

Eviran ohje 16023/5

Kalastustuotteiden valvonta



Kalastustuotteiden valvonta

SISÄLTÖ

1	Yleistä	3
2	Määritelmät	3
3	Aistinvarainen laatu	4
4	Mikrobiologinen turvallisuus	4
4.1	<i>Listeria monocytogenes</i>	6
5	Kemiallinen turvallisuus	7
5.1	Kemiallisen turvallisuuden hallinta syöntisuosituksilla	7
5.2	Eläimistä saatavia elintarvikkeita koskeva kansallinen vierasainevalvontaohjelma	8
5.3	Dioksiinit ja PCB-yhdisteet	9
5.4	Raskasmetallit	10
5.5	Radioaktiiviset aineet	10
5.6	PAH-yhdisteet	11
5.7	Histamiini	11
5.8	Pakkausmateriaalit ja muut kontaktimateriaalit	12
5.9	Kokonaistyyppi ja trimetyyliamiinihappo (TVB-N ja TMA-N)	14
6	Loiset	15
6.1	Loistarkastukset	15
6.2	Loisriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittely	15
6.2.1	Jäädytysvaatimuksesta vapautetut kalalajit	16
7	Myrkylliset kalastustuotteet	17
8	Lämpötilavaatimukset	17
8.1	Säilytyslämpötilat	18
8.2	Kuljetuslämpötilat	19
8.3	Sulatus ja suolaus	20
9	Vesi ja jää	20
10	Lisäaineet, aromit ja entsyymit	21
11	Elintarvikkeista annettavat tiedot	21
11.1	Lajin kaupan nimi ja tieteellinen nimi	22
11.2	Tuotantomenetelmä	23
11.3	Pyyntialue	23
11.4	Pyydystyyppi	24

Elintarviketurvallisuus

Kalastustuotteiden valvonta

11.5	Sulatettu-merkintä.....	24
11.6	Vähimmäissäilyvyysaika / viimeinen käyttöajankohta ja pakkauspäivämäärä	25
11.7	Tunnistusmerkki.....	25
11.8	Ravitsemus- ja terveysväitteet	27
11.9	Ravintoarvomerkintä.....	27
12	Jäljitettävyys.....	28
13	Jäljitettävyystietojen toimittaminen ja esittäminen	30
14	EU:n yhteisen kalastuspolitiikka (YKP).....	33
15	Kaupallinen kalastus; sisävesi- ja merikalastus	35
16	Lainsäädäntöä	36
17	Ohjeita	38
18	Ohjeen päivitykset.....	38

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, kalastustuotteista kuluttajille annettavien tietojen, kalastustuotteiden kaupallisten asiakirjojen sekä kalastustuotteisiin käytettävien lisäaineiden, aromien ja entsyymien valvontaa. Tässä ohjeessa käsitellään myös EU:n yhteisen kalastuspolitiikan edellyttämiä kalastustuotteiden eräjäljitettävyyksivaatimuksia.

Tässä ohjeessa ei lämpötilavaatimuksia lukuun ottamatta käsitellä olosuhdevalvontaa.

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

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.

EU:n yhteinen kalastuspolitiikkalainsäädäntö (YKP) määrittelee

- *'kalastustuotteilla'* [tarkoitetaan] *mistä tahansa kalastustoiminnasta peräisin olevia vesieliöitä tai niistä johdettuja tuotteita.*
- *'vesiviljelytuotteilla'* [tarkoitetaan] *mistä tahansa vesiviljelytoiminnasta peräisin olevia vesieliöitä niiden elinkaaren kaikissa vaiheissa tai niistä johdettuja tuotteita.*

YKP:n mukaista määrittelyä käytetään tässä ohjeessa vain kohdassa EU:n yhteisen kalastuspolitiikan (YKP) edellyttämät kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyksivaatimukset.

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".*

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, keinotekoista 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 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 kirkkaat 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. luku 6.1.

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

4 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, kalapyörykät):

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

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

Koagulaasipositiiviset 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 tarkoitetussa ohjeessa (10501) ”Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista” on annettu suositellut näytteenottothiheydet ja kuvattu toimenpiteet, joihin toimijan tulee ryhtyä, jos näytteenottotulokset eivät ole hyväksyttäviä. Ohjeessa on annettu suositellut näytteenottothiheydet 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 tarkoitetun ohjeen (10502) ”Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit”.

4.1 *Listeria monocytogenes*

Listeria monocytogenes -bakteeri on elintarviketuotannon kannalta ongelmallinen. Se on yleinen ympäristössä ja saattaa muodostaa pysyviä laitokontaminaatioita laitteisiin ja tiloihin. Se pystyy kasvamaan ainakin 12 % 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 mäti. 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. Arvioitaessa sitä, ylittyykö 100 pmy/g:n raja myyntiaikana, voidaan käyttää apuvälineenä *Listeria monocytogenes* -kasvukäyräohjelmia (esimerkiksi SSSP-ohjelma, Seafood Spoilage and Safety Predictor). Velvoite toimijalle tuotteiden poistamisesta markkinoilta on annettu asetuksessa (EY) N:o 178/2002 art. 19. Viranomainen 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 https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/listeriatarkastuslomake_2012.pdf

5 Kemiallinen turvallisuus

Komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 on annettu suurimmat 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 kuntoa ja tarvittaessa neuvoa toimijaa tutkituttamaan käytettyjä raaka-aineita omavalvonnassaan. Elintarvikevalvontaviranomaisen on mahdollista saada esimerkiksi kunnan ympäristönsuojeluviranomaisilta tietoja vesistöjä kuormittavien toimijoiden veloitettutkimuksista, ja yleensäkin käyttää paikallistuntemustaan hyväksi tiedonhankinnassa. Mikäli kalastustuotteet ovat peräisin alueilta, joissa on esimerkiksi suurempi todennäköisyys ympäristöperäisten vierasaineiden esiintymiselle, tulisi sekä omavalvonnan että viranomaisvalvonnan olla riskiperusteisesti tiheämpää.

Viralliset valvontanäytteet on otettava komission asetuksen (EY) N:o 589/2014 (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.

5.1 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.

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

- isoa silakkaa (perkaamattomana yli 17 cm) tai vaihtoehtoisesti Itämerestä pyydettyä lohta tai taimenta, sekä
- järvestä tai merestä pyydettyä 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 petokaloja kuten ahvenia, kuhaa ja madetta syötäisi päivittäin.

Syöntisuositukset ja niihin annetut poikkeukset on tarkoitettu kuluttajille ja niitä noudattamalla kalan käyttö on turvallista. Tarkempaa tietoa kalan yleisiin syöntisuosituksiin annetuista poikkeuksista löytyy Eviran Internet-sivuilta <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikevaarat/elintarvikkeiden-kayton-rajoitukset/kalan-syontisuositukset/>

Suositukset eivät poista toimijoiden vastuuta noudattaa lainsäädännössä annettuja enimmäismääriä. Dioksiinipitoisuuksien osalta on kuitenkin annettu poikkeus enimmäismäärien noudattamisesta tiettyjen kalalajien osalta. Ks. luku 5.3.

Kunnalliset elintarvikevalvontaviranomaiset voivat tarvittaessa antaa paikallisia suosituksia kalan käytön rajoittamiseksi, mikäli alueella on kohonnut riski esimerkiksi raskasmetallien, dioksiinien tai radioaktiivisten aineiden kertymiselle kalastustuotteisiin. Ks. luvut 5.3-5.5.

5.2 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 ympäristön vieraiden aineiden esiintymistä ja pitoisuuksia elintarvikkeissa.

Vierasainevalvontaohjelman mukaisesti viljellyistä kaloista tutkitaan kiellettyjen aineiden lisäksi lääkejäämiä sekä organokloori- ja organofosfaattiyhdisteiden, homemyrkkujen, 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 tulee vaihtelevasti eri 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. Osa näytteistä otetaan kalanviljelylaitoksista kalojen kasvatusvaiheen aikana. Tutkittavaksi voidaan lähettää kaikkia Suomessa kasvatettavia kalalajeja mm. kirjolohta, siikaa ja nieriää. Vierasainevalvontaohjelmaan kuuluvaa näytettä ei saa ottaa sellainen viranhaltija, joka lääkitsee niiden kalanviljelylaitoksen kaloja, joihin näytteenotto kohdistuu.

Toimija ei voi vaikuttaa vierasainevalvontaohjelman näytteenottoon tai tehtäviin analyysiin. 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.

5.3 Dioksiinit ja PCB-yhdisteet

Dioksiinit ja PCB-yhdisteet ovat hyvin pysyviä, rasvaliukoisia ympäristöperäisiä vierasaineita, jotka rikastuvat ravintoketjussa. Komission asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta on annettu dioksiinien ja PCB-yhdisteiden suurimmat sallitut enimmäismäärät kalastustuotteissa. Joissakin Itämeren alueelta pyydyissä kalalajeissa dioksiinirajat ylittyvät. Asetuksessa (EY) N:o 1881/2006 on annettu Suomelle ja Ruotsille pysyvä poikkeus saattaa Suomessa ja Ruotsissa markkinoille kalastamaansa, Itämeren alueelta peräisin olevaa luonnonvaraista lohta, yli 17 cm:n kokoista tai kokoluokittelematonta silakkaa, pyydettyä luonnonvaraista nieriää, pyydettyä luonnonvaraista jokinahkiaista ja pyydettyä luonnonvaraista taimenta sekä niistä valmistettuja tuotteita, vaikka dioksiinien ja/tai PCB-yhdisteiden enimmäismäärät ylittyisivät. Lohen osalta poikkeus koskee myös Latviaa. Näitä kaloja tai niistä saatuja tuotteita ei saa toimittaa Suomesta ilman asianmukaista analyysitodistusta muihin jäsenvaltioihin kuin Ruotsiin. Lohta ja lohesta valmistettuja tuotteita saa toimittaa myös Latviaan.

