

# Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta





.....9`bHfj ]\_\_YY\_g]`Hf\_c]hYti ^b`fUdi ^b  
.....\_}g]hY`nb`^Ua mbb]b`j Uj cbHU

////////////////////////////////////Eviran ohje 160H/1

Elintarvikehygieniayksikkö

Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta

---

# Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta

## SISÄLTÖ

1. Yleistä .....	2
2. Lainsäädäntöä.....	2
3. Elintarvikehuoneiston hyväksyminen tai toiminnasta ilmoittaminen.....	3
4. Keskeisiä rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia .....	4
4.1 Rakenteellisia vaatimuksia .....	4
4.2 Toiminnallisia vaatimuksia.....	5
5. Jäljitettävyys ja pakkausmerkinnät.....	6
5.1 Tunnistusmerkki ja muut pakkausmerkinnät .....	6
5.2 Kaupallinen asiakirja.....	7
6. Kuljetus .....	8
7. Ravut vähittäismyymälässä.....	8
8. Omavalvonta .....	8
9. Elävien rapujen tuonti ja sisämarkkinakauppa .....	10
10. Rapujen hävittäminen .....	11

Viranomaisen toiminnan tulee perustua lainsäädännössä määriteltyyn toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lainsäädäntöä. 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. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

# Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta

## 1. Yleistä

Tätä ohjetta sovelletaan elintarvikkeeksi tarkoitettujen elävien ja keitettyjen rapujen käsittelyn valvontaan laitoksissa ja ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa. Lisäksi ohjetta sovelletaan rapujen myynnin valvontaan.

## 2. Lainsäädäntöä

Säädökset tulee huomioida mahdollisine muutoksineen.

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

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 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä (sivutuoteasetus)

Komission asetus (EU) N:o 142/2011 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 täytäntöönpanosta sekä neuvoston direktiivin 97/78/EY täytäntöönpanosta tiettyjen näytteiden ja tuotteiden osalta, jotka vapautetaan kyseisen direktiivin mukaisista eläinlääkärintarkastuksista rajatarkastusasemilla

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

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

Elintarvikehygieniayksikkö

Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta

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

Elintarvikelaki 23/2006

Valtioneuvoston asetus (420/2011) elintarvikevalvonnasta

Valtioneuvoston asetus (1258/2011) eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista

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

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1368/2011) alkutuotannon hygieniavaatimuksia

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1192/2011) eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden keräämisestä, kuljetuksesta ja hävittämisestä

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (470/2008) kaloissa, äyriäisissä ja nilviäisissä esiintyvien eläintautien vastustamisesta

Tartuntatautilaki 583/1996

Tartuntatautiasetus 1383/2003

Eläinsuojelulaki 247/1996

Eläinsuojeluasetus 396/1996

### **3. Elintarvikehuoneiston hyväksyminen tai toiminnasta ilmoittaminen**

#### Alkutuotanto

Ravustaja/ravunviljelijä voi alkutuottajana ilman määrärajoitusta toimittaa eläviä rapuja suoraan kala-alan laitokseen ja ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon. Alkutuottajana hän voi myös luovuttaa enintään 5000 kg eläviä rapuja ja muita alkutuotannon kalastustuotteita vuodessa suoraan kuluttajille. Torimyynti, muu ulkomyynti ja myynti liikkuvista elintarvikehuoneistoista ovat rinnastettavissa luovuttamiseen lopulliselle kuluttajalle, joten ravustaja tai ravunviljelijä voi alkutuottajana esimerkiksi myydä eläviä rapuja torilla.

Alkutuotantotoiminnasta tulee tehdä elintarvikelain 22 § mukainen ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle, ellei tämä saa tietoa toiminnasta toisen viranomaisen kautta. Jos ravustaja/ravunviljelijä toimittaa eläviä rapuja suoraan kuluttajille, siitä pitää ilmoittaa alkutuotantoilmoituksessa.

