

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys



Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

SISÄLTÖ

1	Yleistä	3
2	Lainsäädäntö	3
3	Määritelmät	4
4	Helpotukset sivutuotelainsäädännön mukaiseen käsittelyyn ja hävitykseen	5
5	Sivutuotteiden luokittelu	6
6	Valvonta	8
6.1	Oiva ja sivutuotteet	9
7	Elintarvikealan toimijan velvollisuudet ja omavalvonta	9
7.1	Velvollisuudet	9
7.2	Omavalvonta	10
7.3	Keräysastioihin ja kuljetuskalustoon tehtävät merkinnät sekä sivutuotteiden varastointi ..	11
7.4	Jäteastioiden ja kuljetuskaluston puhdistusvaatimukset	11
7.5	Kirjanpito	12
8	Kuljetusliikkeen rekisteröityminen	14
9	Sivutuotteiden keräily-, käyttö-, käsittely- ja hävitysvaatimukset	14
9.1	Sivutuotteiden keräily	14
9.2	Sivutuotteiden käyttö-, käsittely- ja hävitysmenetelmät	15
10	Kaupan entisten elintarvikkeiden käyttö rehuna	16
10.1	Nestemäiset maitovalmisteet	16
11	Vähittäismyymälän grillitoiminnassa syntyvä rasva	17
12	Ulkomyynnissä syntyvät sivutuotteet	17

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lakia. 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. Lainsäädäntö on erotettu *kursiivilla*. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

1 Yleistä

Tämän ohjeen tarkoitus on selventää sivutuotelainsäädännön vaatimuksia vähittäismyymälöissä ja elintarvikekukkuliikkeissä (joita ei ole hyväksytty elintarvikealain mukaisiksi laitoksiksi), jos toiminnassa syntyy entisiä eläimistä saatavia elintarvikkeita. Myöhemmin ohjeessa käytetään vain termiä vähittäismyymälä, vaikka vaatimukset koskevat myös tukkuliikkeitä. Ohje on tarkoitettu elintarvikevalvontaviranomaisten avuksi toiminnan säädösten mukaisuuden arviointiin ja soveltuvin osin myös toimijoiden käyttöön. Tätä ohjetta ei sovelleta sivutuotteiden valvontaan elintarvikelain mukaan hyväksytyissä laitoksissa.

Ohjeen alussa kuvataan lainsäädännön sallimat helpotukset sivutuotelainsäädännön vaatimuksiin. Toimijan on noudatettava sivutuotelainsäädännön toimeenpanossa myös ympäristönsuojelulainsäädäntöä ml. kunnallisia jätehuoltomääräyksiä.

Säädökset antavat vaatimukset eläimistä saatavien sivutuotteiden luokittelulle, keräämiselle, kuljetukselle, kirjanpidolle, varastoinnille, esikäsittelylle, käytölle ja hävittämiselle. Sivutuotelainsäädännöllä torjutaan eläinten ja ihmisten terveydelle sekä ympäristölle aiheutuvia vaaroja. Elintarvikealan toimijan kannattaa toiminnassaan etsiä ensisijaisesti erilaisia vaihtoehtoja elintarvikkeiden hyötykäyttöön vielä elintarvikkeena (esim. myyminen alennuksella tai syömäkelpoisten elintarvikkeiden luovuttaminen hyväntekeväisyyteen). Eviran ruoka-apu ohje selventää, mitä mahdollisuuksia toimijalla on luovuttaessaan vanhentumassa olevia elintarvikkeita hyväntekeväisyystoimintaan. Lisäksi entisiä eläimistä saatuja elintarvikkeita voi luovuttaa rehukäyttöön tai lannoitevalmistukseen.

2 Lainsäädäntö

Alla on luettelo sivutuotteiden käsittelyyn liittyvä keskeisin lainsäädäntö.