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, saattavat PCB-pitoisuudet nousta yli sallitun enimmäismäärän. Valvontaviranomaisen tulisi tiedottaa toimijoille paikallisesti näiden alueiden kalojen mahdollisista käytön rajoituksista.

Dioksiinipoikkeusluvan alaisten kalastustuotteiden toimituksen mukana seuraavaan asiakirjaan on sisällytettävä merkintä toimittamisen rajoituksesta toimituserän jokaisen tuotenimikkeen osalta joita poikkeuslupa koskee. Tämä koskee kaikkia toimijoita, jotka toimittavat kyseisiä tuotteita. Merkintä voi olla esimerkiksi kokoluokittelemattoman silakan osalta muodossa "Ei saa toimittaa Ruotsia lukuun ottamatta muihin EU:n jäsenvaltioihin".

Valvontaviranomaisen on toimijoiden kirjanpitoa ja toimintaa tarkastamalla valvottava, ettei dioksiinipoikkeuksen alaisia kalastustuotteita toimiteta muihin jäsenvaltioihin ja että tuotteita seuraavassa asiakirjassa on merkintä toimittamisen rajoituksesta jokaisen tuotteen osalta, jotka toimituserä sisältää ja joita poikkeuslupa koskee.

Dioksiinipoikkeuksen alaisten kalastustuotteiden valvonnasta on ohjeistettu Oiva-arviointiohjeessa 16.4.

5.4 Raskasmetallit

Raskasmetalleista kadmiumille, elohopealle ja lyijylle on asetettu suurimmat 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.

5.5 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 https://www.evira.fi/globalassets/yhteiset/vierasaineet/elintarvikkeiden-radioaktiivisuudesta/vuoden_2010_evo_hankkeen_yhteenvedo_final_2.pdf sekä STUKin julkaisusta ”Radioaktiivinen laskeuma ja ravinto” <https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/125151/katsaus-radioaktiivinen-laskeuma-ja-ravinto-9-2009.pdf?sequence=1>

Lisäksi alueellisia laskeumaeroja voi tarkastella kuntakohtaisesti Säteilyturvakeskus STUKin internetsivuilla www.stuk.fi.

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

5.6 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 vähentämiseksi. Savustusprosessin hallinta tulee tarvittaessa osoittaa analysoimalla savustetusta lopputuotteesta PAH-yhdisteet.

Suomessa (ja muutamissa muissa EU-jäsenmaissa) sallitaan toistaiseksi EU:n yleisiä enimmäismääriä suuremmat pitoisuudet PAH-yhdisteitä (bentso(a)pyreeni 5,0 µg/kg; PAH4-yhdisteet 30,0 µg/kg). Poikkeus koskee kalastustuotteita, jotka on suunnattu kansallisille markkinoille. Määräaikainen poikkeus on voimassa syksyyn 2017 asti, minkä jälkeen sen jatkosta keskustellaan. Mahdollisesti Suomelle myönnettävä pysyvä poikkeus voisi koskea vain jotakin tiettyä, tarkasti määriteltyä tuoteryhmää.

Kansallisen PAH-poikkeusluvan alaisten kalastustuotteiden toimituksen mukana seuraavaan asiakirjaan on sisällytettävä merkintä toimittamisen rajoituksesta toimituserän jokaisen tuotenimikkeen osalta joita poikkeuslupa koskee. Merkintä voi olla esimerkiksi muodossa "Saa toimittaa myyntiin ainoastaan Suomessa".

Valvonnassa voidaan soveltaa vuoden 2012 EVO-hankkeen "PAH-yhdisteet savustetuissa kalastustuotteissa ja lihavalmisteissa" ohjeistusta, joka on Eviran internetsivuilla <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/valvonta/viranomaisvalvonta/tutkimukset-ja-projektit/arkisto/pah--yhdisteet-savustetuissa-kalastustuotteissa-ja-lihavalmisteissa/>

Hankkeen aineistossa on ohjeita myös toimijoille PAH-yhdisteiden muodostumisen hallintaan ja niiden vähentämiseksi.

5.7 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:

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 sekä yleisiä ohjeita mikrobiologisista tutkimuksista” ja (10502) ”Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit” käsitellään myös histamiininäytteenottoa.

5.8 Pakkausmateriaalit ja muut kontaktimateriaalit

Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit ja muut elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat materiaalit ja tarvikkeet (kuten laitteet ja työvälineet) saattavat olla kemiallisen kontaminaation lähde. Tämän välttämiseksi toimijan on ensin tunnistettava kontaktimateriaaleihin liittyvät vaarat toiminnassaan ja omavalvonnan menettelyillä osattava hallita niiden turvallisuus. Vaarojen tunnistamisessa ja arvioinnissa tulee huomioida mahdollinen aineiden kokonaissiirtymä, rajoituksin sallittujen ainesosien siirtymät ja dual-use (yhteiskäyttö) lisäaineiden siirtymät.

Omavalvonnassa tulisi huomioida kontaktimateriaalien osalta mm. seuraavia asioita:

- Selvitys siitä, millaisia kontaktimateriaali/elintarvike -yhdistelmiä tuotannossa esiintyy (pakkausten lisäksi myös valmistuslaitteet, -välineet)
- Kuka vastaa kontaktimateriaalien vaatimustenmukaisuudesta yrityksessä
- Mitä vaatimuksia kontaktimateriaalille on asetettu

- Minkälaisilla toimenpiteillä varmistetaan tietojenvaihto materiaalin/tarvikkeen toimittajan kanssa (toimittajan pitää saada riittävät tiedot tulevista kosketusolosuhteista ja elintarviketyypeistä, jotta he osaavat toimittaa oikeanlaisia materiaaleja ja tarvikkeita)
- Millä perusteilla ja miten käytännössä materiaalitoimittajat on hyväksytty
- Kontaktimateriaalien vaatimustenmukaisuutta osoittavien asiakirjojen hallinta
- Kuvaus kontaktimateriaalien jäljitettävyydestä
- Kontaktimateriaalien vastaanoton, varastoinnin ja oikean käytön hallinta

Pienimuotoisessa toiminnassa osa edellä mainituista asioista voidaan hallita ilman kirjallista suunnitelmaa. Tällöin ne pitää kuitenkin pystyä kertomaan suullisesti.

Kaikista käytettävistä kontaktimateriaaleista ja tarvikkeista täytyy olla tieto niiden oikeista käyttöolosuhteista. Omavalvonnalla varmistetaan materiaalien ja tarvikkeiden oikeat käyttöolosuhteet ja että niitä myös käytetään niiden ohjeiden mukaisesti.

Kun kontaktimateriaalit ja tarvikkeet hankitaan niiden valmistajalta tai maahantuojalta, tulee niiden toimittajalta pyytää vaatimustenmukaisuutta ja soveltuvuutta aiottuun käyttöön osoittavat asiakirjat. Asiakirjat tulee uusia säännöllisin väliajoin, vähintäänkin kolmen vuoden välein. Näistä asiakirjoista tulee käydä ilmi seuraavat asiat:

- Asiakirjasta vastuussa olevan toimijan nimi ja osoite
- Asiakirjan laatimisen päivämäärä
- Materiaalien/tarvikkeiden yksilöintitieto/rakenne (esim. muovilla muovilaatu ja materiaalin eri kerrokset mukaan lukien mahdolliset liimat, pinnoitteet ja painovärit)
- Vahvistus, että materiaali/tarvike täyttää asetuksen (EY) N:o 1935/2004 turvallisuusvaatimukset ja että se on tuotettu asetuksen (EY) N:o 2023/2006 hyviä tuotantotapoja noudattaen (pitää sisällään tarpeelliset tutkimukset)
- Materiaalin kemiallisen turvallisuuden referenssit (esim. materiaalikohtainen EU-säädös (aina, jos tällainen on), jonkun maan kansallinen säädös, suositus tai ohje, toimialajärjestöjen suositukset ja ohjeet)
- Mikäli materiaali sisältää rajoituksin sallittuja aineita tulee ne ilmoittaa sekä vakuutus siitä, että niiden pitoisuus ei ylitä.
- Mikäli materiaali sisältää kaksoiskäyttöisiä (dual use) -lisäaineita ilmoitetaan niistä asiakirjoissa nimi + E-numero (tai aromeilla FL-numero) Jos kyse on lisäaineesta, jolle on annettu elintarvikkeessa enimmäismäärärajoitus, niin silloin toimijan tulee pyytää materiaalin toimittajalta tieto lisäaineen määrästä omaa riskinarviointiaan varten
Materiaalin/tarvikkeen soveltuvuus elintarvikekäyttöön:
 - o elintarviketyyppi, jonka kanssa sopii kosketukseen
 - o aika- ja lämpötilaolosuhteet, joihin materiaali sopii valmistuksen ja säilytyksen aikana
 - o materiaalin pinta-alan suhde tilavuuteen, tilanne, mitä käytettiin tutkimusolosuhteissa vaatimustenmukaisuuden osoittamiseksi
- Paperin ja kartongin kohdalla tieto mahdollisesta valkaisusta (jos käytetty) ja onko materiaalissa käytetty kierrätyskuitua vai neitseellistä kuitua
- Kierrätysmuovimateriaalissa kierrätysmuovimateriaaliasetuksen (282/2008/EY) mukaiset lisätiedot
- Tieto mahdollisesta estokerroksesta monikerrosmateriaaleissa
- Tieto mahdollisesta pintabiosidista (tekee tarvikkeen pinnan likaa hylkiväksi).

Pienimuotoisessa toiminnassa kontaktimateriaalit hankitaan usein tukusta ja tällöin riittää pääsääntöisesti se, että hankinnan yhteydessä on jollain tavalla varmistuttu niiden soveltuvuudesta aiottuun käyttöön.