Elintarvikehygieniayksikkö

## Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta

Rapujen keittäminen tai muu käsittely ei ole alkutuotantoa, vaan sitä voidaan tehdä joko laitokseksi hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa tai ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa.

### Laitos

Elintarvikelain 23/2006 mukaan eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevät elintarvikehuoneistot tulee hyväksyä laitoksiksi.

### Ilmoitettu elintarvikehuoneisto

Rapuja voidaan keittää myös ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa kuten ravintolan keittiössä tai vähittäismyymälän yhteydessä sijaitsevassa keittopaikassa.

Vähittäismyyntipaikka voi toimittaa pienen osan keitetyistä ravuista myytäväksi toisiin vähittäismyyntipaikkoihin. Pieneksi osaksi katsotaan enintään 30 % vähittäismyyntipaikan eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- tai luovutusmäärästä. Rapuja voidaan toimittaa enemmän kuin 30 % tuotetusta eläimistä saatavien elintarvikkeiden määrästä, jos vuotuinen eläimistä saatavien elintarvikkeiden toimitusmäärä toisiin vähittäismyyntipaikkoihin on enintään 1000 kg. Toiminnan tulee olla paikallista, eli rapuja voi toimittaa oman maakunnan alueelle. Maakunnan rajan ylittäminen on kuitenkin mahdollista, jos toimitusetaisyys on samansuuruinen kuin se olisi, jos toimittaisiin saman maakunnan alueella.

## **4. Keskeisiä rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia**

Laitoksen tiloille ja siellä tapahtuvalle toiminnalle asetetuista vaatimuksista säädetään yleisen elintarvikehygieniasetuksen (EY) N:o 852/2004 luvussa II ja liitteessä II, eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksessa (EY) N:o 853/2004 ja erityisesti sen liitteen III jaksossa VIII sekä maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 1369/2011 laitosten elintarvikehygieniasta, jäljempänä laitosasetus.

Ilmoitetun elintarvikehuoneiston tiloille ja siellä tapahtuvalle toiminnalle asetetuista vaatimuksista säädetään asetuksen (EY) N:o 852/2004 luvussa II ja liitteessä II, asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VIII luvun IV osassa A (äyriäisten ja nilviäisten keittämistä koskevat vaatimukset) sekä maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 1367/2011 elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, jäljempänä elintarvikehuoneistoasetus.

Tähän ohjeeseen on koottu keskeisiä vaatimuksia, jotka koskevat sekä laitoksia että ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja.

### **4.1 Rakenteellisia vaatimuksia**

#### Yleiset vaatimukset

Seinien, katon ja lattian tulee olla helposti puhtaana pidettäviä.

## Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta

---

Pakkausmateriaaleille on oltava oma varastotila ja pakkausmateriaaleja ei saa säilyttää suoraan lattialla.

Henkilökunnan käytössä on oltava sosiaalitilat työvaatteiden vaihtamista ja säilyttämistä varten sekä WC. WC:n ovi ei saa aueta suoraan tuotantotiloihin. Sosiaalitilat ja WC voivat pienimuotoisessa toiminnassa sijaita eri rakennuksessa kuin tuotantotilat, jos se ei vaaranna elintarviketurvallisuutta. Suojavaatteissa ja työkengissä ei saa kulkea ulkona. Laitoksissa käsienpesupisteen hanan on oltava automaatti- tai käsivarsikäyttöinen.

Siivousvälineiden ja pesu- ja desinfiointiaineiden säilytystä sekä siivousvälineiden pesua ja kuivausta varten on oltava asianmukainen tila.

### Tilat, joissa käsitellään eläviä rapuja

Elävien rapujen säilyttämistä varten tulee olla riittävän suuret tilat. Elävät ravut tulee pitää erillään keitetyistä rapuista ja muista kypsennetyistä tuotteista.

### Tilat, joissa keitetään rapuja

Rapujen keittämiselle tulee olla oma tila, joka on riittävän erillään muista toiminnoista. Vaihtoehtoisesti rapujen keittäminen voidaan erottaa ajallisesti muusta toiminnasta niin, että tila pestään, desinfioidaan ja annetaan kuivua ennen muuta toimintaa.