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveystäätöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta, jäljempänä EU:n sivutuoteasetus
- Komission asetus (EU) N:o 142/2011 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveystäätöistä 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 eläinlääkintarkastuksista rajatarkastusasemilla, jäljempänä sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus
- Elintarvikelaki (23/2006)
- Sivutuotelaki (517/2015)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavista sivutuotteista (783/2015), jäljempänä kansallinen sivutuoteasetus

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, jäljempänä yleinen hygienia-asetus
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011), jäljempänä elintarvikehuoneistoasetus
- Valtioneuvoston asetus kaatopaikoista (331/2013), jäljempänä kaatopaikka-asetus
- Jätelaki 646/2011
- Ympäristönsuojelulaki (527/2014)
- Rehulaki (86/2008)

3 Määritelmät

Eläimistä saatavilla sivutuotteilla (jäljempänä sivutuotteet) tarkoitetaan kuolleiden eläinten kokonaisia ruhoja tai ruhon osia taikka muita eläimistä saatuja tuotteita, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi.

Entisellä elintarvikkeella tarkoitetaan tässä ohjeessa entisiä eläimistä saatuja elintarvikkeita tai eläimistä saatuja tuotteita sisältäviä elintarvikkeita, joita ei ole enää tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien tai muiden vikojen vuoksi (esim. pakkauksen rikkoutuminen, päiväysten ylittyminen, pakkausmerkintävirheet, kylmäketjun katkeaminen), jotka eivät aiheuta riskiä ihmiselle tai eläimelle. Nämä ovat sivutuoteasetuksen artiklan 10 f-kohdan luokkaan 3 kuuluvaa ainesta. Ne voivat olla joko käsiteltyjä tai käsittelemättömiä elintarvikkeita.

Vähittäismyymälässä syntyvistä entisistä elintarvikkeista käytetään tässä ohjeessa nimitystä ”kaupan entiset elintarvikkeet”. Tähän luetaan kuuluvaksi myös kalan tai lihan käsittelyssä syntyvät tuotteet, kuten kalanperkeet tai lihasta poistetut kalvot, rasva ja luut.

Monet eri elintarvikkeet sisältävät aineosinaan eläimistä saatuja elintarvikkeita. Sivutuotelainsäädännön vaatimuksia ei tarvitse soveltaa pastaan, suklaaseen tai muihin makeisiin eikä leipomotuotteisiin (esimerkiksi kakut, kermaleivokset tai keksit, vaikka sisältävätkin eläimistä saatuja elintarvikkeita), ellei niitä käytetä elintarviketuotantoeläinten ruokintaan.

Käsitellyllä elintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta, joka on jalostettu asetuksen (EY) N:o 852/2004 artiklan 2, 1. m)- kohdan tarkoittamalla tavalla. *Jalostamisella tarkoitetaan toimintaa, jonka avulla alkuperäistä tuotetta muutetaan merkittävästi, esimerkiksi kuumentamalla, savustamalla, suolaamalla, kypsytämällä, kuivaamalla, marinoidulla, uuttamalla, puristamalla tai pursottamalla tai mainittujen käsittelyjen yhdistelmällä.*

Käsittelemätön elintarvike on jalostamaton elintarvike, joka *ei ole käynyt jalostamiskäsittelyä, mukaan lukien tuotteet, jotka on jaettu, ositettu, annosteltu, viipaloitu, leikattu luuttomaksi, jauhettu massaksi, nyljetty, murskattu, leikattu, puhdistettu, siistitty, kuorittu, jauhettu jauheeksi, jäähdytetty, jäädytetty, pakastettu tai sulatettu.*

Ruokajätteellä tarkoitetaan kaikkea tarjoilusta esim. ravintoloista, pitopalveluista ja keittiöistä, mukaan luettuna keskuskeittiöistä (joita ei ole hyväksytty laitokseksi) sekä

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

kotitalouksien keittiöistä peräisin olevaa jäteruokaa, myös käytettyä ruokaöljyä. Ruokajätettä syntyy ennen kaikkea sellaisessa elintarvikehuoneistossa, jossa ruokaa valmistetaan suoraan kulutukseen.

