2011** elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **1935/2004** elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista ja direktiivien 80/509/ETY ja 89/109/ETY kumoamisesta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o **1169/2011** elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (**1084/2004**) elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä

Neuvoston asetus (EY) N:o **104/2000** kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä

Komission asetus (EY) N:o **2065/2001** neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alalla kuluttajille annettavien tietojen osalta

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o **404/2011** yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (**597/2008**) kalastus- ja vesiviljelytuotteiden sallituista kaupanimistä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **1924/2006** elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o **1333/2008** elintarvikelisiäaineista

Komission asetus (EU) N:o **231/2012** Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisiäaineiden eritelmien vahvistamisesta.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (**588/2009**) elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöistä

4 Ohjeita

Seuraavassa on lueteltu Eviran ohjeita, joissa käsitellään kalastustuotteita koskevia vaatimuksia ja niiden valvontaa:

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 soveltaminen (10501)

Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit (10502)

Pakkausmerkintäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17005)

Pakkausmerkintöjen valvontaohje (17055)

Kalastustuotteiden tunnistamismarkinnat ja kalastustuotteiden mukana lähetettävät asiakirjat (16031)

Ravitsemus- ja terveystieteiden elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17052)

Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta (16021)

Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta (16030)

Kalastusalusten valvontaohje (16036)

Laitoksen valvontaohje (16003)

Ravintoarvomerkintäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17030)

Elintarvikeparanteiden valvontaohje - lisäaineet, aromit ja entsyymit (17054)

Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita koskeva valvontaohje (17018)

5 Aistinvarainen laatu

Aistinvaraisessa tarkastuksessa varmistetaan, että kalastustuotteet ovat aistinvaraisten ominaisuuksiensa perusteella elintarvikkeeksi sopivia. Tällaisia aistinvaraisia ominaisuuksia ovat esimerkiksi kalan ulkonäkö, haju ja tarvittaessa rakenne. Tuoreen kalan silmät ovat kirkaat ja hieman ulkonevat. Kalan pinta on ehyt ja iho kiiltävä tai tasaisen limakerroksen peittämä. Kidukset ovat helakanpunaiset. Kun kalasta on laskettu veri, kidukset ovat vaaleanpunaiset. Jäissä jäähdetyillä kalalla kidukset ovat harmaanpunaiset. Tuoreen kalan haju on raikas ja liha on kimmoisaa.

Kalan elintarvikkeeksi käytettävissä osissa ei saa olla loisia ks. kappale 8.1.

Viranomaisten on tarkastettava kalastustuotteiden aistinvaraista laatua. Tarkastuksia tulisi tehdä saaliin purkamisen aikana, tuotannon ja varastoinnin aikana ja vähittäismyynnin yhteydessä.

6 Mikrobiologinen turvallisuus

Mikrobikriteeriasetuksessa (EY) N:o 2073/2005 annetaan elintarvikkeen mikrobiologista turvallisuutta sekä prosessihygieniaa koskevia vaatimuksia.

Mikrobikriteeriasetuksessa on annettu mikrobiologiset raja-arvot seuraaville kalastustuotteille:

Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joissa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa ja joiden myyntiaika on 5 vrk tai yli (esimerkiksi graavikala, savustettu kala, kalapyörökät):

- yksi näyte koostuu viidestä erillisestä osanäytteestä
- raja-arvot:

Kalastustuotteiden valvonta

- jos näyte on otettu tuotantopaikalla, *Listeria monocytogenes* -bakteereja ei saa olla todettavissa 25 g:ssa yhdessäkään osanäytteessä, ellei tuotteen valmistaja pysty osoittamaan viranomaista tyydyttävällä tavalla, että 100 pmy/g:n raja ei ylity myyntiaikana.
- jos näyte on otettu markkinoille saatetusta tuotteesta, raja-arvo on 100 pmy/g jos tuotteen valmistaja pystyy osoittamaan viranomaista tyydyttävällä tavalla, että 100 pmy/g:n raja ei ylity myyntiaikana. Arvioitaessa sitä, ylittyykö 100 pmy/g:n raja myyntiaikana, voidaan käyttää apuvälineenä *Listeria monocytogenes* -kasvukäyräohjelmia (esimerkiksi SSSP-ohjelma, Seafood Spoilage and Safety Predictor). Esimerkiksi jos näytteessä todetaan *Listeria monocytogenes* -bakteereja 10 pmy/g ja myyntiaika on lyhyt, on todennäköistä, ettei 100 pmy/g:n raja ylity myyntiaikana.

Sellaisenaan syötävät elintarvikkeet, joissa *Listeria monocytogenes* ei voi kasvaa (esimerkiksi puolissäilykkeet) ja kaikki muut tuotteet, joiden myyntiaika on alle 5 vrk

- yksi näyte koostuu viidestä erillisestä osanäytteestä
- raja-arvo on 100 pmy/g

Listeriaa ei tarvitse tutkia täyssäilykkeistä, koska niille on tehty *Listeria monocytogenes* -bakteerin tuhoava lämpökäsittely, eikä uudelleen saastuminen käsittelyn jälkeen ole mahdollista. Listeriaa ei myöskään tarvitse tutkia elävistä simpukoista, kuten ostereista.

Keitetyt äyriäiset (esimerkiksi keitetyt ravut):

Salmonella

- yksi näyte koostuu viidestä erillisestä osanäytteestä
- Salmonellaa ei saa olla todettavissa 25 g:ssa yhdessäkään osanäytteessä

Kuorettomat ja keitetyt äyriäiset

Escherichia coli

- yksi näyte koostuu viidestä erillisestä osanäytteestä
- enintään kahdessa osanäytteessä saa olla 1-10pmy/g, yhdessäkään osanäytteessä ei saa olla yli 10 pmy/g

Koagulaasiposiitiiviset stafylokokit

- yksi näyte koostuu viidestä erillisestä osanäytteestä
- enintään kahdessa osanäytteessä saa olla 100-1000pmy/g, yhdessäkään osanäytteessä ei saa olla yli 1000 pmy/g

Listeria-näytteenottovaatimukset ja raja-arvot koskevat myös keitettyjä äyriäisiä.

Elävät simpukat

Salmonella

- yksi näyte koostuu viidestä erillisestä osanäytteestä
- Salmonellaa ei saa olla todettavissa 25 g:ssa yhdessäkään osanäytteessä

Escherichia coli

- yksi näyte koostuu vähintään 10 eläimestä kootusta näytteestä
- raja-arvo on 230 MPN/100g lihas- ja vaippaontelonestettä

Muitakin osanäytteiden määriä voidaan käyttää, jos valvontaviranomaisen hyväksyy tämän. Yksittäisiä näytteitä voidaan esimerkiksi ottaa viiden päivän ajan, sen sijaan, että otetaan viisi näytettä samana päivänä.

Suurin osa näytteenotosta ja tutkimuksista tulisi olla toimijan vastuulla. Näytteenottovelvollisuus koskee kalastustuotteiden valmistusta sekä laitoksissa että elintarvikehuoneistoissa. Näytteenottovaatimus tuotteista ei pääsääntöisesti koske sellaisia toimijoita, jotka eivät itse valmista tuotteita, kuten esimerkiksi sellaisia vähittäismyymälöitä, jotka eivät valmista sellaisenaan syötäviä kalastustuotteita. Eviran toimijoille tarkoitettussa ohjeessa (10501) "Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 soveltaminen" on annettu suositellut näytteenottotiheydet ja kuvattu toimenpiteet, joihin toimijan tulee ryhtyä, jos näytteenottotulokset eivät ole hyväksyttäviä. Ohjeessa on annettu suositellut näytteenottotiheydet sekä laitoksille että elintarvikehuoneistoille.

Valvontaviranomainen arvioi viranomaisnäytteenoton laajuuden toimijan omavalvonnan toteutuksen ja sen tulosten perusteella. Jos tuotteille on annettu mikrobiologinen raja-arvo, laitosten viranomaisvalvontaan tulee aina sisältyä näytteenotto tuotteista. Viranomainen voi kuitenkin päättää arviointinsa perusteella, että ei ota näytteitä tuotantomäärältään pienessä laitoksessa, jonka omavalvontanäytteiden määrä on riittävä ja jonka elintarviketurvallisuusriskit ovat hallittavissa HACPP-perusteisen omavalvonnan avulla. Evira on antanut valvontaviranomaisille tarkoitettun ohjeen (10502) "Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit".

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes -bakteeri on elintarviketuotannon kannalta ongelmallinen. Se on yleinen ympäristössä ja saattaa muodostaa pysyviä laitospollutatioita laitteisiin ja tiloihin. Se pystyy kasvamaan ainakin 20 % suolapitoisuudessa ja säilyy pakastetuissa ja kuivatuissa elintarvikkeissa pitkiä aikoja, jopa useita vuosia. Elintarviketuotannon ja elintarvikkeiden säilytyksen kannalta erityisen ongelmallista on, että listeria pystyy lisääntymään jääkaappilämpötiloissa. Listeria tuhoutuu kuumennuksessa (70 °C).