Tilassa, jossa keitetään rapuja, tulee olla käsienpesupiste. Laitoksissa käsienpesupisteen hanan on oltava automaatti- tai käsivarsikäyttöinen.

Tuotantotilassa on oltava riittävä ilmanvaihto vesihöyryn poistamiseksi.

Keitettyjen rapujen jäähdyttämistä ja säilyttämistä varten on oltava riittävän suuret kylmätilat. Varastona käytettävää kylmiötä voi käyttää myös jäähdytykseen vain siinä tapauksessa, että varastointi ja jäähdyttäminen voidaan erottaa ajallisesti tai jos jäähdytettävien tuotteiden määrä on niin vähäinen, että se ei aiheuta kylmiössä jo olevien tuotteiden lämpötilan nousua.

## **4.2 Toiminnallisia vaatimuksia**

### Elävien rapujen käsittely

Elävät ravut on säilytettävä lämpötilassa, joka ei aiheuta haittaa elintarvikkeiden turvallisuudelle tai säilyvyydelle. Ravut tulisi pitää viileässä (alle 10 °C:n lämpötila) ja kosteassa tilassa. Rapujen hyvinvoinnista on huolehdittava niiden käsittelyn ja varastoinnin aikana.

Elintarvike- ja eläinsuojelulainsäädännön lisäksi rapujen käsittelyssä on otettava huomioon eläintautilainsäädäntö. Raputautien leviäminen luonnonvesistä toiseen rapujen ja rapujen kuljetusveden mukana on estettävä.



Rapujen kuljetusvettä ja huuhteluvettä, silloin kun rapuja on huuhdeltava ennen keittämistä, on käsiteltävä siten, että mahdollisten eläintautien leviäminen luonnonvesiin estetään. Rapuja ei ennen keittämistä saa tilapäisestikään sumputtaa muissa luonnonvesistöissä kuin pyynti- tai nostovedessä. Itsestään kuolleet tai sairaat ravut on hävitettävä niin, etteivät ne ole yhteydessä luonnonvesiin. Eläviä rapuja ei saa päästää luonnonvesistöistä toiseen.

Hävitettävät, elävät ravut tulee eläinsuojelullisista syistä ensin lopettaa asianmukaisesti, esimerkiksi keittämällä, ennen niiden hävittämistä.

### Rapujen keittäminen

Rapujen keitinveden tulisi kiehua kunnolla ennen rapujen kattilaan laittoja. Itsestään kuolleita rapuja ei saa keittää elintarvikkeena käytettäväksi. Eläviä rapuja tulisi lisätä kattilaan vähitellen siten, että keitinvesi kiehuu jatkuvasti. Näin ravut kuolevat mahdollisimman nopeasti.

Keittämisen jälkeen ravut on jäähdytettävä nopeasti (enintään neljässä tunnissa) 0 °C:n lämpötilaan. Jos rapujen jäähdyttämiseen käytetään vettä, veden on oltava talousvettä tai puhdasta vettä.

Keitetyt ravut on säilytettävä noin 0 °C:n lämpötilassa. Pakastetut ravut on säilytettävä lämpötilassa, joka on -18 °C tai kylmempi.

Jos tuotantotilojen yhteydessä on vähittäismyyntipaikka, tuotantotilat on pidettävä erillään vähittäismyynnistä. Vähittäismyyntitoiminta voidaan erottaa joko rakenteellisesti tai ajallisesti tuotannosta esimerkiksi niin, että tiloissa on aamupäivällä tuotantoa ja iltapäivällä myyntiä. Tila on pestävä ja desinfioitava ja sen on annettava kuivua ennen uutta toimintaa.