Sivutuotteiden **hävittämisellä** tarkoitetaan sitä, etteivät sivutuotteet mene hyödynnettäväksi vaan ne hävitetään käsittelyn tuloksena. Hävittämistapoja ovat esimerkiksi polttaminen jätteenpolttolaitoksessa tai hautaaminen kaatopaikalla tai mekaanis-biologinen käsittely, jonka jälkeen jäännösainetta voidaan käyttää esimerkiksi maan täyteaineena, mutta ei lannoitevalmisteena pintakerroksessa.

Kasvisperäisellä biojätteellä tarkoitetaan tässä ohjeessa eloperäistä ensisijaisesti kasviksista saatua elintarvikejätettä, joka on kokonaisuudessaan biologisesti hajottavaa kiinteää ja myrkytöntä jätettä, joka ei sisällä eläimistä saatuja sivutuotteita.

Syrjäisellä alueella tarkoitetaan alueita, joilla tietty eläinkanta on pieni ja jotka ovat niin kaukana sivutuotteiden käsittelylaitoksista, että eläimistä saatavien sivutuotteiden keräykseen ja kuljetukseen liittyvät järjestelyt olisivat suhteettoman työläitä paikalla suoritettavaan hävittämiseen verrattuna.

4 Helpotukset sivutuotelainsäädännön mukaiseen käsittelyyn ja hävitykseen

Sivutuotteiden käsittelyyn vähittäismyymälöissä on lainsäädännössä joitakin helpotuksia, jos toiminnassa syntyy vain pieniä määriä sivutuotteita tai jos kauppa sijaitsee syrjäisellä alueella.

Pienet määrät

EU:n sivutuoteasetuksen 19 artiklan mukaan on mahdollista hävittää luokkaan 3 kuuluvaa ainesta myös muulla tavoin kuin polttamalla tai hautaamalla paikan päällä, jos se ei aiheuta riskiä eläinten tai ihmisten terveydelle. Sivutuotelain 26 §:ssä otetaan käyttöön täytäntöönpanoasetuksen liitteen VI luvun IV sallima mahdollisuus hävittää entisiä eläimistä saatuja elintarvikkeita hyväksytylle kaatopaikalle

Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 1069/2009 14 artiklassa säädetään, jäsenvaltio voi sallia kyseisen asetuksen 10 artiklan f alakohdassa tarkoitetun luokkaan 3 kuuluvan aineksen keräämisen, kuljetuksen ja hävittämisen muilla tavoin kuin polttamalla tai hautaamalla paikan päällä sillä edellytyksellä, että a) elintarvikehuoneistosta, josta aines kerätään, saatavan aineksen määrä on viikossa enintään 20 kilogrammaa riippumatta aineksen alkuperälajista; b) aines kerätään, kuljetetaan ja hävitetään siten, ettei ihmisten ja eläinten terveydelle aiheudu kohtuuttomia riskejä; c) toimivaltainen viranomainen tekee tämän jakson säännösten noudattamisen varmistamiseksi säännöllisesti tarkastuksia, joihin kuuluvat myös toimijoiden kirjanpidon tarkastukset elintarvikehuoneistoissa, joissa aines kerätään.

Komission asetuksessa (EY) N:o 2015/9 pieneksi määräksi on pysyvästi säädetty 20 kiloa viikossa. Jos vähittäismyymälässä syntyy käsittelemättömiä entisiä elintarvikkeita yhteensä enintään 20 kg viikossa, nämä pienet määrät sivutuotteita voidaan hävittää poikkeamalla sivutuoteasetuksen vaatimuksista ympäristönsuojelulainsäädännön edellyttämällä tavalla. Tämän voi tulkita niin, että pienten määrien poikkeusta voidaan hyödyntää, jos vähittäismyymälässä syntyy entisiä elintarvikkeita keskimäärin enintään 80 kg kuukaudessa. Tämä mahdollistaa pienen viikkokohtaisen vaihtelun