- Käyttötarkoitus/käyttöolosuhteet voivat käydä ilmi tuotteen myyntinimikkeestä (esim. grillipussi, leipäpussi, juustokalvo).
- Osassa elintarviketontaktimateriaaleja on malja- haarukkatunnus, jota voidaan pääsääntöisesti pitää riittävänä osoittamaan sopivuutta elintarviketarttuuteen. Se ei pelkästään kuitenkaan kerro riittävästi käyttöolosuhteista, joihin se on tarkoitettu. Mitä erityisemmistä (esim. kuuma ja rasvainen elintarvike) käyttöolosuhteista on kyse, sitä tarkemmin materiaalin tai tarvikkeen sopivuus aiottuun käyttötarkoitukseen tulee varmistaa hankinnan yhteydessä. Jos esim. kyseessä on vinyylikäsitteet ja niiden pakkauksessa on pelkästään malja-haarukka tunnus, niin toimittajalta tulee varmistaa, soveltuvatko ne kosketuksiin rasvaisten elintarvikkeiden kanssa.

Tukun velvollisuus on säilyttää materiaalien ja tarvikkeiden vaatimustenmukaisuutta osoittavat asiakirjat ja tarvittaessa ne ovat saatavilla sieltä.

Valvontaviranomaisen on valvottava, että toimija on ottanut kontaktimateriaaliturvallisuuden 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 elintarviketontaktimateriaalien vaatimustenmukaisuuden osoittamista tarkemmin ja sitä voi käyttää syventävänä ohjeistuksena aiheeseen.

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

Jos aistinvaraisessa tutkimuksessa epäillään kalastustuotteiden tuoreutta, voidaan ottaa näytteitä ja tehdä laboratoriokokeet emäksisen haihtuvan kokonaistyyppien (TVB-N) ja trimetyyliamiiniin tyyppien (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 (oikeasilmäkämpelat) 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

Evirasta saa tarvittaessa lisätietoja laboratorioista, jotka tekevät näitä analyysejä.

6 Loiset

Kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia. Suomen alueella pyydytyissä kaloissa on todettu vain muutamia ihmisen terveydelle haitallisia loislajeja. Leveän heisimadon eli lapamadon (*Diphyllobothrium latum*) toukkia voi esiintyä makean ja murtoveden kaloissa, esimerkiksi ahvenessa, hauessa, mateessa ja kiiskessä. Leveä heisimato on nykyään harvinainen Suomessa. Muitakin *Diphyllobothrium*-lajeja Suomessa tavataan, mutta niiden toukkamuotojen asettuminen kaloihin lähinnä sisäelinten pinnoille vähentää niiden merkityksen ihmistartuntojen aiheuttajana mitättömäksi. Suomenlahden itäosan särjissä on todettu *Pseudamphistomum*- ja *Metorchis* sukujen maksamatojen toukkia. Sukkulamatoihin kuuluvia valaiden *Anisakis*-suvun suolinkaisten toukkia esiintyy merikaloissa, esimerkiksi sillissä, makrillissa ja Atlantin villilohessa. *Pseudoterranova decipiens* eli turskamato, jonka pääisäntä on hylje, esiintyy Itämeren turskassa. Suomen alueella pyydytyissä kalassa turskamatoa tai *Anisakis*-suvun loisia ei ole havaittu.

6.1 Loistarkastukset

Toimijan on perkauksen ja fileoinnin aikana silmämääräisesti tarkastettava kalastustuotteet loisten varalta. Vaatimus koskee sekä viljeltyä että pyydettyä kalaa. 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 mitättömän riskin 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 syötäviksi, 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.

6.2 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 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.

Maksamatoriskin vuoksi Evira suosittelee, että särkikalat ja niiden mäti jäädytetään vähintään 7 vuorokauden ajaksi.

Jäädytyskäsittely on tehtävä joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle. Jäädytyskäsittelyn suorittaneen toimijan on annettava asiakirja, jossa mainitaan tuotteille tehdyn jäädytyskäsittelyn tyyppi. Asiakirjan on seurattava tuotetta siihen asti kun tuote saatetaan markkinoille. Komission asetus (EY) N:o 853/2004 liite III, jakso VIII, luku III, osa D

6.2.1 Jäädytysvaatimuksesta vapautetut kalalajit

Jäädytysvaatimus koskee kaikkia kalalajeja paitsi seuraavia

- silakka ja kilohaili ¹⁾
- Atlantissa viljelty lohi ²⁾
- Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi ³⁾

¹⁾ Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011, 13 §

Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014, liite 2, luku 9.2

²⁾ <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2010.1543/epdf>

³⁾ https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/paatos_viljellyn_kalan_vapauttamisesta_jaadytysvaatimuksista.pdf

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 viljellystä siiasta, 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.

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

Sellaisia silakasta tai kilohailista valmistettuja tuotteita (esimerkiksi silakkapuolisäilykkeet), joille ei ole tehty lainsäädännön edellyttämää jäädytyskäsittelyä, saa toimittaa vain Suomen markkinoille. Kalastustuotteita seuraavaan asiakirjaan on tehtävä merkintä toimittamisen rajoituksesta. Merkintä voi

olla esimerkiksi muodossa "Saa toimittaa myyntiin ainoastaan Suomessa". Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014 liite 1, luku 4, kohta 3e ja liite 2, luku 9.2

Toimitettaessa muista kalalajeista valmistettuja, 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

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 tuotteiden mukana on jäädytyskäsittelyn suorittaneen elintarvikealan toimijan antama asiakirja, jossa mainitaan tuotteille tehdyn jäädytyskäsittelyn tyyppi.

7 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 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 luonnonvaraosastolle, joka voi vahvistaa tuotteen kaupan pitämistä varten väliaikaisen kauppanimen. Ks. luku 11.1. 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.

8 Lämpötilavaatimukset

8.1 Säilytyslämpötilat

Kalastustuotteiden säilytyslämpötilavaatimukset

Kalastustuotteet	Lämpötilavaatimus
Pakkaamattomat tuoreet ja sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, mukaan lukien suolaamaton mäti (esimerkiksi kokonainen, perattu tai fileoitu kala, pakastettuna säilytetty, sulatettu filee)	lähellä sulavan jään lämpötilaa
Tyhjiö- tai suojakaasupakatut tuoreet kalastustuotteet laitoksissa	lähellä sulavan jään lämpötilaa
Tyhjiö- tai suojakaasupakatut tuoreet kalastustuotteet vähittäismyynnissä	0-3 °C
Muulla tavalla pakatut tuoreet ja sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	lähellä sulavan jään lämpötilaa
Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	lähellä sulavan jään lämpötilaa
Kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, suolattu mäti	0-3 °C
Tyhjiö- tai 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 795/2014 liite 1, luku 3, kohta 1

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 6 ja 7 §

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 795/2014 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 795/2014 liite 2, luku 10

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

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

8.2 Kuljetuslämpötilat

Luvussa 8.1 mainitut säilytyslämpötilavaatimukset koskevat myös laitoksesta lähteviä elintarvikekuljetuksia.

Kuljetuksissa elintarvikehuoneistosta toiseen noudatetaan seuraavia lämpötilavaatimuksia.

Kalastustuotteet	Lämpötilavaatimus
Pakkaamattomat tuoreet ja sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, mukaan lukien suolaamaton mäti	lähellä sulavan jään lämpötilaa
Tyhjiö- tai suojakaasupakatut tuoreet kalastustuotteet	0-3 °C
Muulla tavalla pakatut tuoreet ja sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet	lähellä sulavan jään lämpötilaa*
Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset	lähellä sulavan jään lämpötilaa*
Kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteet, suolattu mäti	0-6 °C
Tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet	0-6 °C
Muut jalostetut kalastustuotteet (mukaan lukien sushi ja kalakukot)	0-6 °C
Elävät simpukat	0-6 °C
Pakastetut kalastustuotteet	enintään -18 °C

* Yhdistelmäkuorissa tuotteiden lämpötila voi olla 0-6 °C. Yhdistelmäkuormien kuljetusajaksi suositellaan korkeintaan 24 tuntia. Yhdistelmäkuormalla tarkoitetaan elintarvikkeiden kylmäkuljetusta, joka lähtee elintarvikehuoneistosta ja jossa on mukana enintään 6 °C:n säilytystä vaativien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lisäksi sellaisia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, joille eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa asetetaan alhaisempia lämpötilavaatimuksia, kuten esimerkiksi raakaa kalaa (lähellä sulavan jään lämpötilaa).

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

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

8.3 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.

9 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. Puhtaan veden käyttö ei saa vaarantaa elintarviketurvallisuutta. 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 (1352/2014) 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 elintarviketurvallisuutta 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 perustelemaan, miten omavalvonta on riittävä turvaamaan veden ja elintarvikkeiden turvallisuuden.

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 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 muutakaan talousvettä heikkolaatuisempaa vettä ei saa päästä imeytymään talousvesiverkostoon. Puhtaan veden järjestelmä on merkittävä selvästi.

Evira tulee antamaan ohjeen veden ja jään valvonnasta. Ohjeessa annetaan suositellut omavalvontanäytteenottotiheydet.

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 terveydensuojeluviranomainen.

10 Lisäaineet, aromit ja entsyymit

Elintarvikealan toimijan tulee tunnistaa ja hallita elintarvikelainsäädännössä näille aineille ja niiden käytölle säädetyt vaatimukset. Määräystenmukaisuuden varmistamisen tulee olla osa toimijan omavalvontaa.

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. Aromien käytön ehdot annetaan asetuksessa (EY) N:o 1334/2008. Savuaromien käytöstä säädetään asetuksella (EU) N:o 1321/2013. Savuaromien jäljitettävyyteen liittyviä vaatimuksia annetaan asetuksen (EY) N:o 2065/2003 artiklassa 13. Entsyymien käytön ehdot annetaan asetuksessa (EY) N:o 1332/2008.

Lisäaineiden, aromien ja entsyymien käytön valvonnasta löytyy yksityiskohtaista tietoa Eviran ohjeesta (17054) "Elintarvikeparanteiden valvontaohje - lisäaineet, aromit ja entsyymit". Ohje on tarkoitettu sekä elintarvikevalvontaviranomaisten että elintarvikealan toimijoiden käyttöön. Sen liitteeseen I on koottu taulukkomuotoon Oiva-arviointiohjeissa tarkastettavia asioita vastaavat lisäaine-, aromi- ja entsyymilainsäädäntöjen kohdat.