Listerian suhteen riskielintarvikkeita ovat sellaisenaan syötävät tuotteet, joille on annettu pitkä myyntiaika. Tähän ryhmään kuuluvat erityisesti tyhjiöpakatut kylmäsavustetut ja graavisuolatut kalastustuotteet ja maito. Näiden tuotteiden valmistusprosessit eivät tuhoa listeriaa. Evira suosittelee, että kylmäsavustettujen ja graavisuolattujen kalastustuotteiden myyntiaika olisi enintään 14 vuorokautta valmistuspäivästä.

Valvontaviranomaisen tulee kiinnittää erityistä huomiota listeria-valvontaan laitoksissa ja muissa elintarvikehuoneistoissa, joissa valmistetaan sellaisenaan syötäviä tuotteita. Raja-arvojen ylittyessä valvontaviranomaisen on varmistettava, että toimijan tekemät toimenpiteet ovat riittäviä terveysvaaran ehkäisemiseksi. Jos asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 annetut raja-arvot ylittyvät, tuotteita ei saa saattaa markkinoille ja jo markkinoilla olevat tuotteet tulee poistaa. Jos sellaisenaan syötävässä tuotteessa, jossa *Listeria monocytogenes* voi kasvaa, todetaan *Listeria monocytogenes*

-bakteeria alle 100 pmy/g vähittäismyyntivaiheessa, mutta pitoisuuden arvioidaan nousevan yli 100 pmy/g myyntiaikana, toimijan tulee poistaa tuotteet markkinoilta. Velvoite toimijalle on annettu asetuksessa (EY) N:o 178/2002 art. 19. Viranomaisen antaa tarvittaessa elintarvikelain 23/2006 57 §:n mukaisen määräyksen tuotteiden poistamiseksi markkinoilta.

Evira on laatinut viranomaisille tarkoitetun muistilistan listeriavalvonnan osalta keskeisestä lainsäädännöstä ja ohjeistuksesta. Muistilista on Eviran internetsivuilla www.evira.fi kohdassa Lomakkeet ja ohjeet > Elintarvikkeet > Laitokset.

7 Kemiallinen turvallisuus

Komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 on annettu sallitut enimmäismäärät kalastustuotteissa joillekin raskasmetalleille, dioksiineille ja PCB -yhdisteille sekä PAH -yhdisteille. Lisäksi EU:n komissio on antanut suosituksen (2003/274/Euratom.) luonnontuotteiden radioaktiivisen cesiumin enimmäispitoisuudesta.

Näiden vierasaineiden valvonta tulisi olla osana toimijoiden omavalvontaa. Valvontaviranomainen arvioi viranomaisnäytteenoton tarpeen ja laajuuden toimijan omavalvonnan toteutuksen ja tulosten perusteella. Arvioitaessa toimijoiden omavalvontaa kemiallisen turvallisuuden osalta, valvontaviranomaisen tulee kiinnittää huomiota muun muassa vierasainelainsäädännön tuntemukseen, oman alueen/raaka-aineen alkuperäalueen riskien tunnistamiseen sekä näiden perusteella tehtävien omavalvontatutkimusten tiheyteen ja tuloksiin. Kemialliseen turvallisuuteen liittyvässä valvonnassa tulisi aktiivisesti eri tavoin selvittää kalastusalueen vesistöjen kunto ja tarvittaessa neuvoa toimijaa tutkituttamaan käytettyjä raaka-aineita omavalvonnassaan. Elintarvikeviranomaisen on mahdollista saada esimerkiksi kunnan ympäristönsuojeluviranomaisilta tietoja vesistöjä kuormittavien toimijoiden veloitettututkimuksista, ja yleensäkin käyttää paikallistuntemustaan hyväksi tiedonhankinnassa. Mikäli kalastustuotteet ovat peräisin alueilta, joissa on esimerkiksi suurempi todennäköisyys ympäristömyrkyjen esiintymiselle, sekä omavalvonnan että viranomaisvalvonnan tulisi olla riskiperusteisesti tiheämpää.

Valvontanäytteet on otettava komission asetuksen (EY) N:o 1883/2006 (dioksiinit ja PCB-yhdisteet) sekä komission asetuksen (EY) N:o 333/2007 mukaisesti (metallit, PAH-yhdisteet). Radioaktiivisten aineiden näytteenottoon voidaan soveltaa valvontalaboratorioiden antamia ohjeita tai komission asetusta (EY) N:o 333/2007.

7.1 Kemiallisen turvallisuuden hallinta syöntisuosituksilla

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositusten mukaan kalaa on hyvä syödä ainakin kaksi kertaa viikossa, kalalajeja vaihdellen. Kalan hyvistä ravitsemuksellisista ominaisuuksista huolimatta Itämerestä peräisin olevaa pyydettyä lohta, taimenta ja silakkaa syömällä voi altistua tavanomaista suuremmille määrille terveydelle haitallisia dioksiineja ja PCB-yhdisteitä. Hauesta sekä muista sisävesien petokaloista voi saada tavanomaista suurempia määriä metyylielohopeaa sekä radioaktiivista cesiumia. Mitä iäkkäämpi kala, sitä enemmän se on ehtinyt kerätä vierasaineita.

Kalastustuotteiden valvonta

Näistä syistä lapsille, nuorille ja hedelmällisessä iässä oleville annetaan seuraavat erityissuosituksset:

- isoa silakkaa, (yli 17 cm) tai vaihtoehtoisesti Itämerestä pyydettyä lohta tai taimenta
- haukea

voi syödä n. 100 gramman annoksia 1-2 kertaa kuussa. Raskaana oleville ja imettäville äideille ei suositella hauen syömistä lainkaan.

Lisäksi Evira on suositellut koko väestölle, ettei sisävesialueiden isokokoisia ahvenia, kuhaa ja madetta syötäisi päivittäin.

Syöntisuositukset on tarkoitettu kuluttajille. Niitä noudattamalla kalan käyttö on turvallista. Tarkempaa tietoa poikkeuksista löytyy Eviran Internet-sivuilta kohdasta Elintarvikkeet > Tietoa elintarvikkeista > Elintarvikevaara > Elintarvikkeiden käytön rajoitukset > Kalan syöntisuositukset.

Suosituksset eivät poista toimijoiden vastuuta noudattaa lainsäädännössä annettuja enimmäismääriä. Dioksiinipitoisuuksien osalta on kuitenkin annettu poikkeus enimmäismäärien noudattamisesta tiettyjen kalalajien osalta (ks. luku 7.3).

Kunnalliset elintarvikeviranomaiset voivat tarvittaessa antaa paikallisia syöntisuosituksia, mikäli alueella on kohonnut riski esimerkiksi raskasmetallien, dioksiinien tai radioaktiivisten aineiden kertymiselle kalastustuotteisiin (ks. luvut 7.3-7.5).

7.2 Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskeva kansallinen vierasainevalvontaohjelma

Euroopan yhteisön komissio edellyttää jäsenmaiden toteuttavan neuvoston direktiivin 96/23/EY mukaista eläimistä saatavia elintarvikkeita koskevaa vierasainevalvontaohjelmaa.

Sallittujen lääkejäämien enimmäismääristä säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) 470/2009. Vierasaineista säädetään myös komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta. Torjunta-ainejäämien enimmäismääristä säädetään komission asetuksessa (EY) N:o 396/2005.

Evira laatii vuosittain kansallisen vierasainevalvontaohjelman vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 1/EEO/2007 mukaisesti. Ohjelman avulla valvotaan, ettei eläimistä saatavien elintarvikkeiden tuotannossa käytetä kiellettyjä aineita ja etteivät elintarvikkeet sisällä eläinten lääkintään sallittujen lääkeaineiden jäämiä yli lainsäädännössä asetettujen enimmäismäärien. Ohjelmalla seurataan myös ympäristömyrkköjen esiintymistä ja pitoisuuksia elintarvikkeissa.

Vierasainevalvontaohjelman mukaisesti viljellyistä kaloista tutkitaan kiellettyjen aineiden lisäksi lääkejäämiä sekä organoklooriyhdisteiden, homemyrkköjen, väriaineiden ja raskasmetallien pitoisuuksia. Ohjelmassa ei tutkita dioksiinia.

Evira lähettää vuosittain ohjelman mukaisesti aluehallintoviranomaisille näytteenottopyynnöt ja -ohjeet ja aluehallintoviranomaiset toimittavat nämä edelleen näytteenottajille. Näytteenottopyynnöt koskevat vain osaa viljelylaitoksista ja kala-alan laitoksista, joten niitä ei tule kaikille valvontayksiköille.

Näytteet otetaan näytteenotto-ohjeiden mukaisesti yleensä perkaamoista, mutta ne voidaan myös ottaa muusta kala-alan laitoksesta tai elintarvikehuoneistosta edellyttäen, että viljelylaitos, josta kalat ovat peräisin, voidaan jäljittää. Tutkittavaksi voidaan lähettää kaikkia Suomessa kasvatettavia kalalajeja mm. kirjoletta, siikaa ja nieriää. Vierasainevalvontaohjelmaan kuuluvaa perkaamonäytettä ei saa ottaa sellainen viranhaltija, joka lääkitsee niiden kalanviljelylaitoksen kaloja, joita perkaamossa perataan.

