

25.11.2010

JÄRVIVEDEN KÄYTTÖ TALOUSVETENÄ KALA-ALAN LAITOKSISSA

Järviveden käyttö kalastustuotteiden käsittelyyn on sallittua, jos veden käytöstä ei aiheudu vaaraa elintarvikkeiden turvallisuudelle.

Lainsäädäntö

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 (liite 2, luku VII, kohta 1b, muutettu asetuksella 1019/2008) mukaan ”*Kokonaisiin kalastustuotteisiin voidaan käyttää puhdasta vettä*”. Puhtaalla vedellä tarkoitetaan asetuksen mukaan puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä, esimerkiksi järvivettä.

Kansallisessa lainsäädännössä (maa- ja metsätalousministeriön asetus 37/EEO/2006 eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasta, liite 2, luku 2, kohta 2.1 (muutettu asetuksella 3/EEO/2009) ja liite 3, luku 2, kohta 2.7 e (muutettu asetuksella 3/EEO/2009) sallitaan kuitenkin, että puhdasta vettä käytetään myös muiden tuotteiden kuin kokonaisten kalojen käsittelyyn.

Laatuvaatimukset

Asetuksen 852/2004 liitteen 2, luvun VII, kohdan 1b (muutettu asetuksella 1019/2008) mukaan ”puhdasta vettä käytettäessä vesihuolto on järjestettävä niin, että saatavilla on asianmukaiset laitteet ja menettelyt sen varmistamiseksi, ettei se toimi elintarvikkeen saastumislähteenä”. Euroopan unionin ohjeessa elintarvikkeiden hygieniasta koskevan asetuksen 852/2004 tiettyjen säädösten täytäntöönpanosta on selvennetty puhtaan veden käytön edellytyksiä. Käsittämätöntä järvivettä voidaan käyttää talousvetenä, jos vesi täyttää sille asetetut laatuvaatimukset. Toimijan on varmistettava, ettei käytetty vesi ole kalastustuotteiden saastumislähde esim. seuraavin keinoin: pumpataan vettä puhtaan veden tuotantoa varten paikasta, jossa voidaan välttää otettavan veden saastuminen, pumpataan vesi syvältä, vältetään saastuneita paikkoja, pumpataan vesi syrjäiseltä paikalta, käytetään veden käsittelyjärjestelmää, jolla voidaan varmistaa puhdasta vettä koskevien vaatimusten täytyminen. Toimijoiden on lisäksi otettava käyttöön menettelyt veden turvallisuuden /laadun valvomiseksi ja dokumentoimiseksi. Laitoksen omavalvontasuunnitelmassa on otettava huomioon mm. veden mikrobiologiset ja kemialliset tutkimukset, arvioitava luonnollisen tai ihmisen aiheuttaman saastumislähteen vaikutus ja mahdolliset suojatoimenpiteet sekä kuvattava vedentuotanto-, säilytys- ja jakelujärjestelmät.

Terveysturvallisuuslain (763/1994) 16 § mukaan talousvettä on vesi, jota elintarvikealan yrityksessä käytetään elintarvikkeiden valmistukseen, jalostukseen, säilytykseen ja markkinoille saattamiseen. Talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista säädetään sosiaali- ja terveysministeriön asetuksessa 461/2000 (talousvesiasetus) tai 401/2001 (pienien yksiköiden talousvesiasetus).

Talousvesiasetusta sovelletaan mm. talousveteen, jota käytetään elintarvikealan yrityksessä ihmisten käyttöön tarkoitettujen tuotteiden tai aineiden valmistukseen, jalostukseen, säilytykseen ja markkinoille saattamiseen, paitsi sellaisissa tapauksissa, joissa kunnan terveydensuojeluviranomainen on varmistunut, ettei veden laatu heikennä valmiiden

elintarvikkeiden terveydellistä laatua. Talusvesiasetusta sovelletaan aina, jos laitoksen käyttämän talusveden määrä ylittää 10 m³/vrk. Kunnan terveydensuojeluviranomainen voi päätöksellään antaa poikkeuksen, jonka mukaan laitoksen käyttämän talusveden laadunvalvontaan ja valvontatutkimuksiin sovelletaan pienten yksiköiden talusvesiasetusta.

Omavalvontavaatimukset

Elintarvikeviraston talusvesiohjeessa (Dnro 3564/41/02) annettuja suosituksia voidaan soveltuvin osin noudattaa, vaikka ohje on osittain vanhentunut. Ohjeen mukaan kala-alan laitoksessa, jossa käytetään järvivettä, tulisi omavalvonnassa ottaa 1 näyte/toimintakuukausi. Näyte tutkitaan koliformisten bakteerien varalta. Ohjeessa annetaan myös suositukset siitä, miten tulisi toimia, jos vesi ei täytä sille asetettuja laatuvaatimuksia. Laitoksen tulisi omavalvonnassaan varmistua myös siitä, ettei vedessä ole vierasta makua tai hajua. Erityistä huomiota tulisi kiinnittää mahdollisten syanobakteerien esiintymiseen. Vettä, jossa esiintyy syanobakteereita, ei saa käyttää talusvetenä. Syanobakteerien valvontaan ja siihen liittyviin toimenpiteisiin on olemassa Valviran ohje (Dnro 3804/11.02.02.02/2010, Toksisten syanobakteerien valvonta ja toimenpiteet talusvettä toimittavilla laitoksilla), jota suositellaan käytettäväksi soveltuvin osin.

Laitoksen valvojan tehtävänä on varmistaa, että toimijan omavalvontasuunnitelma on riittävän kattava ja että sitä toteutetaan asianmukaisesti.

Koska kansallista lainsäädäntöä uudistetaan 2010–2011 välisenä aikana, on mahdollista, että lausunnossa lainatut säädöskohdat muuttuvat ja vaatimukset saattavat muuttua ratkaisevasti ensi vuonna.