11 Elintarvikkeista annettavat tiedot

Kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisessä markkinajärjestelyasetuksessa, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1379/2013 (jäljempänä markkinajärjestelyasetus), artiklassa 35, säädetään tiedot, jotka on ilmoitettava kuluttajille ja suurtalouksille myytävistä kalastus- ja vesiviljelytuotteista. Erityiset merkintävaatimukset koskevat kaloja, nilviäisiä, äyriäisiä ja merilevää sekä niiden osaa, kuten kalafileetä tai mätiä (liite 1, kohdat a, b, c ja e). Kuluttajille ja suurtalouksille myytävistä tuotteista tulee antaa seuraavat erityistiedot:

- lajin kaupan nimi ja tieteellinen nimi
- tuotantomenetelmä
- alue, jolta kala on pyydetty tai viljelty
- pyydystyyppi, jos kala on pyydetty
- onko tuote sulatettu (tarvittaessa ks. jäljempänä)
- vähimmäissäilyvyysaika / viimeinen käyttöajankohta.

Erityiset merkintävaatimukset koskevat tuoreita, jäädytettyjä, kuivattuja, suolattuja, savustettuja ja hiillostettuja tuotteita, mutta ei 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 kalapaukot ja maustesilli.

Muutoin tuotteiden irtomyynnissä ja pakkausmerkinnöissä annettavissa tiedoissa on soveltuvin osin noudatettava, mitä yleisistä elintarvikkeista annettavista tiedoista edellytetään ilmoitettavan.

Erityisiä merkintävaatimuksia ei kuitenkaan sovelleta pieniin määriin (ei ylitä yli 50 euroa /päivä) kalastustuotteita, jotka myydään suoraan kalastusaluksilta kuluttajalle.

Kalastus- ja vesiviljelytuotealan erityisiä merkintävaatimuksia valvottaessa on huomioitava, että elintarvikevalvontaviranomaisella on toimivalta valvoa kyseisten merkintöjen säännöstenmukaisuutta. Ks. ohjeen luku 14.

11.1 Lajin kaupan nimi ja tieteellinen nimi

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 luonnonvaraosastolle, joka vahvistaa tuotteen kaupan pitämistä varten väliaikaisen kauppanimen.

Lajin kaupan nimi ja tieteellinen nimi on esitettävä pakkauksessa tai sen etiketissä. Pakkaamattomia tuotteita myytäessä on mahdollista ilmoittaa kalan tieteellinen nimi myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot on saatavissa pyydettyä henkilöä. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa henkilökunnan käytössä. Kalan tieteellisen nimen ilmoittamisessa riittää tällöin esim. myös, että maa- ja metsätalousministeriön kauppanimiluettelo on kuluttajan nähtävissä ja selattavissa.

11.2 Tuotantomenetelmä

Tuotantomenetelmä on merkittävä jollakin seuraavista vaihtoehdoista

- pyydetty... (*merestä pyydetyt*)
- pyydetty makeasta vedestä...
- viljelty...

Samoista lajeista koostuvien, mutta eri tuotantomenetelmillä tuotettujen sekoitetuotteiden osalta on mainittava kunkin erän tuotantomenetelmä.

11.3 Pyyntialue

Jotta tuotteen alkuperä olisi kuluttajille mahdollisimman selvä, pyynti- tai tuotantoalueesta on annettava tarkat tiedot.

Pyynti- ja tuotantoalueet ilmoitetaan seuraavasti:

Merestä pyydetyt: pyyntialue FAO:n pääkalastusalue, suuralue tai osa-alue, jolta kala on pyydetty (FAO-alueen numeroa ei tarvitse mainita).

Makeasta vedestä pyydetyt: tuotteen alkuperämaa ja vesistön nimi (joen, järven nimen tarkkuudella)

Vesiviljelytuotteet: viljelymaa, jossa tuotteen lopullinen kehitys on tapahtunut.

Pyyntialueesta tai tuotantoalueesta voidaan käyttää lisäksi tarkempaa mainintaa edellyttäen, että tieto on oikein eikä johda kuluttajaa harhaan.

Merestä pyydetyt

Merestä pyydetyistä kalastustuotteista on mainittava yleensä pääkalastusalueen nimi, joita ovat: Pohjoinen jäämeri (FAO 18), Luoteis-Atlantti (FAO 21), Koillis-Atlantti (Itämeri lukuun ottamatta) (FAO 27), läntinen Keski-Atlantti (FAO 31), itäinen Keski-Atlantti (FAO 34), Välimeri ja Mustameri (FAO 37), Lounais-Atlantti (FAO 41), Kaakkois-Atlantti (FAO 47), Etelämanner (Atlantti) FAO 48, Intian Valtameri, läntinen osa (FAO 51), Intian Valtameri, itäinen osa (FAO 57), Tyynimeri, luoteinen osa (FAO 61), Tyynimeri, koillinen osa (FAO 67), Tyynimeri, läntinen keskiosa (FAO 71), Tyynimeri, itäinen keskiosa (FAO 77) ja Lounainen Tyynimeri (FAO 81).

Jos kala on pyydetty Koillis-Atlantilla (FAO 27), Välimerellä tai Mustallamerellä (FAO 37), on ilmoitettava pääkalastusalueen sijaan suuralueen (esim. Läntinen Välimeri (alue 37.1) tai osa-alueen esim. Sardinia (alue 37.1.3) nimi. Lisäksi nimi on esitettävä kuluttajille ymmärrettävässä muodossa tai alueen osoittavana karttana tai kuvakkeena. Tällä korvataan pääkalastusalueen nimi. Esimerkiksi Itämeri kuuluu FAO:n alueeseen 27, III d ja ilmoitetaan Itämeri.

FAO:n luetteloon pääkalastusalueista (2-numeroinen luku), suuralueista ja osa-alueista (ICES) voi tutustua FAO:n sivuilla: <http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/H/en>
http://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/fishing_areas_en.pdf

EU:n merialueet:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/consumer-information/index_fi.htm

Makeasta vedestä pyydetyt

Makeasta vedestä pyydettyjen kalojen osalta on esitettävä sekä maa, jonka alueelta kala on pyydetty että vesialueen nimi (joen, järven nimen tarkkuudella), esimerkiksi Suomi, Saimaa.

Vesiviljelytuotteet

Vesiviljelytuotteiden osalta viitataan maahan, jossa tuotteen lopullisesta painosta on kertynyt yli puolet tai jossa tuote on ollut yli puolet kasvatusajasta tai simpukoiden osalta, jossa se on läpikäynyt vähintään kuusi kuukautta kestäneen viimeisen kasvatus- tai viljelyvaiheen.

11.4 Pyydystyyppi

Luonnonvaraisen kalan osalta on mainittava jokin seuraavista pyynnissä käytetyistä pyydysryhmistä: nuotat, troolit, verkot, saartopyydykset, nostoverkot, koukut, siimat, laahusreet, merrat ja sulkupyydykset.

Samoista lajeista koostuvien, mutta eri pyydystyypeillä pyydettyjen sekoitetuotteiden osalta on mainittava kunkin erän pyydysryhmä. Esimerkiksi, jos on kaupan kuhaa, joka on eri pyydystyyppillä pyydetty, niin voi ilmoittaa, että ”pyydetty nuotalla, troolilla tai koukuilla”.

Pakkaamattomien elintarvikkeiden osalta pyydystyyppi on mahdollista ilmoittaa suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot on saatavissa pyydetäessä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa muodossa henkilökunnan käytössä. Pyydystyyppin tiedot ovat kalaerän mukana kulkevilla tiedoilla tai muuten kauppiaan saatavilla.

11.5 Sulatettu-merkintä

Sulatettu-merkintä ilmoitetaan kaupanimen yhteydessä. Pakkaamattomien elintarvikkeiden osalta tämän tiedon ei tarvitse olla elintarvikkeen nimen yhteydessä, mutta se on ilmoitettava muuten, esim. mainostaulujen tai julisteiden avulla.

Tämä tieto ei ole tarpeen, jos kala- ja vesiviljelytuotteet

- ovat lopputuotteessa esiintyviä ainesosia, esim. pakastekala lohikeittoa varten
- ovat elintarvikkeita, joiden kohdalla jäädyttäminen on teknisesti tarpeellinen vaihe tuotantoprosessissa
- on aikaisemmin jäädytetty tuotteiden terveyttä koskevan turvallisuuden varmistamiseksi (asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevassa VIII jaksossa tarkoitettujen kalastus- ja vesiviljelytuotteiden). Näitä ovat raakana syötäväksi tarkoitettujen kalastustuotteiden tai marinoitujen, sulatettujen ja muulla tavalla käsiteltyjen kalastustuotteiden, jos käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia
- on sulatettu ennen savustamista, suolaamista, kypsentämistä, marinoimista, kuivaamista tai mitä hyvänsä mainittujen käsittelyjen yhdistelmää.

11.6 Vähimmäissäilyvyysaika / viimeinen käyttöajankohta ja pakkauspäivämäärä

Vähimmäissäilyvyysaika (eli parasta ennen tai parasta ennen ...loppua) tai viimeinen käyttöajankohta -merkintä koskee pakattuja tuotteita, ei kuitenkaan elävänä syötäviä kalastus- ja vesiviljelytuotteita. Pakkaamattomista niitä ei tarvitse ilmoittaa. Pakatuista simpukoista ilmoitetaan pakkauspäivämäärä (vähintään pp.kk) parasta ennen tai viimeinen käyttöajankohdan ilmoittamisen sijaan.