Toimija ei voi vaikuttaa vierasainevalvontaohjelman näytteenottoon tai tehtäviin analyyseihin. Valvontaviranomainen voi tarvittaessa, esimerkiksi viljelylaitoksen runsaan mikrobilääkeaineen käytön johdosta, ohjata näytteet tiettyyn analyysiin. Jos on syytä epäillä, että kalastustuotteissa on vieraita aineita siinä määrin, ettei niitä saa käyttää elintarvikkeena, valvontaviranomaisen on otettava näytteet vieraiden aineiden tutkimista varten, vaikkei vierasainevalvontaohjelma sitä edellyttäisikään.

7.3 Dioksiinit ja PCB-yhdisteet

Dioksiinit ja PCB-yhdisteet ovat hyvin pysyviä, rasvaliukoisia ympäristömyrkköjä, jotka rikastuvat ravintoketjussa. Komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta on annettu dioksiinin ja PCB-yhdisteiden sallitut enimmäismäärät kalastustuotteissa. Joissakin Itämeren alueelta pyydytyissä kalalajeissa dioksiinirajat ylittyvät. Asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 on annettu Suomelle ja Ruotsille pysyvä poikkeus saattaa markkinoille Suomessa ja Ruotsissa Itämeren alueelta peräisin olevaa luonnonvaraista lohta, yli 17 cm:n kokoista silakkaa, luonnonvaraista nieriää, luonnonvaraista jokinahkiaista ja luonnonvaraista taimenta, vaikka dioksiinin raja-arvot ylittyisivät. Poikkeuksen katsotaan koskevan myös sisävesikalaa. Lohen osalta poikkeus koskee myös Latviaa. Näitä kaloja tai niistä saatuja tuotteita ei saa toimittaa muihin jäsenvaltioihin kuin Ruotsiin, ja lohen osalta myös Latviaan. Laitoksissa nämä tuotteet on merkittävä tunnistusmerkin ympärillä olevalla suorakaiteen muotoisella merkillä. Tuotetta seuraavassa asiakirjassa on oltava merkintä dioksiinirajoituksesta. Merkintä voi olla esimerkiksi kokoluokittelemattoman silakan osalta muodossa ”Ei saa toimittaa Ruotsia lukuun ottamatta muihin EU:n jäsenvaltioihin.

Niiden kalalajien osalta, jotka eivät kuulu poikkeusluvan soveltamisalaan, noudatetaan EU-lainsäädännön mukaisia enimmäismääriä. Erityisesti kotimaisissa järvikaloissa, jotka ovat peräisin sellaisista järvistä, joissa esimerkiksi paperiteollisuus on mahdollisesti saastuttanut vesistöä, saattaa PCB-pitoisuudet nousta yli sallitun enimmäismäärän. Valvontaviranomaisen tulisi tiedottaa toimijoille paikallisesti näiden alueiden kalojen mahdollisista käytön rajoituksista.

Valvontaviranomaisen on toimijoiden kirjanpitoa tarkastelemalla valvottava, ettei dioksiinipoikkeuksen alaisia kalastustuotteita toimiteta muihin jäsenvaltioihin ja että tuotteita seuraavassa asiakirjassa on merkintä dioksiinirajoituksesta.

7.4 Raskasmetallit

Raskasmetalleista kadmiumille, elohopealle ja lyijylle on asetettu sallitut enimmäismäärät kalastustuotteissa. Enimmäismäärät ovat lajikohtaisia.

Raskasmetalleista erityisesti elohopeapitoisuuksiin tulisi kiinnittää huomiota. Metyylielohopea (CH_3Hg^+) on elohopean vaarallisin kemiallinen olomuoto, ja sitä voi olla yli 90 prosenttia kalojen ja äyriäisten sisältämän elohopean kokonaismäärästä. Suomessa suurimmat elohopeapitoisuudet tavataan Etelä-, Keski- ja Itä-Suomen pienten metsäjärvien hauissa, joissa petokaloille sallittu enimmäismäärä voi ylittyä etenkin suurilla yksilöillä. Kirkkaiden ei-happamien ja savikkoalueiden järvien kaloissa elohopeapitoisuudet ovat pienempiä. Avomerikalojen keskimääräinen elohopeapitoisuus on tavallisimmin pienempi kuin sisävesikalojen. Elohopeapitoisuus nousee kalan iän ja koon myötä.

Valvonnassa tulisi kiinnittää huomio kalastusalueen vesistöjen kuntoon ja tarvittaessa neuvoa toimijaa tutkituttamaan käytettyjä raaka-aineita omavalvonnassaan.

7.5 Radioaktiiviset aineet

Suomessa elintarvikkeiden keinotekoiset radioaktiiviset aineet kuten cesium-137, ovat peräisin pääasiassa Tshernobylin onnettomuudesta (1986). Onnettomuuden aikana sateiden määrä ja voimakkuus vaihtelivat eri puolilla Suomea runsaasti. Tästä syystä myös maaperään ja vesistöön kulkeutuneiden radioaktiivisten aineiden määrä vaihtelee. Maatalouden ravinnekierrosta cesium väheni nopeasti, mutta luonnossa sen poistuminen biologisesta ainekierrosta vie vuosikymmeniä. EU:n komission suosituksen (2003/274/Euratom) mukaan myytävien luonnontuotteiden radioaktiivisen cesiumin pitoisuudet eivät saa ylittää 600 Bq/kg. Tämä suositus koskee myös kalaa. Elintarvikkeissa on myös luonnon omia radioaktiivisia aineita, joita ovat kalium-40 sekä maa- ja kallioperässä esiintyvät uraani ja torium sekä näiden hajoamisessa syntyvät radioaktiiviset aineet. Luonnon radionuklidien pitoisuuksille ei kuitenkaan ole asetettu raja-arvoja eikä niitä valvota.

Radioaktiivisuuspitoisuus riippuu lähinnä kalastusalueen laskeumatilanteesta. Tietoa nykytilanteesta saa Eviran kartoitustutkimuksen ”Elintarvikkeiden radioaktiivisuusvalvonnan tehostaminen, EVO 2010-hanke” –loppuraportista. Loppuraportti on Eviran internetsivuilla www.evira.fi kohdassa Asiakokonaisuudet > Vierasaineet > Tutkimukset ja projektit > Elintarvikkeiden radioaktiivisuusvalvonnan tehostaminen sekä STUKin julkaisusta ”Radioaktiivinen laskeuma ja ravinto” (http://www.stuk.fi/julkaisut_maaraykset/fi/FI/katsaukset/files/88192704348293956/default/radioaktiivinen_laskeuma_ja_ravinto_syyskuu2009.pdf). Lisäksi alueellisia laskeumaeroja voi tarkastella kuntakohtaisesti Säteilyturvakeskus STUKin internetsivuilla www.stuk.fi.

Jos toimija käyttää korkean laskeuman alueen vesistöstä peräsin olevaa kalaa, valvontaviranomaisen tulisi tiedottaa toimijaa enimmäismääräsuosituksesta ja tarvittaessa neuvoa toimijaa tutkituttamaan tuotteita omavalvonnassaan.

7.6 PAH-yhdisteet

Polyaromaattisia hiilivetyjä eli PAH-yhdisteitä muodostuu elintarvikkeisiin erityisesti savustuksessa. PAH-yhdisteet ovat syöpävaarallisia. Muita mahdollisia PAH-yhdisteille altistumisen seurauksia ovat lisääntymishäiriöt, epämuodostumat sekä vastustuskyvyn heikkeneminen.

Elintarvikkeiden kontaminoituminen PAH-yhdisteillä voidaan estää hyvillä savustuskäytännöillä. Toimijan omavalvonnassa arvioitavia kohteita ovat muun muassa PAH-yhdisteisiin liittyvän lainsäädännön tuntemus, PAH-yhdisteiden muodostumiseen vaikuttavien tekijöiden tunnistaminen sekä oman tuotantoprosessin hallinta niiden muodostumisen estämiseksi. Prosessinhallinta tulee tarvittaessa osoittaa tutkimuksin.

Valvonnassa voidaan soveltaa vuoden 2012 EVO-hankkeen ”PAH-yhdisteet savustetuissa kalastustuotteissa ja lihavalmisteissa” ohjeistusta, joka on Eviran internetsivuilla www.evira.fi kohdassa Elintarvikkeet > Valmistus ja myynti > Valvonta > Tutkimukset ja projektit > PAH-yhdisteet savustetuissa kalastustuotteissa ja lihavalmisteissa. Hankkeen aineistossa on ohjeita myös toimijoille PAH-yhdisteiden muodostumisen estämiseksi ja niiden vähentämiseksi.

