

Valvontaosasto  
ElintarvikehygieniayksikköPvm  
4.11.2011Dnro  
6193/0950/2011Aluehallintovirastot  
Kuntien elintarvikeviranomaiset  
Teurastamot  
Pienteurastamot  
Poroteurastamot  
Riistan käsittelylaitokset  
Vuotia ja nahkoja vastaanottavat laitokset*Korjattu versiota 14.9.2011 kohdassa kaupalliset asiakirjat***TOIMENPITEET VUOTIEN JA NAHKOJEN TUOTANNOSSA**

Jakelussa mainittuja toimijoita ja valvojia kehoitetaan kiinnittämään huomiota siihen, että elintarviketeollisuuden käyttöön tarkoitettujen vuotien ja nahkojen käsittelyyn ja varastointiin liittyvät toimenpiteet ovat lainsäädännön mukaiset ja että ne on kuvattu laitoksen omavalvontasuunnitelmassa. Voidakseen toimia vaatimusten mukaisesti toimijan on tiedettävä eteenpäin toimittamiensa vuotien ja nahkojen käyttötarkoitus.

Elintarvikekäyttöön tarkoitettuja vuodot ja nahat ovat osa elintarvikeketjua, eikä niitä luokitella sivutuotteiksi. Elintarviketeollisuus käyttää nahkoja ja vuotia kollageenin ja gelatiinin valmistukseen. Jos vuodot tai nahat toimitetaan eteenpäin elintarvikkeeksi kelpaavina, niitä on kaikissa tuotannonvaiheissa käsiteltävä elintarvikehygieniavaatimusten mukaisesti, mutta ne on kuitenkin pidettävä erillään muista elintarvikkeista sekä tekniseen käyttöön tarkoitetuista raaka-aineista koko varastointi-, vastaanotto-, jalostus- ja lähettämisajan.

Gelatiinin tai kollageenin raaka-aineeksi käytettävien vuotien ja nahkojen terveysturvallisuudesta, raaka-ainevaatimuksista, varastoinnista ja kuljetuksesta säädetään eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasäätöksessä (EY) 853/2004 liitteessä III jaksoissa XIV ja XV.

Elintarvikekäyttöön tarkoitettuja nahkoja ja vuotia voi toimittaa suoraan gelatiinia tai kollageenia valmistavalle toimijalle sekä sivutuoteasetuksen mukaisille toimijoille, jotka on hyväksytty luokan 3 sivutuotteita käsitteleväksi väliasteen toimijaksi (väliasteenlaitos) tai rekisteröity teknisiin tarkoituksiin sivutuotteita tai johdettuja tuotteita käsitteleväksi toimijaksi (tekninen laitos) ja joilla on kunnan elintarvikeviranomaisen lupa ottaa vastaan ko. ainesta.

Jos vuodot ja nahat toimitetaan sivutuotekäyttöön, ne luokitellaan sivutuoteluokkiin 1-3 lihantarkastuksen tulosten perusteella ja käsitellään luokituksen mukaisesti. **Sivutuotteeksi ohjaaminen on peruuttamaton, eikä vuotia ja nahkoja voi sen jälkeen enää palauttaa elintarvikeketjuun.** Sorkka- ja kavioläinten vuotia ja nahkoja ja niistä johdettuja tuotteita koskevista erityisistä sivutuotekäytön mukaisista vaatimuksista on säädetty komission asetuksessa (EU) N:o 142/2011 liitteessä XIII luvussa V.

## **Elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitettuja vuotia ja nahkoja koskevat vaatimukset**

Elintarvikeraaka-aineeksi käytettävien vuotien ja nahkojen tulee olla peräisin eläimistä, joiden ruho on hyväksytty *ante mortem*- ja *post mortem* –tarkastuksissa ihmisravinnoksi kelpaavaksi. Jos eläimeltä, jonka vuota aiotaan käyttää elintarvikeraaka-aineena, on edellytetty tutkimusta TSE-tautien varalta, tutkimustuloksen on oltava negatiivinen.

### *Varastointi*

Nahkojen ja vuotien säilytykseen tarkoitettussa tilassa on oltava helposti puhdistettavat ja desinfioitavat kovat lattiat ja sileät seinät. Tila on pidettävä puhtaana ja riittävän hyvässä kunnossa raaka-aineiden saastumisen estämiseksi. Jos vuotia tai nahkoja ei käsitellä tai lähetetä eteenpäin 24 tunnin kuluessa teurastuksesta, ne on säilytettävä jäädytettynä. Käsitelijä voivat esimerkiksi olla suolaaminen, kuivaaminen, kalkitseminen sekä emäksellä tai hapolla käsitteleminen.

### *Lähtettäminen*

Tuotteita lähettävän laitoksen tulee varmistaa, että vastaanottava laitos täyttää seuraavat lainsäädännön vaatimukset:

Voidakseen ottaa vastaan ihmisravinnoksi tarkoitettun gelatiinin ja kollageenin valmistukseen tarkoitettuja nahkoja ja vuotia laitoksen on oltava sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytty luokan 3 sivutuotteita käsitteleväksi väliasteen toimijaksi (väliasteenlaitos) tai rekisteröity teknisiin tarkoituksiin sivutuotteita tai johdettuja tuotteita käsitteleväksi toimijaksi (tekninen laitos).