## **5. Jäljitettävyys ja pakkausmerkinnät**

### **5.1 Tunnistusmerkki ja muut pakkausmerkinnät**

Keitettyjen rapujen vähittäismyyntipakkauksissa on oltava seuraavat merkinnät:

- toimijan nimi tai toiminimi sekä osoite
- lajin kauppanimi
- alkuperämaa, jos sen puuttuminen voi johtaa ostajaa harhaan (jos ilmoitetun merialueen perusteella ostaja voi saada käsityksen, että rapu on suomalaista)
- pyyntialue
  - merestä pyydetyt: joku määritellyistä merialueista\*
  - makeasta vedestä pyydetyt: alkuperämaa
  - viljellyt: viljelymaa
- tuotantomenetelmä (merestä tai makeasta vedestä pyydetty/viljelty)
- elintarvike-erän tunnus (voidaan korvata viimeinen käyttöajankohta -merkinnällä)
- sisällön määrä

Elintarvikehygieniayksikkö

## Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta

---

- ainesosaluettelo ja tarvittaessa tiettyjen ainesosien määrä (esimerkiksi tilli-suolaliemeen säilötyt ravut)
- vähimmäissäilyvyysaika (pakastetut ravut) tai viimeinen käyttöajankohta (keitetyt, jäädytetyt ravut)
- säilytysohje

Elävien rapujen osalta kuluttajille on ilmoitettava seuraavat tiedot:

- lajin kaupp nimi
- tuotantomenetelmä (pyydetty/viljelty)
- pyyntialue
- merestä pyydetty: joku määritellyistä merialueista\*
- makeasta vedestä pyydetty: alkuperämaa
- viljellyt: viljelymaa

\*Komission asetus (EY) N:o 2065/2001, liite

Jos ravut keitetään laitoksessa, keitettyjen rapujen pakkauksiin on merkittävä laitoksen tunnistusmerkki.

### 5.2 Kaupallinen asiakirja

Vastaanottajan on aina saatava tieto rapulajin tieteellisestä nimestä, tuotantomenetelmästä ja pyyntialueesta. Jos tietoja ei ole merkitty pakkauksiin, niiden tulee olla kaupallisessa asiakirjassa.

#### Toimitukset laitoksesta

Jos eläviä ja/tai keitettyjä rapuja toimitetaan laitoksesta muualla sijaitsevaan vähittäismyyntipaikkaan tai toiseen laitokseen, tuotteiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja. Asiakirjasta on käytävä ilmi elintarvikkeen nimi ja määrä, elintarvikkeen toimituspäivämäärä sekä tiedot lähettäjistä ja vastaanottajista. Lähetettäessä keitettyjä rapuja asiakirjassa on oltava merkintä säilytyslämpötilasta, ellei tämä käy ilmi pakkausmerkinnöistä.

Asiakirja on numeroitava tai muuten riittävästi yksilöitävä. Asiakirjojen ja elintarvikkeiden on oltava yhdistettävissä toisiinsa. Asiakirjasta tulee ilmetä lähettävän laitoksen tunnistusmerkki tai tunnistusmerkin tiedot. Asiakirjassa olisi lisäksi hyvä olla sama tunnistusmerkki kuin tuotteessa (ts. tuotteen valmistaneen tai sitä viimeksi käsitelleen, esimerkiksi pakanneen laitoksen, tunnistusmerkki). Tunnistusmerkki voidaan merkitä asiakirjaan tuotteen kohdalle myös esimerkiksi koodeilla, joiden yhteys tiettyyn tunnistusmerkkiin on selitetty asiakirjassa.

#### Toimitukset elintarvikehuoneistosta

Toimitettaessa rapuja ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta toiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon lähettäjän on jäljitettävyyden varmistamiseksi pidettävä kirjaa seuraavista tiedoista: elintarvikkeen nimi, vastaanottajan tiedot ja toimittamisaika. Vastaanottajan on vastaavasti pidettävä kirjaa elintarvikkeen nimestä, lähettäjistä ja vastaanottoajasta.