7.7 Histamiini

Histamiini on biogeeninen amiini, jota voi muodostua elintarvikkeissa histidiiniaminohaposta bakteerien sisältämän dekarboksylaasientsyymin vaikutuksesta. Joissakin kalalajeissa, kuten tonnikalassa, makrillissa ja sardiinissa, esiintyy korkeita histidiinipitoisuuksia. Kalassa muodostunut histamiini voi aiheuttaa myrkytysoireita. Oireet alkavat yleensä muutaman minuutin tai korkeintaan muutaman tunnin kuluttua histamiinia sisältävän ruoan syömisen aloittamisesta, ja ne kestävät yleensä tunnista muutamaan tuntiin, korkeintaan vuorokauden.

Toimijan tulee omavalvonnassa ottaa histamiininäytteitä ainakin tonnikalasta, makrillista ja sardiinista. Histamiini on lämpöstabili, joten näytteitä tulee ottaa sekä tuoreesta kalasta että esimerkiksi säilykkeistä. Jos kalastustuotteet kuuluvat eläinlääkinnällisen rajatarkastuksen piiriin, näytteenottotiheyttä voidaan harventaa.

Yksi näyte koostuu 9 erillisestä osanäytteestä. Arvostelu tehdään seuraavasti:

TAULUKKO: Histamiininäytteiden tulosten arvostelu.

Osanäytteiden tulokset			Arvostelu
< 100 mg/kg	100–200 mg/kg	> 200 mg/kg	
9	0	0	Hyväksyttävä
	1-2	0	Varauksin hyväksyttävä
	≥ 3	0	Ei hyväksyttävä
		≥ 1	Ei hyväksyttävä

Valvontaviranomainen arvioi viranomaisnäytteenoton tarpeen ja laajuuden toimijan omavalvonnan toteutuksen ja sen tulosten perusteella. Viranomaisvalvontaan tulee sisällyttää näytteenotto histamiinin varalta, ellei kyse ole hyvin pienimuotoisesta toiminnasta ja toimija pystyy osoittamaan, että omavalvonta on riittävä. Viranomaisnäytteitä ei tarvitse ottaa, jos tuotteet kuuluvat eläinlääkinnällisen rajatarkastuksen piiriin.

Eviran ohjeissa (10501) ”Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 soveltaminen” ja (10502) ”Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit” käsitellään myös histamiininäytteenottoa.

7.8 Pakkausmateriaalit ja muut kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit ja muut elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat materiaalit ja tarvikkeet (kuten laitteet ja välineet) saattavat olla kemiallisen kontaminaation lähde. Tämän välttämiseksi toimijan on ensin tunnistettava kontaktimateriaaleihin liittyvät vaarat toiminnassaan ja omavalvonnan menettelyillä osattava hallita niiden turvallisuus. Toimijan on tunnistettava prosessinsa ja tuotteidensa erilaisille materiaaleille asettamat vaatimukset esimerkiksi valmistus-, säilytys- ja käyttölämpötilat, tuotteiden rasvaisuus ja happamuus sekä säilytysajat. Nämä tiedot ovat olennaisia, jotta toimija osaa tilata oikeanlaiset pakkaus- ja muut kontaktimateriaalit. Toimijan tulee hankkia tarvikkeiden toimittajalta vaatimustenmukaisuusilmoitus tuotteiden turvallisuuden ja kelpoisuuden osoittamiseksi. Vaatimustenmukaisuusilmoituksessa yksilöidään tarkasti mm. olosuhteet (elintarviketyyppi, lämpötila, aika), mihin tarkoitukseen tarvike sopii.

Vaatimustenmukaisuusilmoituksen (Declaration of Compliance) malli on toistaiseksi vahvistettu vain muovisille tarvikkeille. Komission asetus (EU) N:o 10/2011 art. 15, liite IV. Kaikkien muidenkin materiaalien osalta toimittajan on annettava todistus tuotteen

Kalastustuotteiden valvonta

turvallisuudesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1935/200. (EY) 1935/2004 art. 3.

Valvontaviranomaisen on valvottava, että toimija on ottanut kontaktimateriaalien turvallisuuden huomioon omavalvonnassaan, ja että toimija on varmistunut käyttämiensä tarvikkeiden ja materiaalien turvallisuudesta ja soveltuvuudesta käyttötarkoitukseensa (esimerkiksi vaatimustenmukaisuusilmoitukset). Eviran antamassa ohjeessa (17018) ”Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita koskeva valvontaohje” käsitellään asiaa tarkemmin.

7.9 Kokonaistyyppi ja trimetyyliamiinihappo (TVB-N ja TMA-N)

Jos aistinvaraisessa tutkimuksessa epäillään kalastustuotteiden tuoreutta, voidaan ottaa näytteitä ja tehdä laboratoriokokeet emäksisen haihtuvan kokonaistypen (TVB-N) ja trimetyyliamiinitypen (TMA-N) määrien kartoittamiseksi.

Jalostamattomia kalastustuotteita pidetään elintarvikkeeksi soveltumattomina, jos seuraavat TVB-N:n raja-arvot ylittyvät:

- 25 mg tyyppiä/100 g lihaa: *Sebastes* spp (puna-ahvenet), *Helicolenus dactylopterus* (sinisuusimput), *Sebastichys capensis*
- 30 mg tyyppiä/100 g lihaa: *Pleuronectidae* -heimoon (oikeasilmäkampelat) kuuluvat lajit, lukuun ottamatta *Hippoglossus*-sukuun (ruijanpallas) kuuluvia lajeja
- 35 mg tyyppiä/100 g lihaa: *Salmo salar* (lohi), *Merluccidae*-heimoon (kummeliturskat) kuuluvat lajit, *Gadidae*-heimoon (turskat) kuuluvat lajit
- 60 mg tyyppiä/100 g lihaa: suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettuja kalaöljyn valmistukseen käytettäviä kokonaisia kalastustuotteita

Komission asetus (EY) N:o 2074/2005 liite II, jakso I, luku I, kohta 1

Suomessa ei tällä hetkellä ole laboratorioita, jotka tekisivät näitä analyysyjä. Evirasta saa tarvittaessa lisätietoja.

8 Loiset

Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Ainoa Suomen alueella pyydytyissä kaloissa esiintyvä, ihmisen terveydelle haitallinen loinen on leveä heisimato eli lapamato (*Diphyllobothrium latum*). Leveän heisimadon toukkia voi esiintyä makean ja murtoveden kaloissa, esimerkiksi ahvenessa, hauessa, mateessa ja kiiskessä. Leveä heisimato on nykyään harvinainen Suomessa. Sukkulamatoihin kuuluvia Anisakis-toukkia esiintyy merikaloissa, esimerkiksi sillissä, makrillissa ja Atlantin villilohessa. *Pseudoterranova decipiens* eli turskamato esiintyy Itämeren turskassa. Suomen alueella pyydytyissä kalassa turskamatoa tai Anisakis-suvun loisia ei ole havaittu.

8.1 Loistarkastukset

Toimijan on perkauksen ja fileoinnin aikana silmämääräisesti tarkastettava kalastustuotteet loisten varalta. Vaatimus koskee sekä viljeltyä että pyydyttyä kalaa.

Kalastustuotteiden valvonta

Perkauksen aikana tapahtuvassa tarkastuksessa tulee tutkia kalojen vatsaontelo ja elintarvikkeeksi tarkoitetut maksa ja mäti. Jos kalat perataan käsin, kaloja tulee tarkastaa jatkuvasti perkauksen aikana. Jos kalat perataan mekaanisesti, vähintään 10 kalaa/erä tarkastetaan. Komission asetus (EY) N:o 2074/2005, liite II, luku II

Loistarkastuksia tulee tehdä myös jäädytyskäsittelystä vapautetuille kalalajeille. Vapautus on annettu zoonoottisten loisten perusteella, mutta näissä kaloissa voi kuitenkin olla muita loisia.

Sellaista kalaa, jonka elintarvikkeeksi käytettävissä osissa on loisia, ei voi käyttää elintarvikkeeksi. Jos loisia todetaan sellaisissa kalan osissa, joita ei ole tarkoitettu syötäväiksi, osat voidaan poistaa ja kalaa voidaan käyttää elintarvikkeeksi. Kalat tai kalanosat, joissa on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tauteja aiheuttavista loisista, kuuluvat sivutuoteasetuksen mukaisesti sivutuoteluokkaan 2.

8.2 Loisriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittely

Loisriskin vuoksi kalastustuotteille, joiden käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia (esimerkiksi graavikala, kylmäsavustettu kala, suolattu mäti, sushiin käytettävä kala, marinoitu kala), on tehtävä jäädytyskäsittely.

Jäädytyskäsittelyä ei tarvitse tehdä sellaisille tuotteille, jotka kuumennetaan vähintään 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään minuutin ajaksi.

Jäädytysvaatimus koskee sellaisenaan syötäviä kalastustuotteita tai sellaisten valmistukseen käytettäviä tuotteita. Vähittäismyymälään toimitettavia fileitä ei kuitenkaan tarvitse jäädyttää, jos fileet myydään tuoreina.