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

entisten elintarvikkeiden määrässä. Tätä laskutapaa ei voi laajentaa siten, että vuositasolla syntyvä entisten elintarvikkeiden määrä jaettaisiin kuukausitasolle ja arvioitaisiin näin, paljonko niitä syntyy. Hävitystavat voivat olla hävitys kaatopaikalla sellaiseen ilman käsittelyä tai käsittely Eviran ja ympäristölupaviranomaisen hyväksymässä biokaasu- tai kompostointilaitoksessa, jonka lopputuote käytetään hyväksytyyn kaatopaikan täyte- tai tukiaineena (ei siis mene hyödynnettäväksi) tai poltto ympäristönsuojelulainsäädännön mukaisessa polttolaitoksessa. Pienten entisten elintarvikkeiden määrien keräilyyn, kuljetukseen ja hävittämiseen syrjäisillä alueilla on myös aina noudatettava ympäristönsuojelulainsäädäntöä. Pienten määrien keräilyyn ja kuljetukseen ei tarvitse soveltaa sivutuoteasetuksen keräily-, kuljetus- ja käsittelyvaatimuksia, mm. jäteastioihin tai kuljetusvälineisiin ei tarvitse tehdä sivutuotelainsäädännön mukaisia merkintöjä. Jäljitettävyyden vuoksi kaupan on pidettävä kirjaa sivuotteiden määrästä kiloina ja hävityspaikasta.

Syrjäiset alueet

Sivutuotelain 23 §:ssä todetaan, että sivutuoteasetuksen 10 artiklan f ja g kohdissa tarkoitetun luokkaan 3 kuuluvan aineksen saa syrjäisillä alueilla hävittää toimittamalla ympäristönsuojelulainsäädännön mukaan hyväksytylle kaatopaikalle. Kaupan entisten elintarvikkeiden osalta sovelletaan märehtijöiden kannalta syrjäisiä alueita. Ne on määriteltävä kansallisen sivutuoteasetuksen liitteessä 4 *Ahvenanmaa, Lapin maakunta sekä seuraavat kunnat: Hyrynsalmi, Ii, Kuhmo, Kuusamo, Pudasjärvi, Puolanka, Ristijärvi, Suomussalmi ja Taivalkoski. Syrjäiseen alueeseen kuuluvat lisäksi edellä mainittujen alueiden ulkopuolella sijaitsevat vaikeakulkuiset saaret.*

Syrjäisillä alueilla syntyneet kaupan entiset elintarvikkeet voidaan hävittää EU:n sivutuoteasetuksen hävitystavoista poiketen. Hävityksen tulee tapahtua ympäristönsuojelulainsäädännön mukaisesti. Hävitystavat voivat olla hävitys ympäristönsuojelulainsäädännön mukaan hyväksytyllä kaatopaikalla ilman käsittelyä, käsittely Eviran ja ympäristölupaviranomaisen hyväksymässä biokaasu- tai kompostointilaitoksessa, jonka lopputuote käytetään hyväksytyyn kaatopaikan täyte- tai tukiaineena tai poltto ympäristönsuojelulainsäädännön mukaisessa polttolaitoksessa. Entisiä elintarvikkeita ei saa haudata maahan edes syrjäisillä alueilla (kaatopaikkasijoittaminen mahdollista, kuten edellä on sanottu). Sivutuotteiden keräilyyn, kuljetukseen ja hävittämiseen syrjäisillä alueilla on noudatettava jätelain ja ympäristönsuojelulain sekä niiden nojalla annettujen säädösten vaatimuksia. Syrjäisillä alueilla ei tarvitse soveltaa sivutuoteasetuksen keräily-, kuljetus- ja käsittelyvaatimuksia. Jäteastioihin tai keräilyvälineisiin ei tarvitse tehdä sivutuotelainsäädännön mukaisia merkintöjä. Kaupan entisten elintarvikkeiden kirjanpidoksi riittää se, että pidetään kirjaa siitä, paljonko vähittäismyymälässä syntyy jätettä. Myymälän on myös tiedettävä entisten elintarvikkeiden hävityspaikka tai tiedon on oltava saatavilla kysyttäessä jätehuoltoyritykseltä.