#### Asiakirjojen säilytysaika

Elintarvikehygieniayksikkö

## Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta

Tietoja on säilytettävä vähintään yksi vuosi rapujen viimeisen käyttöpäivän tai parasta ennen -päivän jälkeen.

### **6. Kuljetus**

#### Elävät ravut

Elävät ravut on kuljetettava siten, ettei kuljetuksesta aiheudu haittaa elintarvikeeturvallisuudelle. Ravut tulisi pitää viileässä (alle + 10 °C:n lämpötilassa) ja kosteassa tilassa. Ravut eivät saisi olla veden peittämiä, ellei vedessä ole ilmapumppua, sillä ravut tukehtuvat hapen loppuessa kuljetusvedestä.

Mahdollisten eläintautien leviämisen vuoksi kuljetusvettä ei saa päästää luonnonvesiin. Rapujen kuljetuslaatikot ja muut rapujen kanssa kosketuksessa olleet tavarat ja materiaalit on tehokkaasti puhdistettava ja desinfioitava tai hävitettävä.

#### Keitetyt ravut

Keitetyt ravut on kuljetettava noin 0 °C:n lämpötilassa. Pakastetut ravut on kuljetettava lämpötilassa, joka on -18 °C tai kylmempi.

Kuljetusvälineiden on oltava tiiviitä ja puhtaita. Kuljetusvälineessä tulisi olla lämpömittari, joka mahdollistaa kuljetuslämpötilan seurannan kuljetuksen aikana.

Yli kaksi tuntia kestävässä kuljetuksissa jäädytetyssä kuljetustilassa tai -astiassa on oltava tallentava lämpötilanseurantajärjestelmä, ellei kyseessä ole kuljetus lopulliselle kuluttajalle.

### **7. Ravut vähittäismyymälässä**

#### Elävät ravut

Rapujen on oltava myytäessä eläviä. Ravut on säilytettävä siten, ettei säilyttämisestä aiheudu haittaa elintarvikeeturvallisuudelle. Ravut tulisi pitää viileässä (alle 10 °C:n lämpötilassa) ja kosteassa tilassa. Ravut eivät saisi olla veden peittämiä, ellei vedessä ole ilmapumppua.

#### Keitetyt ravut

Keitetyt ravut on säilytettävä 0 °C:n lämpötilassa. Pakastetut ravut on säilytettävä lämpötilassa, joka on -18 °C tai kylmempi.

### **8. Omavalvonta**

Toimijan on laadittava omavalvontasuunnitelma ja pidettävä kirjaa sen toteuttamisesta. Tässä ohjeessa on käsitelty joitakin rapujen käsittelyn kannalta keskeisiä omavalvonnan tukiohjelmiä. Omavalvontasuunnitelman sisällöstä säädetään seuraavissa asetuksissa:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artikla

Laitokset: laitosisetuksen liitteen 3 luvut 1 ja 2.8.

Ilmoitettavat elintarvikehuoneistot: elintarvikehuoneistoasetuksen 5 §

Puhtaan veden käyttö ja siitä otettavat vesinäytteet

## Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta

---

Rapujen käsittelyyn voidaan käyttää puhdasta vettä.

Puhdas vesi ja puhdas merivesi on määritelty 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*

Jos elintarvikehuoneistossa tai kala-alan laitoksessa käytetään puhdasta vettä, laatusuosituksen käytettävälle vedelle ovat:

<i>Escherichia coli</i>	0 pmy/100 ml
Suolistoperäiset enterokokit	0 pmy/100 ml
Sinilevät	ei silmin havaittavaa kukintoa
Veden aistinvarainen laatu	ei havaittavissa kalan elintarviketurvallisuutta vaarantavia tekijöitä, esim. öljyä

Oma valvonnassa tulisi ottaa yksi vesinäyte tutkittavaksi jokaisena kuukautena, jolloin laitoksessa/elintarvikehuoneistossa on toimintaa.