Kalastustuotteet on jäädytettävä

- -20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 24 tunnin ajaksi tai
- -35 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 15 tunnin ajaksi.

Jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) riittävän pitkän ajan, vähintään 96 tuntia, erillistä jäädytyskäsittelyä ei vaadita.

Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle. Tuotteen valmistajan on tehtävä jäädytyskäsittelystä merkintä tuotetta seuraavaan asiakirjaan. Komission asetus (EY) N:o 853/2004 liite III, jakso VIII, luku III, osa D

..

Jäädytysvaatimuksesta vapautetut kalalajit

Jäädytysvaatimus koskee kaikkia kalalajeja paitsi Suomen alueelta pyydettyä silakkaa, Atlantissa viljeltyä lohta ja Suomessa viljeltyä kirjolohta ja sampea. Komission asetus (EY) N:o 853/2004 liite III, jakso VIII, luku III, osa D

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 13 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011, liite 2, luku 10

Eviran päätös 1773/0959/2012 (www.evira.fi: Ohjeet ja lomakkeet > Elintarvikkeet > Laitokset)

http://www.mattilsynet.no/mattilsynet/multimedia/archive/00047/Statement_NIFES-para_47236a.pdf

Toimitettaessa edellä mainittuja, jäädytysvaatimuksesta vapautettuja kalastustuotteita Suomen ulkopuolelle, kalastustuotteita seuraavaan asiakirjaan on tehtävä merkintä vapautuksesta jäädytysvaatimuksesta. Asiakirjamerkintävaatimus koskee sekä raaka-aineita että sellaisenaan syötäviä tuotteita. Komission asetus (EY) N:o 853/2004 liite III, jakso VIII, luku III, osa D

Myös muita Suomessa viljeltyjä kalalajeja kuin kirjolohi ja sampi voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta, jos toimijalla on kalankasvattajalta saatu selvitys seuraavista asioista:

- kalat on kasvatettu alkioista kalanviljelylaitoksessa ja
- kalojen ruokintaan on käytetty yksinomaan teollisesti valmistettua rehua.

Eviran päätös 1773/0959/2012

Jos toimijalla, joka valmistaa esimerkiksi graavikalaa viljelystä siasta, on kalankasvattajalta saatu kirjallinen selvitys edellä mainituista asioista, raaka-aineelle tai valmiille tuotteille ei tarvitse tehdä jäädytyskäsittelyä. Kirjallista selvitystä ei vaadita eräkohtaisesti, vaan kertaluonteinen selvitys siitä, että kalankasvattaja aina noudattaa edellä mainittuja kasvatuskriteerejä, riittää.

Osaa viljelystä kalasta pidetään kasvun alkuvaiheessa luonnonravintolammikoissa, joissa ne siis syövät luonnonravintoa. Tällaisella menetelmällä kasvatettua kalaa ei voida vapauttaa jäädytysvaatimuksesta.

Jäädytysvaatimuksesta edellä mainituilla tavalla vapautettuja kalastustuotteita seuraavaan asiakirjaan on aina, myös kotimaan toimituksissa, tehtävä merkintä vapautuksesta jäädytysvaatimuksesta. Asiakirjamerkintävaatimus koskee sekä raaka-aineita että sellaisenaan syötäviä tuotteita. Komission asetus (EY) N:o 853/2004 liite III, jakso VIII, luku III, osa D

Valvontaviranomaisen on valvottava, että loistarkastukset tehdään asianmukaisesti omavalvonnassa. Valvontaviranomaisen tulee myös itse tehdä loistarkastuksia. Valvontaviranomaisen on lisäksi valvottava, että kalastustuotteille, joiden käsittely ei tuhoa elinkelpoisia loisia, ja joita ei ole vapautettu jäädytysvaatimuksesta, tehdään asianmukainen jäädytyskäsittely ja että tuotteita seuraaviin asiakirjoihin tehdään vaaditut merkinnät.

9 Myrkylliset kalastustuotteet

Komission asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteen III, luvun II, osassa G on säädetty myrkyllisistä kalalajeista ja biotoksiinia sisältävistä kalastustuotteista, joita ei saa käyttää elintarvikkeena.

Gempylidae-heimoon (käärmemakrillit), erityisesti *Ruvettus pretiosus* (öljykala) ja *Lepidocybium flavobrunneum* (eskolaari) -lajeihin, kuuluvia tuoreita ja jalostettuja kalastustuotteita saa saattaa markkinoille ainoastaan käärittyinä tai pakattuina. Niihin on tehtävä asianmukaiset pakkausmerkinnät, joissa kuluttajalle annetaan tietoa valmistus- tai kypsentämismenetelmistä ja riskistä, joka koskee sellaisten aineiden esiintymistä, joilla voi olla ruoansulatukselle haittavaikutuksia. Pakkausmerkinnöissä

Kalastustuotteiden valvonta

on oltava yleisesti käytetyn nimen lisäksi tieteellinen nimi. Komission asetus (EY) N:o 854/2004 liite III, luku II, osa G

Suomen kalastus- ja vesiviljelytuotteiden kauppanimiluettelossa ainoa *Gempylidae*-heimon kalalaji on *Lepidocybium flavobrunneum*, jonka suomenkielinen nimi on eskolaari. *Ruvettus pretiosus* -laji eli öljykala ei sisälly Suomen luetteloon, joten sitä ei tällä hetkellä saa pitää kaupan Suomessa. Jos halutaan pitää kaupan tuotteita, joiden nimi ei esiinny asetuksessa, toimijan tulee ilmoittaa siitä maa- ja metsätalousministeriön kala- ja riistaosastolle, joka voi vahvistaa tuotteen kaupan pitämistä varten väliaikaisen kauppanimen (ks. luku 11). Evira suosittelee, että eskolaarin pakkauksiin tehdään seuraavanlainen merkintä: ”Koska eskolaari sisältää runsaasti sulamatonta rasvaa, jonka nauttiminen voi aiheuttaa suolisto-oireita (muun muassa rasvaripulia), se on kypsennettävä siten, että suurin osa rasvasta poistuu kalasta (esimerkiksi grillaamalla). Kalan rasvaa ei saa käyttää kastikkeen valmistukseen.”

Valvontaviranomaisen on varmistettava, että kyseiset kalastustuotteet on asianmukaisesti merkitty.

10 Lämpötilavaatimukset

10.1 Säilytyslämpötilat

Kalastustuotteet on säilytettävä seuraavissa lämpötiloissa:

Tuoreet ja sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet (esimerkiksi pakastettuna säilytetty, sulatettu file):	0 °C (sulavan jään lämpötila)
Keitetyt äyriäiset:	0 °C
Kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, mäti:	0-3 °C
Tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet:	0-3 °C
Muut jalostetut kalastustuotteet (mukaan lukien sushi ja kalakukot):	0- 6 °C
Elävät simpukat:	0-6 °C
Pakastetut kalastustuotteet:	enintään -18 °C

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, liite III, jakso VIII, luku III, luku VII ja luku VIII
Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011, liite 1, luku 3, kohta 1
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 6 ja 7 §

Tuoreet, pakkaamattomat kalastustuotteet tulee säilyttää jäissä. Sulamisvesi ei saa jäädä kosketuksiin tuotteiden kanssa. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, liite III, jakso VIII, luku III

Kalastustuotteiden valvonta

Täyssäilykkeitä ja muita huoneenlämmössä säilyviä jalostettuja kalastustuotteita (esimerkiksi kuivattu kala) voidaan kuitenkin säilyttää korkeammassa lämpötilassa kuin muita jalostettuja kalastustuotteita. Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta, liite 1, luku 3, kohta 1

Kokonaisia, suolavedessä jäädytettyjä, säilykkeiden valmistukseen tarkoitettuja kaloja voidaan säilyttää enintään -9 °C:n lämpötilassa. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, liite III, jakso VIII, luku VII ja luku VIII

Kalakukkoja voidaan kuljettaa vähittäismyyntiin viivytyksettä valmistuksen jälkeen, jäähdyttämättä niitä ensin säilytyslämpötilaan, ja säilyttää huoneenlämmössä vastaanottopäivän ajan, jonka jälkeen ne on säilytettävä myyntiajan loppuun enintään 6 °C:n lämpötilassa. Myyntipaikassa pakasteesta sulatettuja ja kuumennettuja kalakukkoja saa säilyttää huoneenlämmössä kuumennuspäivän, jos myymättä jääneet kalakukot hävitetään kuumennuspäivän lopussa. Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 7 §, Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011, liite 2, luku 11

Eviran ohjeessa (16021) ”Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta” on tulkintoja kalakukon säilytyslämpötilavaatimuksista.

Valvontaviranomaisen on omavalvontakirjanpidon tarkastuksilla ja pistokoeluateisilla mittauksilla pääsääntöisesti jokaisella tarkastuskäynnillä valvottava, että säilytyslämpötilavaatimuksia noudatetaan.