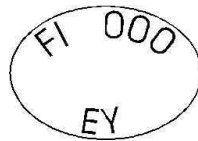
11.7 Tunnistusmerkki

Laitoksissa kalastustuotteet on merkittävä tunnustusmerkillä. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, 5 art. Tunnistusmerkki voidaan liittää suoraan kääreeseen tai pakkaukseen tai painaa kääreeseen tai pakkaukseen kiinnitettävään etikettiin. Tunnistusmerkinnän tekemisestä vastaa laitos. Laitoksessa saadaan käyttää vain laitoksen omalla tunnuksella varustettua tunnustusmerkkiä. Vaikka tunnustusmerkintä on tehtävä lainsäädännön mukaan vain eläimistä saataviin elintarvikkeisiin, sitä voidaan käyttää myös muissa samassa laitoksessa valmistettavissa elintarvikkeissa. Komission asetus (EY) N:o 853/2004 liite II, jakso I

Kala-alan laitoksissa on käytettävä soikeaa tunnustusmerkkiä. Merkissä tulee olla selkein kirjaimin, esimerkiksi suuraakkosin, laitoksen sijaintimaa (FINLAND, SUOMI tai lyhenne FI), laitoksen hyväksymistunnus sekä lyhenne EY tai EG. Tunnustusmerkin suhteen ei ole kokovaatimuksia. Merkin on kuitenkin oltava luettavissa. Komission asetus (EY) N:o 853/2004, liite II, jakso I

Ks. myös luvut 12 ja 13.

Tunnistusmerkit voivat olla esim. seuraavanlaisia:



Elintarviketurvallisuus

Kalastustuotteiden valvonta

Esimerkkejä loppukuluttajalle myytävien erilaisten kalastustuotteiden pakkausmerkintävaatimuksista ja pakkaamattomista tuotteista annettavista tiedoista (EPNAs EU N:o 1379/2013, EPNAs EU N:o 1169/2011, MMMa 834/2014 ja MMMa 1010/2014)

X tarkoittaa, että merkintä vaaditaan

Merkintä	Pakkaamaton tuore kala	Pakattu tuore kala	Pakattu suolattu ja savustettu kala	Pakattu kalavalmiste (esimerkiksi kalapuikko, maustesilli)
Elintarvikkeen nimi	X	X	X	X
Lajin kaupp nimi (M)	X	X	X	
Lajin tieteellinen nimi (M)	X	X	X	
Tuotantomenetelmä (M)	X	X	X	
Pyyntialue (M)	X	X	X	
Pyydystyyppi (M)	X	X	X	
Sulatettu*	X	X	X	X
Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite		X	X	X
Sisällön määrä		X	X	X
Ainesosaluettelo			X	X
Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet			X	X*
Ainesosan määrä				X
Viimeinen käyttöpäivä / parasta ennen -merkintä		X	X	X
Säilytysohje josta ilmenee säilytyslämpötila	X**	X	X	X
Käyttöohje*				X
Alkuperämaa, jos sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa harhaan	X	X	X	X
Erätunnus***		X	X	X
Ravintoarvomerkintä****			X	X
Voimakassuolaisuusmerkintä*			X	X
Tunnustusmerkki *****		X	X	X

* Ilmoitetaan tarvittaessa (Sulatettu ks. edellä tekstikappale "Sulatettu merkintä").

** Säilytysohje voidaan antaa pakkaamattomista myös suullisesti, jos toimija ilmoittaa asiakkaille, että allergeeni- ja muut tiedot ovat saatavissa kysyttäessä henkilökunnalta (MMMa 834/2014 6 - 8 §).

*** Erätunnuksen voi korvata päiväysmerkinnällä, mikäli se on annettu päivän ja kuukauden tarkkuudella.

**** Ravintoarvomerkintää ei vaadita, jos pieniä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

***** Jos valmistettu tai pakattu laitoksessa.

(M) = markkinajärjestelyasetuksen säätämä tieto yksinomaan

Muuta huomioitavaa merkinnöistä:Pakasteet:

Jos kalastustuote on pakastettu ja myydään pakasteena, tulee ottaa huomioon myös pakasteasetuksen (MMMa 818/2012) mukaiset merkinnät seuraavasti: sana ”pakastettu” tai ”pakaste”, vähimmäissäilyvyysaikaa koskeva merkintä (parasta ennen), säilytysohje (esim. - 18 °C tai kylmemmässä) sekä merkintä ”ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen”. Lisäksi on ilmoitettava jalostamattomista kalastustuotteista pakastuspäivämäärä tai ensimmäinen pakastuksen päivämäärä merkinnällä: Pakastettu: pp.kk.vvvv. Vastaavat merkinnät tehdään jäädytettuihin tuotteisiin; tällöin käytetään termiä jäädytetty.

Lisätty vettä:

Lisätty vesi on mainittava ainesosaluettelossa EU:n elintarviketietoasetuksen vaatimusten mukaisesti. Kun on kyse palan, viipaleen, annoksen tai fileen muodossa olevista kalastustuotteista tai kokonaisista kalastustuotteista, joissa kuluttaja ei oleta olevan vettä, elintarvikkeen nimessä on ilmoitettava lisätty vesi, jos lisätyn veden määrä valmiissa tuotteessa ylittää 5 painoprosenttia.

Pakkausmerkintöjen valvonnasta on ohjeistettu Eviran ohjeissa (17068) ”Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille” ja (17055) ”Pakkausmerkintöjen valvonta” sekä Oiva-arviointiohjeissa 13.

11.8 Ravitsemus- ja terveystväitteet

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, esillepanossa tai mainonnassa käytettäviä ravitsemus- ja terveystväitteitä säätelee Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystväitteistä antama asetusta (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”. Terveystväitteellä tarkoitetaan elintarvikkeen ja terveyden välistä yhteyttä käsittelevää väitettä, esimerkiksi ”EPA (eikosapentaeenihappo) ja DHA (dokosaheksaeenihappo) edistävät sydämen normaalia toimintaa”. Vain hyväksytyt väitteet voi käyttää, jos väitteen käytön ehdot toteutuvat väitteen kohteena olevassa elintarvikkeessa.

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

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

11.9 Ravintoarvomerkintä

Elintarvikkeen ravintoarvoilmoitus eli ravintoarvomerkintä koskee tietoja elintarvikkeiden sisältämästä energiasta ja tietyistä ravintoaineista. Ravintoaineiden määrät ilmoitetaan keskiarvolukuina, jotka perustuvat joko useammasta näytteestä saatuihin tutkimustuloksiin tai laskennalliseen tietoon tai muuhun luotettavaan tietoon.

Pakolliseen ravintoarvomerkintään on sisällytettävä seuraavat tiedot: energiasisältö (kJ ja kcal) sekä rasvan, tyydyttyneiden rasvojen (=rasvahappojen), hiilihydraattien, sokereiden, proteiinin ja suolan määrät. Tiedot on annettava elintarvikkeen 100 grammaa tai 100 millilitraa kohden. Tiedot annetaan pääsääntöisesti myyntivalmiista elintarvikkeesta käyttäen elintarviketietoasetuksen mukaisia yksiköitä. Elintarviketietoasetuksen liitteessä V on kuvattu ne elintarvikkeet, jotka on vapautettu pakollista ravintoarvoilmoitusta koskevasta vaatimuksesta. Niitä ovat muun muassa jalostamattomat tuotteet, jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta tai ainesosien ryhmästä. Näitä ovat esimerkiksi tuoreet tai pakastetut kalafileet, joihin ei ole mitään ainesosia lisätty. Ravitsemus- ja terveystieteen esittäminen tuotteesta edellyttää kuitenkin aina ravintoarvomerkintää.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kuvattuna, miten toimija varmistaa, että ravintoarvomerkintä 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 ravintoarvomerkinnoissä 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 merkinnät toisiaan.

Tavanomaisten elintarvikkeiden ravintoarvomerkintää koskevat säännöt on kuvattu elintarviketietoasetuksessa (EU) N:o 1169/2011 luvussa IV, jaksossa 3, artikloissa 29 – 35 ja liitteissä XIII - XV. Lisää aiheesta on Elintarviketieto-oppaassa elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Eviran ohje (17068) ”Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarviketoimijoille”).

12 Jäljitettävyys

Elintarvikkeiden jäljitettävyuden perusvaatimus perustuu ”yksi askel taakse – yksi askel eteen” -lähestymistapaan, josta on säädetty yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklassa. Eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyysvaatimuksista on lisäksi säädetty komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 931/2011. Asetusta (EU) N:o 931/2011 sovelletaan elintarvikkeisiin, jotka on asetuksen (EY) N:o 852/2004 2 artiklan 1 kohdassa määritelty jalostetuiksi ja jalostamattomiksi tuotteiksi.

Toimijalla tulee olla järjestelmät ja menettelyt, joiden avulla se voi pyynnöstä toimittaa edellytetyt jäljitettävyystiedot viranomaisille. Järjestelmää ei ole lainsäädännössä määritelty.

Jäljitettävyysjärjestelmä tarkoittaa, että toimijalla on käytössään suunnitelmallinen ja järjestelmällinen tapa toimia jäljitettävyystietojen vastaanottamiseen, toimittamiseen, säilyttämiseen ja hallintaan.

Keskeisimmät jäljitettävyuden välineet ovat elintarvikkeen yhteyteen liitetyt tiedot ja elintarvike-erään yhdistettävät erilaiset dokumentoinnit ja kaupalliset asiakirjat. Kaikki tieto voi olla myös (ainoastaan) sähköisessä järjestelmässä.

Vastuut

Kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarvike- ja rehualan toimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet tai rehut täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät.

Yleinen elintarvikeasetus 17 art. 1 mom.

Elintarviketiedoista vastuussa olevan elintarvikealan toimijan on varmistettava elintarviketietojen mukanaolo ja oikeellisuus sovellettavan elintarviketietoja koskevan lainsäädännön ja asiaan liittyvien kansallisten säännösten vaatimusten mukaisesti.

Elintarviketietoasetus 8 art.