Näytteet tulee tutkia joko hyväksytyssä omavalvontalaboratoriossa tai viranomaisnäytteitä tutkimaan hyväksytyssä laboratoriossa. Hyväksytyistä laboratorioista on lisätietoa Eviran internetsivuilla [www.evira.fi](http://www.evira.fi) > Laboratoriotoiminta > Eviran hyväksymät laboratoriot.

### Mikrobiologinen näytteenotto tuotteista

Keitetyistä ravuista tulisi ottaa näytteitä seuraavasti:

Laitokset:

Salmonella ja *L. monocytogenes* -analyysiin otetaan 1-2 näytettä/vuosi.

Keitetyistä, kuorituista ravuista tulisi edellä mainittujen bakteerien lisäksi tutkia myös *E. coli* ja koagulaasipositiiviset stafylokokit (1-2 näytettä/vuosi).

Ilmoitetut elintarvikehuoneistot:

Kerran vuodessa tulisi ottaa näyte, joka tutkitaan salmonellan varalta. Jos rapujen myyntiaika on enemmän kuin 5 päivää, kerran vuodessa tulisi myös ottaa näyte *L. monocytogenes* -analyysiin. Keitetyistä, kuorituista ravuista tulisi edellä mainittujen bakteerien lisäksi tutkia myös *E. coli* ja koagulaasipositiiviset stafylokokit (1 näyte/vuosi).

Yksi näyte koostuu viidestä erillisestä osanäytteestä.

Näytteet tulee tutkia joko hyväksytyssä omavalvontalaboratoriossa tai viranomaisnäytteitä tutkimaan hyväksytyssä laboratoriossa.

Toimijan on määritettävä keittämilleen ravuille säilyvyysaika. Märitettäessä säilyvyysaikaa tulee ottaa huomioon tuotteiden fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, kuten pH,  $a_w$ , suolapitoisuus ja pakkaustyyppi. Lisäksi toimijan tulee perehtyä

## Elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonta

patogeenisten bakteerien kasvu- ja selviytymismahdollisuuksiin ja arvioida lisätutkimustarve. Apuna voidaan käyttää myös matemaattisia ennustemalleja, esimerkiksi SSSP-ohjelmaa (Seafood Spoilage and Safety Predictor).

Evira on antanut ohjeet ”Elintarvikkeiden mikrobiologinen näytteenotto ja analyysit, ohje elintarvikevalvontaviranomaisille” (Eviran ohje 10502) ja ”Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 soveltaminen, ohje elintarvikealan toimijoille” (Eviran ohje 10501).

### Työntekijöiden terveydentila ja osaamistodistus

Työntekijöiden terveydentilaa koskevista vaatimuksista säädetään tartuntatautilaissa (583/1996) ja sen nojalla annetuissa säädöksissä.

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL) on tartuntatautilain 20 §:n nojalla ohjeistanut elintarviketyöntekijän terveydentilan selvittämistä. Ohjeen mukaan terveydentilan selvitys tulee vaatia sellaista työtä tekevältä tai sellaisessa tehtävässä toimivalta, jossa tartuntataudin leviämisen edellytykset ovat tavallista suuremmat tai seurauksiltaan vakavat. Tähän ryhmään kuuluu sellainen työntekijä, joka käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja niiden käsittelypintoja. Tartuntatautilasetuksen (1383/2003) 11 §:n mukaan työnantajan on vaadittava tartuntatautilain 20 §:ssä tarkoitetuissa tehtävissä toimivalta työntekijältä selvitys siitä, ettei työntekijä sairasta salmonelloosia tai hengityselinten tuberkuloosia.

Selvitys terveydentilasta annetaan työsuhteen alkaessa ja se vaaditaan henkilöltä, jonka työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden. Lyhyempiaikaisia työntekijöitä on opastettava turvallisissa työtavoissa ja heille on annettava tietoa tartuntatautien leviämisen vaaroista siten, että ne, joilla on siihen perusteltua aiheutta, osaavat hakeutua terveystarkastukseen. Selvitys terveydentilasta tehdään, jos ulkomaanmatkan aikana tai heti sen jälkeen esiintyy vatsataudin oireita. Selvitys terveydentilasta tehdään myös välittömästi palattaessa työhön vähintään neljän vuorokauden pituiselta matkalta Pohjoismaiden ulkopuolelta. Tällöin selvityksenä riittää salmonellatutkimus.