10.2 Kuljetuslämpötilat

Lämpötilavaatimukset koskevat myös elintarvikkeiden kuljetuksia. Kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet sekä tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet voidaan kuitenkin kuljettaa elintarvikehuoneistosta toiseen 6 °C:n lämpötilassa. Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 6 §

Kuljetuksissa vähittäisliikkeestä lopulliselle kuluttajalle (esimerkiksi kotiinkuljetukset myymälästä) kalastustuotteiden lämpötila saa olla enintään 6 °C. Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 6 §

Kalastustuotteiden lämpötila saa elintarvikehuoneistosta lähtevissä kuljetuksissa lyhytaikaisesti poiketa enintään 3 °C edellä annetuista lämpötilavaatimuksista. Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 11 §

Valvontaviranomaisen on omavalvontakirjanpidon tarkastuksilla ja pistokoeluateisilla mittauksilla valvottava, että kuljetuslämpötilavaatimuksia noudatetaan.

10.3 Sulatus ja suolaus

Pakastetut tuotteet tulisi sulattaa jäähdytetyssä tilassa tai tulisi muuten varmistaa, että sulatettavien tuotteiden lämpötila ei nouse sulatuksen yhteydessä siinä määrin, että se olisi haitallista tuotteiden elintarvikehygieeniselle laadulle.

Tuotteiden suolaus tulisi tehdä jäähdytetyssä tilassa tai tulisi muuten varmistaa, että suolattavien tuotteiden lämpötila ei nouse suolauksen yhteydessä siinä määrin, että se olisi haitallista tuotteiden elintarvikehygieeniselle laadulle.

Valvontaviranomaisen on valvottava, että sulatus ja suolaus tehdään asianmukaisessa lämpötilassa.

11 Vesi ja jää

Kalan käsittelyyn ja jään valmistukseen alkutuotannossa, elintarvikehuoneistossa ja kala-alan laitoksissa voidaan käyttää talousvettä tai puhdasta vettä eli meri-, järvi tai jokivettä tai vastaavaa vettä. Puhdasta veden käyttö ei saa vaarantaa elintarvikeeturvallisuutta. Puhdasta vettä ei voi käyttää elintarvikehuoneistoissa, joissa käsitellään muita elintarvikkeita kuin kalastustuotteita.

Jos kalan käsittelyssä käytetään talousvettä, veden tulee olla sosiaali- ja terveysministeriön talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista antaman asetuksen (461/2000) mukaista. Jos veden käyttö on vähäistä (alle 10 m³/vrk), voidaan soveltaa sosiaali- ja terveysministeriön antamaa asetusta (401/2001) pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista.

Jos elintarvikehuoneistossa tai kala-alan laitoksessa käytetään puhdasta meri-, järvi- tai jokivettä tai vastaavaa vettä, laatuvaatimukset ja -suositukset käytettävälle vedelle ovat:

Laatuvaatimus:

Vesi ei saa sisältää mikrobeja, haitallisia aineita tai toksisia syanobakteereja (sinileviä) siinä määrin, että elintarvikkeen turvallisuus heikkenee epäsuorasti tai suoraan.

Laatusuositukset:

<i>Escherichia coli</i>	0 pmy/100 ml
Suolistoperäiset enterokokit	0 pmy/100 ml
Sinilevät	ei silmin havaittavissa
Veden aistinvarainen laatu	ei havaittavissa kalan elintarvikeeturvallisuutta vaarantavia tekijöitä, esimerkiksi öljyä

Veden omavalvonnan tulee olla riskiperusteinen. Omavalvontatutkimusten laajuus ja tiheys riippuvat toiminnan laajuudesta (tuotantomäärät, kausiluonteisuus), prosessien luonteesta, tuotettavien elintarvikkeiden laadusta (esimerkiksi mekaaninen raakakalan käsittely, sellaisenaan syötävät) ja käytetystä vesilähteestä (vesilaitoksen talousvesi, oman kaivon talousvesi, puhdas vesi). Toiminnan laajuuden mittarina voidaan käyttää tuotetun elintarvikkeen määrää. Toimijan on pystyttävä perustelevaan, miten omavalvonta on riittävä turvaamaan veden ja elintarvikkeiden turvallisuuden. Omavalvonnan riittävyyden arvioinnissa voidaan hyödyntää ohjeen liitteessä olevia taulukoita.

Jos toimija itse tekee veden laatuun vaikuttavia käsittelyjä, käsittelyt ja veden puhtauden varmistustapa tulee kuvata omavalvontasuunnitelmassa. Käsittelyt eivät saa aiheuttaa elintarvikelainsäädännön vastaisia muutoksia elintarvikkeissa eivätkä

Kalastustuotteiden valvonta

vaarantaa mikrobiologista tai kemiallista turvallisuutta. Tällaisia muutoksia voivat olla esimerkiksi veden desinfiointikäsittely. Veden ja jään kuljetukseen, varastointiin ja valmistamiseen käytettävät laitteet ja järjestelmät, kuten vesisäiliöt ja altaat, on puhdistettava riittävän usein.

Puhtaan veden käyttäminen elintarvikehuoneistossa tai laitoksessa edellyttää vesilähteen mikrobiologisen ja kemiallisen laadun selvittämistä ennen toiminnan aloittamista ja toiminnan aikana. Riskinarviointiin kuuluu myös arvio luontaisen ja muun toiminnan aiheuttamista riskeistä veden laadulle, kuten jätevedenpuhdistamon läheisyys. Vedenotto on toteutettava mahdollisimman turvallisesti, esimerkiksi pumppaamalla vesi syvältä.

Jos toimija käyttää puhdasta vettä kalan käsittelyyn, vesijärjestelmä on erotettava asianmukaisesti talousvesijärjestelmästä. Asianmukainen erottamistapa on esitetty Suomen rakentamismääräyskokoelman osassa D1, Kiinteistöjen vesi- ja viemärlaitteet. Puhdasta vettä tai muutaakaan talousvettä heikkolaatuisempaa vettä ei saa päästä imeytymään talousvesiverkostoon. Puhtaan veden järjestelmä on merkittävä selvästi.

Valvontaviranomaisen on valvottava, että veden vaatimuksia koskevia säännöksiä noudatetaan. Talousveden tai puhtaan veden käyttöä ja omavalvontaa elintarvikeprosessissa valvoo elintarvikevalvontaviranomainen. Toimijan mahdollista omaa talousvesilähdettä tai talousveden toimittajaa valvoo terveysuojeluviranomainen.

12 Lisäaineet ja savuaromit

Lisäaineet ja savuaromit lisätään aina tarkoituksella elintarvikkeeseen toisin kuin vierasaineet. Lisäaineasetuksella (EY) N:o 1333/2008 säädetään kalassa ja kalastustuotteissa sallituista lisäaineista ja niiden enimmäismääristä. Lisäaineiden puhtausvaatimuksista säädetään komission asetuksella (EU) N:o 231/2012. Vuoden 2012 aikana on odotettavissa komission asetus EU:n alueella sallituista savuaromivalmisteista (mukaan lukien nestesavu) ja niiden käytön ehdoista. Luetteloa tullaan soveltamaan välittömästi voimaan tulon jälkeen.

Lisäaineiden ja savuaromien valvonnasta löytyy lisätietoa Eviran ohjeesta (17054) ”Elintarvikeparanteiden valvontaohje - lisäaineet, aromit ja entsyymit”.

13 Pakkausmerkinnät

Tietyille kalastustuotteille, jotka on lueteltu kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä annetussa neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 1 artiklan a, b ja c alakohdissa, on esitetty alkuperän merkintävaatimuksia. Toimijalla on oltava käytettävissään tieto näiden kalastustuotteiden kauppanimestä, tuotantomenetelmästä ja pyyntialueesta kaikissa kyseisen kalalajin kaupanpitämisen vaiheissa. Nämä tiedot sekä kyseisen kalalajin tieteellinen nimi on merkittävä tuotteen etikettiin, pakkaukseen tai tuotetta seuraavaan asiakirjaan. Toimija voi jättää kuitenkin mainitsematta kyseisen lajin tieteellisen nimen myytäessä kalastustuotteita

Kalastustuotteiden valvonta

loppukuluttajalle. Neuvoston asetus (EY) N:o 104/2000, 4 art., Komission asetus (EY) N:o 2065/2001, art. 8.

Alkuperän merkintävaatimus koskee muun muassa tuoreita, kuivattuja, suolattuja, savustettuja ja hiillostettuja kalastustuotteita. Merkintävaatimus ei koske kalavalmisteita. Kalavalmiste -käsitettä ei ole määritelty lainsäädännössä. Kalavalmisteella tarkoitetaan tässä ohjeessa valmistetta, jonka valmistukseen on pääosin käytetty kalaa tai kalan osaa ja valmisteeseen on lisätty muutakin ainesosaa kuin pelkästään suolaa. Kalavalmisteita ovat esimerkiksi kalapököt ja maustesilli.

Muutoin kalan irtomyynnissä ja pakkausmerkinnöissä annettavissa tiedoissa on soveltuvin osin noudatettava, mitä yleisessä pakkausmerkintälainsäädännössä edellytetään ilmoitettavan.