Tämän lisäksi laitoksella on oltava kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen myöntämä asetuksen (EY) 853/2004 mukainen **erityinen lupa elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitettujen vuotien ja nahkojen varastointiin tai käsittelyyn.**

### *Kuljetus*

Elintarvikekäyttöön tarkoitettujen raaka-aineiden on kuljetettava jäädytettynä tai jäädytettynä, ellei niitä käsitellä 24 tunnin kuluessa lähettämisestä. Suolatut, kuivatut ja kalkitut vuodot ja nahat sekä emäksellä tai hapolla käsitellyt vuodot ja nahat voidaan kuitenkin kuljettaa huoneen lämmössä.

Elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitettujen vuodot ja nahat on kuljetettava erillään muuhun käyttöön tarkoitettuihin sivutuotteisiin. Jos elintarvikkeiden raaka-aineeksi tarkoitettua materiaalia kuljetetaan samassa ajoneuvossa tekniseen käyttöön tarkoitettua materiaalin kanssa, eri käyttötarkoituksiin tarkoitettujen erien on pidettävä erillään toisistaan siten, ettei ole vaaraa elintarvikkeeksi tarkoitettujen raaka-aineiden saastumisesta.

### *Merkinnät*

Elintarvikkeen raaka-aineeksi tarkoitettujen nahat ja vuodot tulee merkitä siten, että ne ovat tunnistettavissa ja että ei ole vaaraa niiden sekoittumisesta tekniseen käyttöön tarkoitettujen materiaalin kanssa tuotantoketjun missään vaiheessa. Lisäksi

elintarvikkeen raaka-aineeksi tarkoitettujen erien tulee olla yhdistettävissä niiden mukana seuraaviin kaupallisiin asiakirjoihin.

### *Kaupalliset asiakirjat*

Gelatiinin ja kollageenin elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitettuja vuotia ja nahkoja ja niiden osia kuljettaessa mukana on oltava asetuksen 1243/2007 liitteen III lisäyksen mallin mukainen kaupallinen asiakirja. Tämä koskee koko kaikkia kuljetuksia teurastamosta gelatiinia tai kollageenia valmistavaan laitokseen eli kuljetuksia teurastamosta, väliasteenlaitoksesta ja teknisestä laitoksesta vastaanottavaan laitokseen.

### **Ei-elintarvikekäyttöön tarkoitettujen vuotien ja nahkojen tuotannossa vaadittavat asiat**

Tekniseen käyttöön tai hävitettäväksi tarkoitetut vuodat ja nahat on luokiteltava, säilytettävä sekä käsiteltävä/hävitettävä sivutuotelainsäädännön mukaisesti.

Tekniseen käyttöön tarkoitettujen nahkojen ja vuotien osalta riittää, että ne ovat peräsin *ante mortem* -tarkastuksessa hyväksytystä ruhosta. Teurastamon on huolehdittava tuotannossa syntyvien vuotien ja nahkojen asianmukaisista varastointiolosuhteista sekä käyttötarkoituksen mukaisesta erillään pidosta. Sivutuotteiden mukana on oltava sivutuoteasetuksen mukainen kaupallinen asiakirja ja niiden on oltava yhdistettävissä siihen.

### **Toimenpiteet ihmisravinnoksi tarkoitettuja vuotia ja nahkoja varastoivissa ja käsittelevissä väliasteenlaitoksissa ja teknisissä laitoksissa**

Asetuksen (EY) 853/2004 mukainen **lupa elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitettujen vuotien ja nahkojen varastointiin tai käsittelyyn** liitetään laitoksen sivutuoteasetuksen mukaiseen hyväksyntä- tai rekisteröintipäätökseen. Luvan saanti edellyttää, että laitos täyttää gelatiinin osalta asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson XIV luvun I kohdan 5 vaatimukset ja kollageenin osalta asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson XV luvun I kohdassa 5 esitetyt seuraavat vaatimukset:

Raaka-ainetta, joka on tarkoitettu ihmisravinnoksi tarkoitetun gelatiinin/kollageenin raaka-aineeksi, on pidettävä erillään tekniseen käyttöön tarkoitetuista raaka-aineista koko vastaanotto-, varastointi-, jalostus- ja lähettämisaajan.

Laitoksella on oltava varastointitilat, joissa on helposti puhdistettavat ja desinfioitavat kovat lattiat ja sileät seinät ja tapauksen mukaan jäähdytystilat.

Varastohuoneet on pidettävä puhtaina ja tyydyttävässä kunnossa, jotteivät raaka-aineet saastu niissä.

Laitoksessa on lisäksi oltava asianmukaiset kylmä-/ pakkasvarastot tuoreena säilytettävälle vuodille ja nahoille, ellei niitä käsitellä 24 tunnin kuluessa lähettämisestä

Väliasteen laitosten on vahvistettava omavalvonnassa ja teknisen laitoksen toimintansa kriittisten valvontapisteiden seuranta- ja tarkastusmenetelmissä keinot, joilla eri tarkoitusta varten olevien raaka-aineiden erillään pito on varmistettu

Väliasteenlaitoksessa vuotia ja nahkoja voidaan, lajitella, leikata, jäähdyttää ja pakastaa ja varastoida ennen kuljetusta määräpaikkaan. Teknisistä laitoksista voi toimittaa ihmisravinnoksi soveltuvien vuotia ja nahkoja ja niiden osia gelatiinin ja kollageenin valmistukseen. Parkitsemiskäsitellyjä vuotia ja nahkoja ei saa käyttää elintarviketuotannossa.

Jaostopäällikkö  
Ylitarkastaja

Leena Oivanen

Ylitarkastaja

Tuula Lundén

#### **Sovelletut oikeusohjeet:**

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

Komission asetus (EY) N:o 1243/2007 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III muuttamisesta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysturvassäännöistä ja sen täytäntöönpanosta annettu komission asetus (EU) N:o 142/2011