5 Sivutuotteiden luokittelu

Sivutuotteet luokitellaan kolmeen eri luokkaan niihin liittyvien riskien mukaan. Sivutuoteluokat on kuvattu sivutuoteasetuksen artikloissa 8-10. Vähittäismyymälöissä syntyvät sivutuotteet ovat pääsääntöisesti entisiä elintarvikkeita, jotka kuuluvat luokkaan 3. Ne voivat olla joko käsiteltyjä tai käsittelemättömiä (katso kohta 3 määritelmät). Käsittelemättömille entisille elintarvikkeille on tiukemmat käsittelyvaatimukset kuin käsitellyille

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

entisille elintarvikkeille. Aiemmin sivutuotteet jaettiin raakoihin ja kypsiin, mutta nykyisessä sivutuotelainsäädännössä tarkoitetaan käsitellyllä tuotteella jalostettua tuotetta, mikä ei kuitenkaan tarkoita välttämättä kypsennettyä tuotetta. Jako käsiteltyihin ja käsittelemättömiin elintarvikkeisiin voidaan perustellusti jakaa sellaisenaan syötäviin ja kypsennettäviin elintarvikkeisiin. Jos elintarvike voidaan syödä sellaisenaan joko kylmänä tai lämpiminä, mutta ei edellytä kypsennämistä ennen kyseessä olevan elintarvikkeen nauttimista, kyseiseen elintarvikkeeseen liittyvän tautiriskin voidaan katsoa olevan niin vähäinen, että elintarvike voidaan luokitella käsitellyksi elintarvikkeeksi. Jos elintarvikkeet on kypsennettävä ennen niiden nauttimista, ne ovat käsittelemättömiä elintarvikkeita.

Esimerkkejä käsittelemättömistä eläimistä saatavista elintarvikkeista:

- raaka liha, siipikarjan liha ja elimet (myös jauhettuna tai pilkottuna), veri
- marinoitu liha tai siipikarjanliha, suolattu joulukinkku
- raakalihavalmisteet, kuten pekoni, raakamakkarat (esim. siskonmakkara ja espanjalais- tai saksalaistyypiset maustetut raakamakkarat)
- raaka kala, äyriäiset ja nilviäiset (myös marinoituna)
- kalan perkeet
- raa'at munat
- raakamaito

Esimerkkejä käsitellyistä eläimistä saatavista elintarvikkeista:

- kypsennetty liha ja lihatuotteet
 - nakit, makkarat, kestromakkarat, leikkeleet, maksamakkarat ja –pateet
- suolattu ja kypsennetty kinkku
- kuivattu kala tai liha
- Kypsennetyt kalajalosteet
 - lämminsavustetut, hiillostetut, loimutetut ym. tavalla käsitellyt kalastustuotteet
- graavisuolattu ja kylmäsavustettu kala
- muut suolatut kalat ja kalapuolisäilykkeet
- maito ja maitotuotteet (ml. juusto ja jäätelö)
- voi, margariini ja muut rasvaseokset, jotka sisältävät ihraa, talia tai maitorasvaa
- kypsennetty muna ja munavalmisteet
- hunaja
- piirakat, pitsat, pasteijat tai voileipäkakut, jotka sisältävät lihaa, kalaa, munaa, äyriäisiä tai nilviäisiä
- valmissalaatit, jotka sisältävät juustoa, lihaa, kalaa (esim. fetajuusto ja savukalasa-laatti)
- muut ruokaineokset, jotka sisältävät lihaa tai kalaa (esim. maksalaatikko, kaalikäärileet, savuporolaatikko, lihakaalilaatikko ym.)

Sivutuotelainsäädännön soveltamisalan ulkopuolelle jäävät sellaiset elintarvikkeet, joiden valmistukseen on käytetty rasvaa, maitoa tai munia, mutta nämä eivät ole kuitenkaan elintarvikkeen pääasiallisin raaka-aine. EU:n sivutuoteasetuksen ulkopuolelle jäävät myös leipomotuotteet, (kuten leivät, kuivat kakut ja täytekakut, leivonnaiset, pikkuleivät), pasta, suklaa, makeiset ja muut samankaltaiset tuotteet.

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

6 Valvonta

Valvontaviranomaisten velvollisuudesta valvoa sivutuotteiden käsittelyä säädetään EU:n sivutuoteasetuksen 4 artiklassa.