Kaikilla työntekijöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita joko ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa tai laitoksessa, tulee olla elintarvikelain 27 § 2 momentin mukainen osaamistodistus (ns. hygieniapassi). Osaamistodistus vaaditaan, kun työntekijä on käsitellyt pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta. Kolmeen kuukauteen lasketaan myös takautuvat työsuhteet.

## **9. Elävien rapujen tuonti ja sisämarkkinakauppa**

Elävien rapujen maahantuontiin kolmansista maista on haettava tuontilupaa Evirasta. Lupahakemuksesta on käytävä ilmi, että rapujen keittopaikka on joko ilmoitettu elintarvikehuoneisto tai laitos. Keitettäväksi tuotuja rapuja ei saa Suomessa markkinoida elävinä kuluttajille.

Sisämarkkinakauppana rapuja maahan tuovan ensisaapumistoimijan on tehtävä kirjallinen ilmoitus Eviralle tai Eviran nimeämälle valvontaviranomaiselle vähintään 14 vuorokautta ennen ensisaapumistoiminnan aloittamista.

## 10. Rapujen hävittäminen

Toimija vastaa toiminnassaan syntyvien eläimistä saatavien sivutuotteiden asianmukaisesta hyödyntämisestä tai hävittämisestä.

Elintarvikkeiden käsittelyssä ja myynnissä syntyvät itsestään kuolleet tai keitetyt kokonaiset ravut tai ravun osat, joita ei ole tarkoitettu käytettäväksi elintarvikkeena, ovat eläimistä saatavia sivutuotteita. Eläimistä saatavat sivutuotteet on hyödynnettävä tai hävitettävä muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveys sääntöistä (sivutuoteasetus) annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 vaatimusten mukaisesti.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden hyödyntämis- ja hävittämisvaihtoehdot määräytyvät niiden sivutuoteluokituksen mukaan. Ravut ja ravun osat, jotka eivät aiheuta riskiä ihmisten tai eläinten terveydelle, ovat vähäriskisintä luokan 3 ainesta. Käyttämättä jääneet elävät ravut on ennen jatkokäsittelyyn toimittamista aina lopettava asianmukaisesti esimerkiksi keittämällä. Laitoksessa tai vähittäismyymälässä syntyneet ravuista saadut sivutuotteet voidaan esimerkiksi toimittaa turkiseläinten tai lemmikkieläinten ruokintaan, ympäristölainsäädännön mukaisesti hyväksytyyn polttolaitokseen, sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn biokaasu- tai kompostointilaitokseen tai hävittää hyväksytyllä kaatopaikalla. Lisäksi laitosten rapusivutuotteet voi myös haudata maahan koko maassa, jos ympäristöviranomainen sallii maahan hautaamisen ko. alueella.

Jos vähittäismyymälässä syntyy kaupan entisiä eläinperäisiä elintarvikkeita yhteensä alle 50 kg viikossa, niihin ei sovelleta sivutuotelainsäädännön vaatimuksia vaan ne voi hävittää biojätteen mukana. Tämä poikkeus on voimassa 31.12.2012 asti.

Ravintoloissa ja suurtalouksissa itsestään kuolleet tai käyttämättä jääneet keitetyt ravut voidaan hävittää tavallisen biojätteen joukossa. Jos ruokajätettä toimitetaan käsiteltäväksi biokaasu- tai kompostointilaitokseen tai turkiseläinten ruokintaan, ruokajätteen käsittelyyn sovelletaan sivutuotelainsäädännön vaatimuksia.

Yksikönjohtajan sijainen

Pirjo Korpela

Ylitarkastaja

Carmela Hellsten