Pakkausmerkintävaatimuksia ei kuitenkaan sovelleta pieniin määriin kalastustuotteita, jotka joko kalastajat tai vesiviljelijät toimittavat suoraan kuluttajalla.

Kaupallinen asiakirja

Kun kalastustuotteita toimitetaan eteenpäin alkutuotantopaikasta, elintarvikehuoneistosta tai laitoksesta, niiden mukana on oltava asiakirja. Asiakirja voi olla myös sähköisessä muodossa. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 18 art., maa- ja metsätalousministeriön asetus (1368/2011) elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 5 § ja maa- ja metsätalousministeriön asetus (1369/2011) laitosten elintarvikehygieniasta liite I, luku 4

Tunnistusmerkki

Laitoksissa kalastustuotteet on merkittävä tunnustusmerkillä. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, 5 art.

Evira on antanut ohjeen (16031) ”Kalastustuotteiden tunnistamismerkinnät sekä kalastustuotteiden mukana lähetettävät asiakirjat”.

Lajin kauppanimi

Jäsenvaltioiden on vahvistettava luettelo niiden alueella sallittujen kalastus- ja vesiviljelytuotteiden hyväksyttävistä kauppanimistä. Suomessa sallitut kauppanimet on vahvistettu maa- ja metsätalousministeriön kalastus- ja vesiviljelytuotteiden sallituista kauppanimistä antamalla asetuksella (597/2008). Jos halutaan pitää kaupan tuotteita, joiden nimi ei esiinny asetuksessa, toimijan tulee ilmoittaa siitä maa- ja metsätalousministeriön kala- ja riistaosastolle, joka vahvistaa tuotteen kaupan pitämistä varten väliaikaisen kauppanimen.

Tuotantomenetelmä

on merkittävä jollakin seuraavista vaihtoehdoista

- pyydetty (*merestä pyydetyt*)

- pyydetty makeasta vedestä
- viljelty

Pyyntialue

- merestä pyydetyistä kalastustuotteista on mainittava niiden pyyntialue: Luoteis-Atlantti, Koillis-Atlantti (Itämeren lukuun ottamatta), Itämeri, läntinen Keski-Atlantti, itäinen Keski-Atlantti, Lounais-Atlantti, Kaakkois-Atlantti, Välimeri, Mustameri, Intian Valtameri, Tyynimeri tai Etelämanner.
- makeasta vedestä pyydetyistä on ilmoitettava niiden alkuperämaa
- viljellyistä kalastustuotteista ilmoitetaan viljelymaa, jossa tuotteen loppukasvatus on tapahtunut

Pyyntialueesta voidaan käyttää lisäksi tarkempaa mainintaa edellyttäen, että tieto on oikein eikä johda kuluttajaa harhaan. Komission asetus (EY) N:o 2065/2001, 5 art.

Pyynti- tai nostopäivä

Toimitettaessa tuoreita kalastustuotteita alkutuotantopaikasta, elintarvikehuoneistosta tai laitoksesta kalastustuotteita seuraavassa asiakirjassa on ilmoitettava kalastustuotteiden pyynti- tai nostopäivä. Vaatimus ei koske äyriäisiä tai nilviäisiä eikä makeasta vedestä pyydettyä tai makeassa vedessä viljeltyä kalaa. Neuvoston asetus (EY) N:o 1224/2009, art. 58, kohta 5 ja komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 404/2011, art. 67, kohta 11

Kansallisesti on säädetty, että Suomessa makeasta vedestä pyydettyä tai makeasta vedestä nostettua kalaa seuraavassa asiakirjassa pyynti- tai nostopäivä on kuitenkin ilmoitettava. Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011, 5 § ja maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011 liite 1, luku 4

Tuoreeseen kalaan katsotaan kuuluvaksi esimerkiksi tuoreet kokonaiset kalat, fileet, suikaleet, palat ja murskeet.

Kansallisen lainsäädännön mukaan tuoreen kalan pyynti- tai nostopäivä on selvästi ilmoitettava myynnin yhteydessä. Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 13 §

Pyynti- tai nostopäivä on aina ilmoitettava myynnin yhteydessä kotimaisesta tuoreesta kalasta. Jos pyynti- tai nostopäivä on muun tuoreen kalan osalta saatavissa asiakirjoista, se tulee ilmoittaa myynnin yhteydessä.

TAULUKKO: Esimerkkejä loppukuluttajalle myytävien erilaisten kalastustuotteiden pakkausmerkintävaatimuksista ja pakkaamattomista tuotteista annettavista tiedoista

X tarkoittaa, että merkintä vaaditaan

Merkintä	Pakkaamaton tuore kala	Pakattu tuore kala	Pakattu suolattu ja savustettu kala	Pakattu kalavalmiste (esimerkiksi kalapuikko, maustesilli)
Tunnistusmerkki *		X	X	X
Lajin kaupp nimi	X	X	X	
Tuotantomenetelmä	X	X	X	
Pyyntialue	X	X	X	
Pyynti-/nostopäivä	X	X		
Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite		X	X	X
Sisällön määrä		X	X	X
Ainesosaluettelo			X	X
Elintarvikkeen nimi			X	X
Viimeinen käyttöpäivä + säilytysohje / parasta ennen -merkintä		X	X	X
Alkuperämaa, jos sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa harhaan	X	X	X	X
Suolapitoisuus			X	X

* jos valmistettu laitoksessa

Pakkausmerkintöjen valvonnasta on ohjeistettu Eviran ohjeissa (17005) "Pakkausmerkintäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille" ja (17055) "Pakkausmerkintöjen valvonta".

Ravitsemus- ja terveystiedot

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, esillepanossa tai mainonnassa käytettäviä ravitsemus- ja terveystietoja säätelee Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystiedoista antama asetus (EY) N:o 1924/2006. Väitteellä tarkoitetaan vapaaehtoista esitystä tai kuvausta, jossa todetaan, esitetään tai annetaan ymmärtää, että elintarvikkeella on erityisominaisuuksia. Ravitsemusväitteellä tarkoitetaan elintarvikkeen hyödyllistä ravintosisältöä käsittelevää väitettä, esimerkiksi "sisältää runsaasti D-vitamiinia" tai "omega-3-rasvahappojen lähde". Terveystiedolla tarkoitetaan elintarvikkeen ja

terveyden välistä yhteyttä käsittelevää väitettä, esimerkiksi ” EPA (eikosapentaeenihappo) ja DHA (dokosaheksaeenihappo) edistävät sydämen normaalia toimintaa”.

Ajantasainen lista hyväksytyistä ravitsemus- ja terveystuotteista löytyy komission internetsivuilta: <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>

Evira on antanut ohjeen (17052) ”Ravitsemus- ja terveystuotteopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille”.

Ravintoarvomerkinnot

Ravintoarvomerkinnotä tarkoitetaan elintarvikkeen pakkauksessa olevaa tietoa, joka koskee elintarvikkeen energiasisältöä ja proteiini-, hiilihydraatti-, rasva-, ravintokuitu- ja natriumkoostumusta sekä vitamiinien ja kivennäisaineiden määrää. Ravintoarvomerkinnotä säädetään maa- ja metsätalousministerin asetuksella 588/2009. Asetuksen mukaan ravintoarvomerkinnotä on pääsääntöisesti vapaaehtoinen. Jos kalastustuotteesta halutaan kuitenkin esittää ravitsemus- tai terveystuote, ravintoarvomerkinnotä on pakollinen. Ravintoarvon merkinnotätapoja on kaksi; lyhyt malli (energiasisältö sekä proteiinin, hiilihydraatin ja rasvan määrät) ja pitkä malli (energiasisältö sekä proteiinin, hiilihydraatin, sokerien, rasvan, tyydyttyneiden rasvahappojen, ravintokuidun ja natriumin määrät). Terveystuotteen esittäminen edellyttää aina pitkää ravintoarvomerkinnotä. Pitkää ravintoarvomerkinnotä edellytetään myös, kalastustuotteesta esitetään ravitsemusväite liittyen natriumiin tai suolaan tai tyydyttyneisiin rasvahappoihin.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kuvattuna, miten toimija varmistaa, että ravintoarvomerkinnotä vastaa tuotteen koostumusta. Myös reseptin muuttuessa tulee varmistaa, että ravintoarvo säilyy ilmoitetun mukaisena ainakin parasta ennen -ajankohtaan tai viimeiseen käyttöpäivään saakka.

Valvontaviranomaisen on valvottava, että ravintoarvomerkinnotäissä on kaikki vaadittavat tiedot ja ravintoarvo on ilmoitettu oikein. Lisäksi valvontaviranomaisen tulee tehdä tarkastuksia tuotteen koostumuksen osalta, jolloin selvitetään reseptien, mahdollisesti käytettyjen ravintoarvotaulukkojen ja valmistajan omavalvontana tekemien määritysten tai valvonnallisten laboratoriotutkimusten perusteella, vastaavatko ravintoainekoostumus ja merkinnotä toisiaan.

Eviran on antanut ohjeen (17030) ”Ravintoarvomerkinnotäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille”.