Elintarvikealan toimijalla tulee olla yleisen elintarvikeasetuksen 18 artiklan 2 ja 3 kohdassa tarkoitetut tiedot elintarvikkeista ja elintarviketuotantoon käytettävistä eläimistä. Elintarvikealan toimijalla tulee myös olla järjestelmä, jonka avulla voidaan tämän lain tarkoituksen mukaisella riittävällä tarkkuudella yhdistää tiedot saapuneista ja lähteneistä eristä toisiinsa. Elintarvikelaki 17 §

Edellä mainitun lisäksi eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyysetsäätö (EU) N:o 931/2011 3 artikla määrittelee, mitkä eläinperäisten elintarvikkeiden lähetyksiä koskevat tiedot tulee saattaa sen elintarvikealan toimijan käyttöön, jolle elintarvike toimitetaan, sekä pyynnöstä toimivaltaiselle viranomaiselle. 3 artikla ei siis nimenomaisesti velvoita esittämään ko. artiklassa määriteltyjä tietoja toimituserää seuraavassa kaupallisessa asiakirjassa vaan ne voi toimittaa vastaanottavalle toimijalle muutenkin.

Toimija ei käytännössä voi täyttää edellä esitettyjä vaatimuksia, ellei toimija tee vastaanottotarkastusta, jolla hän varmistaa ja varmistuu

- että hänelle toimitettu elintarvike on sitä, mitä hän on tilannut, mm. nimike, elintarvikkeen ainesosat, allergeenit
- että elintarvikkeen mukana on toimitettu säädösten edellyttämät tiedot
- että elintarvikkeesta annetut tiedot (nimike) ja sen mukana toimitetut tiedot vastaavat toisiaan.

Valvontaviranomaisen on valvottava, että

- elintarvikealan toimijalla on (jäljitettävyyys)järjestelmä ja menettelyt, joiden avulla voidaan riittävällä tarkkuudella yhdistää tiedot saapuneista ja lähteneistä elintarvike-eristä toisiinsa
- että (jäljitettävyyys)järjestelmät ja menettelyt ovat sellaiset kuin ne on toimijan omavalvontasuunnitelmassa kuvattu ja/tai kuin toimija niiden kertoo olevan
- toimija kykenee tunnistamaan luonnollisen henkilön tai oikeushenkilön, joka on toimittanut sille elintarvikkeen
- toimija kykenee tunnistamaan muut yritykset, joille sen tuotteita on toimitettu
- toimijan markkinoille saattamisissa tai todennäköisesti markkinoille saatettavaksi tulevilla elintarvikkeilla on niiden jäljitettävyyden helpottamiseksi riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät tai tunnistetiedot.

Ks. myös luvut 11.7 ja 13.

13 Jäljitettävyystietojen toimittaminen ja esittäminen

Kun kalastustuotteita toimitetaan eteenpäin alkutuotantopaikasta, laitoksesta tai elintarvikehuoneistosta, toimituserää tulee seurata dokumentti, toisin sanoen kaupallinen asiakirja. Asiakirjoja ei tarvitse toimittaa silloin, kun kalastustuotteita toimitetaan suoraan kuluttajalle.

Lainsäädäntö ei määrittele dokumenteilta edellytettävää formaattia. Elintarvikkeen toimittaja voi valita sen, missä muodossa tiedot asetetaan saataville. Kaupallinen asiakirja voi siis olla myös ainoastaan sähköisessä muodossa. Tällöin on tärkeää kuvata omavalvontasuunnitelmassa, miten sähköiset dokumentit hallitaan ja millä järjestelmillä. Lisäksi toimijalla tulee olla järjestelmällinen menetelmä (esimerkiksi systemaattinen järjestelmä ja erittelevät numerokoodit), jolla hän pystyy yhdistämään sähköisellä järjestelmällä hallittavat tiedot ja järjestelmässä säilytettävät dokumentit erään ja tuotteeseen. Huomioitavaa on myös, että lähetettävien tuotteiden tulee olla yhdistettävissä sähköisessä muodossa toimitettuihin tietoihin.

Toimituserän tietojen tulee olla vastaanottajalla käytettävissä jo silloin, kun toimitus otetaan vastaan. Jos tiedot ovat sähköisessä muodossa ja päivämäärätieto ei ole järjestelmässä suoraan näkyvissä tai yhdistettävissä sähköisen asiakirjaan tai vastaaviin tietoihin, päivämäärä on kirjattava erikseen, ja jos tietynä päivänä on useampia toimituksia, myös tarkentava ajankohta.

Jos valvoja tarkastaa tietoja sähköisestä järjestelmästä, tietojen tulee johtaa (suoraan tai luodun linkin välityksellä) todellisiin alkuperäisiin lähetys-, vastaanotto- yms. päiväyksiin ja mahdollisiin erä- ja asiakirjanumeroihin. Samoin, jos sähköinen järjestelmä tulostaa asiakirjan eri muodossa kuin tieto näkyy näytöllä, tulee tulostetusta dokumentista käydä ilmi todelliset alkuperäiset lähetys-, vastaanotto- yms. päiväykset tai ne tulee pystyä todentamaan esimerkiksi luodun linkin välityksellä. Jos todelliset alkuperäiset lähetys-, vastaanotto- yms. päiväykset eivät tulostu pdf- tai paperidokumenttiin automaattisesti, tulee toimijan luoda itselleen käytäntö, jolla järjestelmässä oleva päiväys- ja mahdolliset erä- ja asiakirjanumerotiedot ja tulostuva dokumentti ovat selkeästi yhdistettävissä.

Komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 931/2011 eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyydestä on säädetty seuraavasti:

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavat eläinperäisten elintarvikkeiden lähetyksiä koskevat tiedot saatetaan sen elintarvikealan toimijan käyttöön, jolle elintarvike toimitetaan, sekä pyynnöstä toimivaltaiselle viranomaiselle:

- a) tarkka kuvaus elintarvikkeesta, (ks. myös seur. sivulta "alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittaminen")*
- b) elintarvikkeen määrä,*
- c) sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, joka on lähettänyt elintarvikkeen,*
- d) lähettäjän (omistajan), jos se on eri kuin elintarvikkeen lähettänyt elintarvikealan toimija, nimi ja osoite,*
- e) sen elintarvikealan toimijan nimi ja osoite, jolle elintarvike on lähetetty,*
- f) vastaanottajan (omistajan), jos se on eri kuin se elintarvikealan toimija, jolle elintarvike on lähetetty, nimi ja osoite,*
- g) erän tai lähetyksen (tapauksen mukaan) yksilöivä viite,*
- h) lähetyspäivä.*

Elintarvikkeen toimittaja voi siis valita sen, missä muodossa tiedot a-h asetetaan saataville, kunhan edellytetyt tiedot

- ovat selkeästi ja yksiselitteisesti sen elintarvikealan toimijan käytettävissä, jolle elintarvike toimitetaan, silloin kun elintarvike otetaan vastaan
- selkeästi ja yksiselitteisesti viranomaiselle kohtuullisessa ajassa näytettävissä viranomaisen niitä pyytäessä
- selkeästi ja yksiselitteisesti yhdistettävissä toimitukseen ja elintarvike-erään.

3 artikla ei siis nimenomaisesti velvoita esittämään kyseisessä artiklassa määriteltyjä tietoja toimituserää seuraavassa kaupallisessa asiakirjassa vaan ne voi toimittaa vastaanottavalle toimijalle muutenkin. Tietojen tulee olla vastaanottajan käytettävissä silloin, kun toimituserä otetaan vastaan.

Kalastustuotteita laitoksesta lähetettäessä niitä seuraavassa kaupallisessa asiakirjassa on oltava seuraavat tiedot:

- lähettävän laitoksen käyttämä tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot;*
- jäähdytettyjä, jäädytettyjä tai pakastettuja elintarvikkeita lähetettäessä merkintä säilytyslämpötilasta, jos se ei käy ilmi pakkausmerkinnöistä;*
- merkintä käsittelyvaatimuksesta silloin kun viranomainen on asettanut erityisiä vaatimuksia elintarvikkeen käsittelylle;*
- tiedot ehdoista ja rajoituksista niille elintarvikkeille, joiden markkinoille saattamiseen liittyy erityisehtoja;*
- tuoretta kalaa lähetettäessä pyynti- tai nostopäivä;*
- muun kuin elintarvikehygienialainsäädännön edellyttämät merkinnät.*

Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014 liite 1, luku 4, kohta 3

Asiakirja on numeroitava tai muuten yksilöitävä riittävästi.

Esimerkiksi:

Tunnistusmerkki ja tunnistusmerkin tiedot ovat keskeinen jäljitettävyyden väline. Laitoksesta lähetettävien elintarvikkeiden mukana seuraavassa kaupallisessa asiakirjassa tulee olla esitetty lähettävän laitoksen tunnistusmerkin tiedot. Kaupallisessa asiakirjassa voi vastaava tieto olla myös esitetty soikeana tunnistusmerkinä. Ks. myös luvut 11.7 ja 12.

Asiakirjojen ja niitä vastaavien elintarvikkeiden on oltava helposti yhdistettävissä. Mikäli valvojan tulkinnan mukaan asiakirja ja sitä vastaava elintarvike eivät ole riittävän helposti yhdistettävissä, valvojan tulee edellyttää toimijaa parantamaan menettelytapaansa eli (jäljitettävyyttä)järjestelmäänsä. Ks. myös luku 12.

Olisi myös erittäin hyödyllistä säilyttää tiedot mahdollisista viite- tai eränumeroista, joiden avulla tuote voidaan tunnistaa, vaikka tämä ei olekaan pakollista.

Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011: *Alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittaminen on pakollista, jos sen ilmoittamatta jättäminen voisi johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen todellisesta alkuperämaasta tai lähtöpaikasta, erityisesti siinä tapauksessa, että elintarvikkeen mukana seuraavista tiedoista tai etiketistä sellaisenaan voisi muuten saada sen käsityksen, että elintarvikkeella on eri alkuperämaa tai lähtöpaikka.*

Suosittelava tapa on eritellä lähetyksen sisältämät tuotenimikkeet tietoineen erillisillä riveillä lähetyksen yhteyteen liitettyssä asiakirjassa. Alla olevassa kuvassa on ilmoitettu selkeästi rivikohtaisesti tarkka kuvaus elintarvikkeesta, sisältäen alkuperämaatiedon. Myös elintarvikkeen määrä on ilmoitettu vaatimusten mukaisesti.