Jäsenvaltioiden on valvottava ja tarkistettava, että toimijat täyttävät tämän asetuksen asiaa koskevat vaatimukset 2 kohdassa tarkoitetun eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden koko ketjun aikana. Tätä varten niiden on pidettävä yllä asiaa koskevan yhteisön lainsäädännön mukaista virallisten tarkastusten järjestelmää.

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että niiden alueella on käytössä asianmukainen järjestelmä, jolla varmistetaan, että eläimistä saatavat sivutuotteet

- a) kerätään, tunnistamerkitään ja kuljetetaan ilman turhia viivytyksiä; ja*
- b) käsitellään, käytetään tai hävitetään tämän asetuksen mukaisesti.*

Sivutuotelainsäädännön noudattamisen valvonnasta vastaa kyseisen elintarvikehuoneiston elintarvikevalvonnasta vastaava kunnan elintarvikevalvontaviranomainen. Sivutuotteiden käsittely ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa tarkastetaan elintarvikehuoneiston suunnitelmallisen tarkastuksen yhteydessä.

Tarkastuskäynnillä tarkastetaan, että toimija noudattaa sivutuotteiden käsittelyssä lainsäädännön vaatimuksia. Ensimmäisellä sivutuotteiden käsittelyä koskevalla tarkastuksella arvioidaan, käsitelläänkö sivutuotteet vaatimusten mukaan käytännössä. Lisäksi katsotaan onko sivutuotteiden käsittelyn kuvaus omavalvontasuunnitelmassa riittävä. Tarkastuksella kannattaa erityisesti selvittää, että sivutuotteet pidetään riittävän erillään elintarvikkeista ja onko sivutuotteiden keräysastiat merkitty sivutuotelainsäädännön edellyttämällä tavalla.

Viranomaisen on valvottava, että

- sivutuotteet varastoidaan asianmukaisesti
- sivutuotteet on luokiteltu oikean riskiluokan mukaan (myymälöissä yleensä luokkaa 3)
- sivutuotteiden keräysastioihin on tehty tarvittavat merkinnät,
- astiamerkinnät ja keräysastiassa oleva jäte vastaavat toisiaan,
- toimija on tietoinen sivutuotteiden käsittelypaikasta ja käsittelypaikka tai muu käyttö on sivutuotelainsäädännön mukainen ja
- omavalvonnan mukainen kirjanpito on riittävä sivutuotteiden jäljitettävyyden varmistamiseksi.

Kaikkia näitä vaatimuksia ei kuitenkaan tarvitse noudattaa, jos kyseessä on sivutuotteiden pienten määrien käsittely tai jos sivutuotteet syntyvät ns. syrjäisellä alueella. Näitä säädösten sallimia helpotuksia käsitellään tämän ohjeen kohdassa 4.

Jos elintarvikealan toimija rikkoo voimassaolevia sivutuotelainsäädännön määräyksiä, tulee valvontaviranomaisen ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin määräysten noudattamisen varmistamiseksi. Elintarvikehuoneiston valvonnassa noudatetaan sivutuotelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja ja rangaistussäännöksiä. Jos kyseessä on sivutuotteista aiheutuva riski elintarvikeeturvallisuudelle, valvonnassa käytetään elintarvikelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja ja rangaistussäännöksiä.

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

6.1 Oiva ja sivutuotteet

Sivutuotteita valvotaan elintarviketurvallisuuden kannalta riskiperusteisesti. Sivutuotteiden käsittelyn voidaan arvioida lähtökohtaisesti olevan tavanomaisissa elintarvikemyymälöissä harvemmin tarkastettava asiakohta. Valvontatiheyden arvioinnissa tulee aina arvioida mitä sivutuoteluokkaa toiminnassa syntyvä sivutuote on, kuinka paljon sivutuotteita syntyy, onko toiminnassa tapahtunut muutoksia, mitkä vaikuttavat sivutuotteiden käsittelyyn tai määrään ja miten sivutuotelainsäädäntöä on aiemmin käytännössä noudatettu kyseisessä elintarvikehuoneistossa.

Oiva on elintarvikevalvontatietojen julkistamisjärjestelmä. Sivutuotteita koskevia Oiva-arviointiohjeita on kaksi.