Uutta lainsäädäntöä ravintoarvomerkinnöistä

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarviketietojen antamisesta kuluttajille antaman asetuksen (EU) N:o 1169/2011 myötä ravintoarvomerkintä muuttuu pääsääntöisesti pakolliseksi. Asetus tuli voimaan joulukuussa 2011. Pakollista ravintoarvomerkintää koskevia vaatimuksia aletaan soveltaa viiden vuoden kuluttua asetuksen voimaantulosta. Jos ravintoarvomerkintä tehdään vapaaehtoisesti 3-5 vuoden ajanjaksolla asetuksen voimaantulosta, on noudatettava asetuksen vaatimuksia.

Osastonjohtaja

Maria Teirikko

Yksikönjohtaja

Auli Vaarala

14 Liite 1

Esimerkkejä veden ja jään omavalvonnan riittävyyden arvioinnista

Alkutuotanto: Esimerkkejä veden ja jään omavalvonnan riittävyyden arvioinnista.

Riskejä	Veden ja jään omavalvonnan taso	Esimerkkejä
Puhtaan veden laadun mikrobiologinen tai kemiallinen heikentyminen vesistöissä, esimerkiksi öljy, syanobakteerien esiintyminen.	Tutkimuksia ei tarvitse tehdä ilman erityistä syytä	Veden laatua tarkkaillaan aistinvaraisesti ja heikkolaatuista vettä ei käytetä elintarvikkeisiin. Vettä ei oteta pinnasta eikä paikoista, joissa vettä kuormittaa esimerkiksi jätevedenpuhdistamon/purkupunken läheisyys.
Veden laadun heikentyminen, kun vettä käsitellään tai varastoidaan (esimerkiksi alukselle tuleva vesi suodatetaan tai siitä valmistetaan jäätä).	Säännölliset omavalvontatutkimukset voivat olla tarpeen, jotta voidaan todeta laitteiden toimivan asianmukaisesti ja, että niiden huolto ja puhdistus ovat kunnossa.	Veden laatua tarkkaillaan aistinvaraisesti jatkuvasti. Pienimuotoisessa toiminnassa omavalvontanäytteiksi voi riittää esimerkiksi: Laitteilla käsitellyn veden tai jään mikrobiologisen ja aistinvaraisen laadun tutkiminen kerran kolmessa vuodessa omavalvontanäytteillä: <i>E. coli</i> , koliformiset bakteerit, haju, väri

Elintarvikehuoneistot ja laitokset: Esimerkkejä veden ja jään omavalvonnan riittävyden arvioinnista.

Riskejä	Veden ja jään omavalvonnan taso	Esimerkkejä
<p>Talousveden mikrobiologinen, kemiallinen tai heikentyminen vesilaitoksen talousvedessä ennen elintarvikehuoneistoa tai laitosta.</p>	<p>Vesilaitokselta elintarviketoimijan käyttöön tulevan talousveden laatua ei valvota tutkimuksilla elintarvikehuoneistossa/laitoksessa, koska elintarvikehuoneistossa/laitoksessa, terveydensuojeluviranomaisen valvoo vesilaitoksen jakaman talousveden laatua säännöllisillä tutkimuksilla.</p>	<p>Veden laatua tarkkaillaan jatkuvasti aistinvaraisesti. Poikkeamiin vedenlaadussa tai terveydensuojeluviranomaisen/vesilaitoksen ilmoitukseen laatupoikkeamasta reagoidaan tarvittaessa selvittämällä elintarvikevalvontaviranomaisen kanssa veden käytettävyyden kalen käsittelyyn.</p>
<p>Talousveden tai puhtaan veden mikrobiologinen, kemiallinen heikentyminen toimijan omissa kaivoissa/vesilähteessä.</p>	<p>Oman talousvesikaivon veden laatua valvoo terveydensuojeluviranomainen tutkimuksilla. Oma talousvesilähde voi lisätä omavalvontatutkimusten tarvetta.</p>	<p>Soveltaen sama kuin yllä. Puhdasta vettä käytettäessä omavalvontanäytteiksi pienimuotoisessa toiminnassa voi riittää esimerkiksi: <i>E. coli</i>, koliformiset bakteerit, haju, väri, syanobakteerit* 4 kertaa vuodessa käyttöön tulevasta vedestä. Laitoksella 6 kertaa vuodessa.</p>
<p>Talousveden tai puhtaan veden mikrobiologinen heikentyminen, kun toimija käsittelee vettä ennen veden käyttöä kalan käsittelyyn tai kalan käsittelyn aikana.</p>	<p>Puhtaan veden käyttö edellyttää mikrobiologisia ja aistinvaraisia tutkimuksia säännöllisesti ja ennen käytön aloittamista.</p>	<p>Syanobakteerien tutkimustiheyden tarpeeseen vaikuttaa vesilähteen alttius syanobakteerien esiintymiselle. Jokaisen tuotantoprosessin ja laitteen kriittisyys tuotteiden turvallisuuden ja yleisen hygienian kannalta on arvioitava erikseen. Veden yleistä laatua elintarviketoiminnassa pitää seurata riskiperusteisesti. Näytteenotto kannattaa kohdentaa tilanteisiin, joissa vettä käytetään sellaisenaan syötäviin tuotteisiin. Jos vettä käytetään kypsennettävään elintarvikkeeseen tai pesuvedenä kontaktipinnoilla, on sen laatua myös seurattava riittävässä määrin. Yleensä esimerkiksi sosiaaliliitojen vesipisteistä ei ole riskeihin perustuen syytä ottaa</p>

	<p>voidaan todeta laitteiden/tuotantoprosessien toimivan asianmukaisesti ja, että niiden huolto ja puhdistus ovat kunnossa.</p> <p>Vedenkäsittelyn on oltava elintarvikelainsäädännön mukaista ja talousveden osalta myös STMa 461/2000 mukaista.</p> <p>Hallintaan ja tarkkailuun käytetään kuten muutinkin omavalvonnassa esimerkiksi prosessin tai laitteen teknistä hallintaa, puhdistamista ja näytteenottoa.</p> <p>Näytteitä otetaan kriittisistä kohdista eri vaiheista prosesseja ja vaihteen näytteenottopisteistä.</p> <p>Luotettavien jatkuvatoimisten mittarien käyttö voidaan katsoa osaksi omavalvontaa.</p> <p>Toimijan pitää valmistautua tilanteisiin, joissa talousveden laatu ei täytä talousveden laatuvaatimuksia. On selvitettävä esimerkiksi mitä veden laadun heikentyminen voi merkitä toimijan tuotteiden turvallisuudelle, miten tilanteessa voidaan toimia, tarvitaanko tuotannon pysäyttämistä ja millä edellytyksillä toimintaa voidaan jatkaa.</p> <p>Toimijan oman, sallitulla tavalla tapahtuvan veden desinfioinnin, voidaan katsoa lisäävän elintarvikeeturvallisuutta ja olevan osa omavalvontaa.</p>	<p>näytteitä.</p> <p>Yleisen veden laadun seuraamisen lisäksi voi olla tarpeen tutkia veden laatua yksittäisissä tuotantoprosesseissa. Esimerkiksi panosperusteisen (vesi vaihdetaan tietyin väliajoin) altaan veden laadun vaikutus tuotteisiin voi vaatia näytteenottoa ennen veden vaihtamista hygienian seuraamiseksi.</p> <p>Jos kalaa myyväällä toimijalla on käytössään vedensuodatin ja jääkone voi omavalvontanäytteiden määräksi riittää esimerkiksi: Vedensuodattimella käsitellystä vedestä ja jäätä <i>E. coli</i>, koliformiset bakteerit ja aistinvaraiset muuttajat 2 kertaa vuodessa.</p> <p>Laitoksella (pienimuotoinen toiminta) vastaavasti 4 kertaa vuodessa.</p> <p>Talousettä käytettäessä heterotrofisten mikrobien 22 °C määrää voidaan käyttää laadun suuntaa-antavana kuvaajana, mutta sen perusteella ei voida ryhtyä viranomaistoimenpiteisiin.</p> <p>Vesijärjestelmän materiaalit eivät saa aiheuttaa muutoksia, jotka heikentävät elintarvikeeturvallisuutta ja tarvittaessa on tehtävä kemiallisia tutkimuksia.</p> <p>Veden laadun heikentyminen kiinteistön vesijohtoverkossa on otettava tarvittaessa huomioon (esimerkiksi seisova vesi suuressa kiinteistössä).</p> <p>Jos vastaavia näytteitä on otettu terveydensuojelulain nojalla, niillä voidaan soveltuvin osin korvata omavalvontanäytteitä.</p>
--	--	---

* Sinilevien tutkimisessa aistinvaraisesti ja mikroskopoimalla voidaan soveltaa Valviran ohjetta toksisten syanobakteerien valvonnasta (ohje viranomaisille 5/2011). Ohjeen toimenpiderajoja ja raja-arvoja ei voi soveltaa suoraan puhtaaseen veteen. Tulkinta riippuu veden elintarvikekäytöstä.