Elintarviketurvallisuus

Kalastustuotteiden valvonta

Suositeltava tapa ilmoittaa tuotenimikekohtaiset tiedot toimituserää seuraavassa asiakirjassa:

Tilattu, kg	Toimitettu, kg	Nimike	à hinta	alv, %	Yht. hinta
500	502	kirjolohifile, Suomi, ruodoton, pakastettu	xx	yy	zz
1000	1000	kirjolohifile, Suomi, ruodoton, tuore	xx	yy	zz
500	510	lohifile, Norja, viljelty, ruodoton	xx	yy	zz
1000	1020	lusikkalohi, Norja, viljelty, pakaste	xx	yy	zz

 Dioksiinipoikkeuksen alaisten kalastustuotteiden jäljitettävyydestä on ohjeistettu Oiva-
 arviointiohjeessa 16.4. Ks. myös luku 5.3

Toiminta- ja tuotetyypeittäin säädökset ja lainsäädäntökohdat, joissa käsitellään jäljitettävyyksvaatimuksia ja jäljitettävyystietojen toimittamisvaatimuksia.

Toiminta	Tuotetyppi	Lainsäädäntö
Alkutuotanto; <ul style="list-style-type: none"> kalastus kalanviljely 	Kalastustuotteet, vesiviljelytuotteet.	<ul style="list-style-type: none"> (EY) N:o 178/2002 18 art. (EU) N:o 931/2011 (EY) N:o 852/2004 liite I A osa, kohta III, alakohdat 8 ja 9 Alkutuotantoasetus 1368/2011 5 §, liite 2, luku 3
Kala-alan laitos	Kalastustuotteet, vesiviljelytuotteet.	<ul style="list-style-type: none"> (EY) N:o 178/2002 18 art. (EU) N:o 931/2011 (EY) N:o 853/2004 liite II, jakso I Laitosasetus 795/2014 4 ja 5 § ja liite 1 luku 4
Elintarvikehuoneisto	Lopputuote sisältää vain jalostettuja eläinperäisiä tuotteita.	<ul style="list-style-type: none"> (EY) N:o 178/2002 18 art. (EU) N:o 931/2011 Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 5 §
Elintarvikehuoneisto	Lopputuote sisältää sekä kasviperäisiä että jalostettuja eläinperäisiä tuotteita.	<ul style="list-style-type: none"> (EY) N:o 178/2002 18 art. Elintarvikehuoneistoasetus 1367/2011 5 §
Yhteisön ulkopuolelta tuotavat eläinperäiset tuotteet.		<ul style="list-style-type: none"> (EY) N:o 854/2004 14 art. (EY) N:o 853/2004 6 art.

Valvontaviranomaisen on valvottava, että elintarvikkeita koskevat tiedot on toimitettu, esitetty, säilytetty ja ne ovat yhdistettävissä säädösten edellyttämällä tavalla.

14 EU:n yhteisen kalastuspolitiikka (YKP)

Tässä valvontaohjeessa käsitellään YKP vain lyhyesti.

Elintarvikelain (23/2006) 17 §:ssä on säädetty elintarvikealan toimijan velvollisuudesta järjestää kalastus- ja vesiviljelytuotteiden jäljitettävyyden ja elintarvikealan toimijan velvollisuudesta antaa kuluttajille tietoa kalastus- ja vesiviljelytuotteista niin kuin kalastuspolitiikan valvonta-asetuksessa ja kalastuspolitiikan täytäntöönpano-asetuksessa veloitetaan.

EU:n yhteisen kalastuspolitiikan (YKP) säädösten avulla varmistetaan, että merestä pyydyt ja meressä viljellyt kalat ovat laillisesti ja kestävästi tuotettuja. Tarkoituksena on myös turvata alkutuottajille tasavertaiset toimintaedellytykset. YKP koostuu kalastuksen säätely-, valvonta- ja markkinajärjestelystä.

1. YKP-säädökset edellyttävät koko toimijaketjulta, EU-merialueilla kalastavasta kalastusalueesta ja EU-merialueilla sijaitsevasta vesiviljelylaitoksesta aina niin ravintolaan, torimyyntiin kuin tukku- ja vähittäiskauppaan toimijakohtaista kalastus- ja vesiviljelytuotteiden eräjäljitettävyyden hallintaa.
2. Myös Kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisessä markkinajärjestelyasetuksessa, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1379/2013 (jäljempänä markkinajärjestelyasetus), artiklassa 35, säädetty tiedot, jotka on ilmoitettava kuluttajille ja suurtalouksille myytävistä kalastus- ja vesiviljelytuotteista, ovat osa YKP:n toimijoilta edellyttämää tiedon hallintaa. Ks. myös luku 13.

Suosittelavaa on, että YKP-valvonnan osalta valvontayksikköjen toimenpiteissä pitäydyttäisiin toistaiseksi pelkästään tiedottamisessa, neuvonnassa ja ohjaamisessa. Laki on kuitenkin voimassa, joten valvontayksiköt ja valvojat voivat suorittaa valvontaa oman harkintansa mukaan, Oiva-arviointiohjeen 16.3 perusteella.

Keskeistä on huomioida, että YKP:n valvonta on painopisteeltään laillisuusvalvontaa, toki se osaltaan vahventaa myös elintarviketurvallisuuden toteutumista.

Lain 1188/2014 11 § säättää, että *valvontaviranomaisen on ilman aiheutonta viivästystä ilmoitettava Maaseutuvirastolle virkamiestensä havaitsemista tai valvontaviranomaisen muutoin tietoonsa saamista epäillyistä rikkomuksista ja epäillyistä vakavista rikkomuksista*. Ilmoituksen tarkemmasta sisällöstä on säädetty Valtioneuvoston asetuksella 1442/2014 Maaseutuvirastolle annettavista epäiltyjä rikkomuksia ja epäiltyjä vakavia rikkomuksia koskevista ilmoituksista.

Maaseutuvirasto on kuitenkin ilmoittanut ottavansa rikkomusepäilyilmoituksia vastaan vain tarkoitukseen määritellyllä sähköisellä järjestelmällä, koska mahdollisten rikkomusepäilyilmoitusten käsittely ei muuten käytännössä olisi mahdollista. Kyseinen sähköinen järjestelmä ei ole tämän valvontaohjeen kirjoittamisen aikaan vielä valvontayksikköjen käytössä, joten valvontayksiköt eivät voi, eikä niiltä edellytetä, rikkomusepäilyilmoitusten tekemistä. Tämä on valvontayksiköissä syytä huomioida myös arvioitaessa, minkälaisia valvonnallisia toimia valvontayksikkö YKP-valvonnan osalta mahdollisesti toteuttaa.

Keskeiset kansalliset säädökset:

Elintarvikelaki 23/2006 3 § 20 mom., 6 § 4 mom., 17 ja 34 §

Laki yhteisen kalastuspolitiikan seuraamusjärjestelmästä ja valvonnasta 1188/2014 1, 2, 4, 7, 11, 12, 17, 35 ja 49 § kohdat 20 ja 22 sekä 50 ja 53 §

YKP-eräjäljitettävyyksivaatimukset koskevat kalastusalusten ja kalastajien EU-merialueilla pyytämiä saaliita ja EU-merialueilla kasvatettuja kaloja, jotka toimitetaan elintarvikkeeksi. EU:n yhteisen kalastuspolitiikan valvonta-asetus (EY) N:o 1224/2009 määrittelee "erän" eri tavalla kuin erä (eli valmistuserä) ymmärretään elintarvikealalla ja elintarvikevalvonnassa. Elintarvikelainsäädännön mukainen erä on määritelty maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. YKP:n termistä "erä" on päädytty käyttämään Suomessa ohjeistuksessa selvytyden vuoksi termiä "ensierä" erotuksena elintarvikelainsäädännön "erästä".

YKP:ssä "erällä" tarkoitetaan *tiettyyn lajiin kuuluvien kalastus- ja vesiviljelytuotteiden määrää, jolla on samanlainen tarjontamuoto ja joka on peräisin samalta asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta ja samalta kalastusalukselta tai kalastusalusten ryhmästä tai samasta vesiviljelyn tuotantoyksiköstä.*

- Kun saalis puretaan kalastusaluksesta satamaan, se on punnittava. Tässä punnitusvaiheessa muodostetaan YKP:n mukainen erä eli "ensierä".
- Kun vesiviljelty kalastustuote nostetaan ylös (esimerkiksi) vesiviljelyaltaasta, toimitettavaksi perattavaksi, nostettu määrä punnitaan. Tässä punnitusvaiheessa muodostetaan YKP:n mukainen erä eli "ensierä".

Muodostettu/muodostetut erä(t) dokumentoidaan niin, että jokaista tässä vaiheessa muodostettua erää eli "ensierää" kohden erän muodostajan on tallennettava seuraavat tiedot:

- ensierän yksilöivä tunnistenumero
- kalastusaluksen ulkoinen tunnistenumero ja nimi tai vesiviljelytuotantoyksikön nimi
- kunkin lajin kolmikirjaiminen FAO:n koodi
- saaliiden pyyntipäivät tai tuotantopäivä
- kunkin lajin määrät nettopainoina ilmaistuna kilogrammoina tai tapauksen mukaan kappalemäärä
- toimittajan nimi ja osoite.

Kalastus- ja vesiviljelytuotteita vastaanottavan toimijan velvollisuudet:

- Merestä peräisin olevaa kalaa ostavan elintarvikealan toimijan tulee varmistaa, että ostettava kala on pyydetty rekisteröidyllä kalastusaluksella.
- Elintarvikealan toimija ei saa pitää myynnissä virkistyskalastajan merestä pyytämää kalaa.