Ohje 3.7. ”Sivutuotteiden erilläänpito” on arviointiohje sellaisista sivutuotteiden käsittelyä koskevista asioista, jotka voivat vaikuttaa elintarviketurvallisuuteen. Ohjeen mukaan tarkastetaan sivutuotteiden säilytys, erillään pito elintarvikkeista ja sivutuotteiden keräysastioiden merkinnät. Tarkastustulos kirjataan tarkastuskertomukseen ja tarkastustulos tulee näkyviin myös OIVA-raportille.

Oiva-arviointiohjeen 3.8. ”Sivutuotteiden jäljitettävyyttä” mukaan tarkastetaan muita sivutuotteisiin liittyviä asioita, kuten jäljitettävyyttä ja sivutuotteisiin liittyvä kirjanpito. Tämän ohjeen tarkastustulos kirjataan tarkastuskertomukseen, mutta ei Oiva-raportille.

7 Elintarvikealan toimijan velvollisuudet ja oma-valvonta

Elintarvikealan toimija, jonka toiminnassa sivutuotteita syntyy, on vastuussa sivutuotteiden säädösten mukaisesta käsittelystä. Sivutuotteisiin liittyvistä vaatimuksista on säädetty sekä elintarvike- että sivutuotelainsäädännössä.

7.1 Velvollisuudet

EU:n sivutuoteasetuksen 4 artiklassa on kuvattu seuraavalla tavalla toimijan velvollisuudet, jos toiminnassa syntyy sivutuotteita.

- 1. Heti kun toimijoille syntyy tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvia eläimistä saatavia sivutuotteita tai niistä johdettuja tuotteita, niiden on tunnistemerkittävä ne ja varmistettava, että ne käsitellään tämän asetuksen mukaisesti (lähtöpiste).*
- 2. Toimijoiden on varmistettava, että eläimistä saatavat sivutuotteet ja niistä johdetut tuotteet täyttävät toimijoiden hallinnassa olevissa yrityksissä tämän asetuksen vaatimukset kaikissa eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden keräämisen, kuljetuksen, käsittelyn, jatkokäsittelyn, muuntamisen, jalostamisen, varastoinnin, markkinoille saattamisen, jakelun, käytön ja hävittämisen vaiheissa.*

Elintarvikealan toimija on vastuussa siitä, että toiminnassa syntyneet sivutuotteet käsitellään säädösten mukaisesti. Elintarvikealan toimija tekee joko suoraan itse jätehuoltosopimuksen tai vaihtoehtoisesti talonyhtiön tai kauppakeskuksen isännöitsijä tai

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

muu yhtiö voi tehdä jätehuoltosopimuksen jätealan yrittäjän kanssa. Kaikissa vaihtoehtoisissa myymälän tulee varmistua siitä, että sivutuotelainsäädännön vaatimukset on otettu huomioon jätehuoltosopimuksessa

Yleisen hygieniasetuksen liitteen II, luvussa VI on kuvattu elintarvikejätteen käsittelyä koskevat yleiset hygieniavaatimukset, jotka koskevat kaikkia elintarvikealan toimijoita.

1. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on poistettava mahdollisimman pian tiloista, joissa on elintarvikkeita, jotta vältetään niiden kerääntyminen.

2. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on kerättävä suljettaviin astioihin, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytössä olevat astiat tai poistojärjestelmät ovat soveliaita. Astioiden on oltava rakenteeltaan tarkoituksenmukaisia, ne on pidettävä hyvässä kunnossa ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.

3. Elintarvikejätteiden, syötäväksi kelpaamattomien sivutuotteiden ja muiden jätteiden säilyttämisestä ja hävittämisestä on huolehdittava asianmukaisesti. Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina ja tarvittaessa suojata ne eläimiltä ja tuhoeläimiltä.

4. Kaikki jätteet on poistettava hygieenisellä ja ympäristöä säästävällä tavalla asiaa koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti, eivätkä ne saa saastuttaa suoraan tai epäsuorasti.