Yhteisen kalastuspolitiikan noudattamista valvovat viranomaiset ja niiden tehtävät:

- MMM valvoo, ohjaa ja koordinoi yhteisen kalastuspolitiikan noudattamisen valvontaa.
- ELY-keskukset valvovat kalastusta merellä ja satamissa, saalista ja kalakauppaa koskevien ilmoitusvelvollisuuksien noudattamista ja ylläpitävät valvonnan rekistereitä.
- Evira suunnittelee, ohjaa, kehittää ja suorittaa valtakunnallisesti elintarvikevalvontaa siten kuin Elintarvikelain (23/2006) 30 §:ssä säädetään.
- Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset valvovat
 1. kalastus- ja vesiviljelytuotteiden YKP-eräjäljitettävyyttä
 2. markkinajärjestelyasetuksen 35 artiklassa säädettyjen tietojen (tiedot, jotka on ilmoitettava kuluttajille ja suurtalouksille myytävistä kalastus- ja vesiviljelytuotteista) antamisen toteutumista

- Maaseutuvirasto
 - käsittelee tietoonsa saatetut ilmoitukset epäillyistä rikkomuksista ja epäillyistä vakavista rikkomuksista
 - määrää mahdolliset sanktiot.

Lisätietoja:

- MMM-Evira -tiedotteet:

http://mmm.fi/fi/artikkeli/-/asset_publisher/tunnistenumeron-avulla-parannetaan-kalaerien-jaljitettavyytta

<http://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavuys>

<http://mmm.fi/kalat/elinkeinokalatalous/kalastuksen-valvonta-ja-kiintioseuranta/jaljitettavuys/tunnistenumero>

- Oiva-arviointiohje 16.3

15 Kaupallinen kalastus; sisävesi- ja merikalastus

Sisävesikalastus:

Kalastuslain 379/2015 perusteella, kaupallista toimintaa harjoittavien toimijoiden myymän, sisävesiltä kalastetun kalastustuotteen tulee olla kaupallisten kalastajien rekisteriin merkityltä kalastajalta peräisin. Tällä on haluttu saattaa kansallinen kalastuslaki (sisävesikalastus) yhtenäisemmäksi EU:n kalastuspolitiikan merikalaa koskevien vaatimusten kanssa.

Sisävesillä kaupalliseen kalastukseen käytettävien alusten ja veneiden rekisteröinti on pakollista 12.12.2016 voimaan tulleen lain (Laki Euroopan unionin yhteisen kalastuspolitiikan kansallisesta täytäntöönpanosta) 1048/2016 mukaisesti. Sisävesialukset rekisteröidään alusryhmiin: 1 troolarit ja 2 muut alukset. Rekisteröinnin hoitaa Varsinais-Suomen ELY-keskus.

Kaupallista kalastusta harjoittavan kalastajan tulee olla rekisteröitynyt ELY-keskuksen ylläpitämään kaupallisten kalastajien rekisteriin.

Kaupallinen kalastaja on velvollinen pitämään kalastuksestaan päiväkirjaa ja vähintään kerran kalenterivuodessa ilmoittamaan Luonnonvarakeskukselle pyytämänsä ja lukuunsa pyydetyt saaliit.

Sisävesiltä kalastettuja alkutuotannon tuotteita saa kaupallista kalastusta harjoittava, rekisteriin merkitty kalastaja myydä suoraan kuluttajalle maksimissaan 5000 kg vuodessa.

Kalastuslain mukaan muut kuin kaupallisten kalastajien rekisteriin merkityt kalastajat eivät saa harjoittaa sisävesiltä kalastamansa tai lukuunsa kalastetun saaliin myyntiä, lukuun ottamatta suoraan lopulliselle kuluttajalle satunnaisesti myytävää vähäistä kalatai rapuerää. Lain perusteluissa todetaan, että satunnaisella myynnillä tarkoitetaan korkeintaan 100 kg perkaamatonta kalaa/vuosi tai 300 kpl rapuja/vuosi.

Kalastus merestä:

Kaupallista kalastusta harjoittavan kalastajan tulee olla rekisteröitynyt ELY-keskuksen ylläpitämään kaupallisten kalastajien rekisteriin. Merialueella kalastavan

kalastusaluksen tulee olla rekisteröity ELY-keskuksen ylläpitämään kalastusalusrekisteriin ennen kuin sillä saa pyytää saalista myyntitarkoituksessa.

Merestä pyydetyt saaliit saa myydä vain rekisteröidylle ensiostajalle. Ensiostajaksi rekisteröidytään ELY -keskuksen ylläpitämään ensiostajarekisteriin. Ensiostajaksi ei tarvitse rekisteröityä, jos hankkii määrältään enintään 30 kilogrammaa kalastustuotteita, joita käytetään pelkästään yksityiseen kulutukseen.

Ensiostajalle myymisen poikkeuksena on siis mahdollisuus myydä rekisteröidyllä kalastusaluksella kalastettuja kalastustuotteita suoraan kuluttajille. Määrärajoitus on 30 kg/ostos.

Lisätietoja:

<http://mmm.fi/kalastuslaki/usein-kysyttya/kaupallinen-kalastus>

[https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/alkuotuotantoa-eh-laitos-2016.pdf)

[ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/alkuotuotantoa-eh-laitos-2016.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/alkuotuotantoa-eh-laitos-2016.pdf)

16 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

Elintarviketurvallisuus

Kalastustuotteiden valvonta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (**795/2014**) laitosten elintarvikehygieniasta

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

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

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus (**1352/2015**) talusveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista

Sosiaali- ja terveysministeriön asetus (**401/2001**) pienten yksiköiden talusveden 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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (**834/2014**) elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (**1010/2014**) eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi

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

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.

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o **931/2011**, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyysvaatimuksista

Kalastuslaki (**379/2015**)

EU:n yhteinen kalastuspolitiikkalainsäädäntö (YKP) ja markkinajärjestelyasetus:

Neuvoston asetus (EY) N:o **1224/2009** yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, asetusten (EY) N:o 847/96, (EY) N:o 2371/2002, (EY) N:o 811/2004, (EY) N:o 768/2005, (EY) N:o 2115/2005, (EY) N:o 2166/2005, (EY) N:o 388/2006, (EY) N:o 509/2007, (EY) N:o 676/2007, (EY) N:o 1098/2007, (EY) N:o 1300/2008 ja (EY) N:o 1342/2008 muuttamisesta sekä asetusten (ETY) N:o 2847/93, (EY) N:o 1627/94 ja (EY) N:o 1966/2006 kumoamisesta

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o **1380/2013**, yhteisestä kalastuspolitiikasta, neuvoston asetusten (EY) N:o 1954/2003 ja (EY) N:o 1224/2009 muuttamisesta sekä neuvoston asetusten (EY) N:o 2371/2002 ja (EY) N:o 639/2004 ja neuvoston päätöksen 2004/585/EY kumoamisesta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o **1379/2013**, kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1184/2006 ja (EY) N:o 1224/2009 muuttamisesta sekä neuvoston asetuksen (EY) n:o 104/2000 kumoamisesta

Laki yhteisen kalastuspolitiikan seuraamusjärjestelmästä ja valvonnasta (**1188/2014**)

Valtioneuvoston asetus (**1442/2014**) Maaseutuvirastolle annettavista epäiltyjä rikkomuksia ja epäiltyjä vakavia rikkomuksia koskevista ilmoituksista

17 Ohjeita

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

Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista (10501)

Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit (10502)

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17068)

Pakkausmerkintöjen valvontaohje (17055)

Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (16025)

Ravitsemus- ja terveystieteiden opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (17052)

Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta (16021)

Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta (16030)

Kalastusalusten valvontaohje (16036)

Elintarvikeparanteiden valvontaohje - lisäaineet, aromit ja entsyymit (17054)

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

Kemialliset tutkimukset elintarvikkeiden vaatimustenmukaisuuden osoittamiseksi (17069)

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa (16010)

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

18 Ohjeen päivitykset

Tätä ohjetta pyritään päivittämään lainsäädännön muuttuessa ja muulloinkin tarvittaessa.

Päivitykset 3.8.2017

Ohje on uudistettu kokonaan (osittain myös lukujen numerointi). Suurimmat muutokset:

- Luku 5.3 Dioksiinit ja PCB-yhdisteet on päivitetty
- Luku 5.6 PAH-yhdisteet on päivitetty
- Luku 6.2 Loisiriskin vuoksi tehtävä jäädytyskäsittely on päivitetty
- Luku 8 Lämpötilavaatimukset on päivitetty
- Luku 11 Elintarvikkeista annettavat tiedot on päivitetty
- Ohjeeseen on lisätty luku 12 Jäljitettävyyys
- Ohjeeseen on lisätty luku 13 Jäljitettävyytietojen toimittaminen
- Ohjeeseen on lisätty luku 14 EU:n yhteinen kalastuspolitiikka (YKP)
- Ohjeeseen on lisätty luku 15 Kaupallinen kalastus; sisävesi- ja merikalastus
- Ohjeen liite Esimerkkejä veden ja jään omavalvonnan riittävyyden arvioinnista on poistettu

Lisäksi tekstiin on tehty useita tarkennuksia, jotka eivät merkittävästi muuta ohjeen sisältöä.

Elintarviketurvallisuus

Kalastustuotteiden valvonta

Päivitykset 22.9.2017

- Lukuun 8.1 Säilytyslämpötilat on lisätty tyhjiö- ja suojakaasupakattujen jalostettujen kalastustuotteiden lämpötilavaatimus
- Lukuun 8.2 Kuljetuslämpötilat on lisätty tyhjiö- ja suojakaasupakattujen jalostettujen kalastustuotteiden lämpötilavaatimus sekä ohjeistus yhdistelmäkuormista
- Lukua 15 Kaupallinen kalastus; sisävesi- ja merikalastus on tarkennettu