7.2 Omavalvonta

Elintarvikehuoneistoasetuksen 5 § edellyttää, että toimijalla on selvitys omavalvontasuunnitelmassaan, miten toiminnassa syntyneet jätteet ja sivutuotelainsäädännön tarkoittamat sivutuotteet käsitellään elintarvikehuoneistossa. Lisäksi tulee olla kuvaus miten sivutuotteiden määrästä pidetään kirjaa sekä miten toimija varmistuu siitä, että sivutuotteet toimitetaan käytettäväksi (esim. rehuna) tai käsiteltäväksi / hävitettäväksi lainsäädännön mukaisesti.

Toimijan on varauduttava omavalvonnassaan myös poikkeustapauksiin. Jos elintarvikkeet joudutaan poistamaan myynnistä tai vetämään pois markkinoilta, nämä elintarvikkeet voivat kyseisestä ongelmasta riippuen aiheuttaa vaaraa ihmisten tai eläinten terveydelle. Poikkeustilanteissa toimijan on syytä olla yhteydessä kunnan elintarvikevalvontaviranomaiseen varmistuakseen siitä mihin sivutuoteluokkaan poikkeustilanteessa syntyneet entiset eläimistä saadut elintarvikkeet kuuluvat ja miten ne tulee käsitellä.

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

7.3 Keräysastioihin ja kuljetuskalustoon tehtävät merkinnät sekä sivutuotteiden varastointi

Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetuksen liitteen VIII, luvun II, kohdan 2 a ja b i:n mukaan *kuljetuksen ja varastoinnin aikana pakkaukseen, säiliöön tai ajoneuvoon kiinnitetyssä etiketissä on a) mainittava selkeästi eläimistä saatavien sivutuotteiden tai niistä johdettujen tuotteiden luokka ja b) oltava selkeästi ja helppolukuisesti pakkauksessa, säiliössä tai ajoneuvossa ilmaistu tapauksen mukaan seuraavasti: i) luokkaan 3 kuuluvan aineksen osalta ilmaisu ”ei ihmisravinnoksi”.*

Jos myymälän asiakastiloissa kerätään myynnistä poistettavia eläimistä saatuja elintarvikkeita keräysastiaan, näitä astioita ei tarvitse merkitä sivutuotesäädösten mukaisesti. Kun myynnistä poistetut eläimistä saadut elintarvikkeet viedään asiakastiloista pois ja laitetaan keräysastiaan, sivutuotteiden keräysastia on selkeästi tunnistemerkittävä ”Ei ihmisravinnoksi” ja sivutuoteluokkaa kuvaavalla merkinnällä, esimerkiksi ”luokan 3 sivutuote”.

Sivutuotteiden käsittely ja varastointi on tehtävä kaikissa vaiheissa siten, ettei synny ristikontaminaation vaaraa elintarvikkeisiin nähden. Tarvittaessa sivutuotteet on varastoitava tähän tarkoitukseen osoitetussa tilassa.

Samat tunnistemerkinnät (”Ei ihmisravinnoksi” ja ”luokan 3 sivutuote”) on oltava myös jätipuristinkontissa tai kuljetusauton jätepakkaajassa.

Jos sivutuotteita ei siirretä jäteautoon irrallaan, vaan ne kuljetetaan käsittelylaitokseen pakattuina keräysastioihin, keräysastioihin tehdyt merkinnät riittävät. Tällöin voi samassa kuljetustilassa kuljettaa lisäksi esim. jätteenä kuljetettavia pakkausmateriaaleja tai muuta jätettä.

Poikkeuksesta edellä mainittuun on säädetty sivutuotelain 2 §:ssä. Sivutuotteiden kuljettamiseen jätteenpolttolaitokseen hävitettäväksi tai kaatopaikalle sijoitettavaksi, noudatetaan jätelain ja ympäristösuojelulain vaatimuksia. Tämä tarkoittaa sitä, ettei kuljetusvälineissä (esim. kuljetusauton jätepakkaajassa) tarvitse olla sivutuotelainsäädännön edellyttämiä merkintöjä eikä asiakirjoja. Jäteastioissa merkintöjen tulee edelleen olla.

Entisten elintarvikkeiden kuljettaminen samassa kuljetuskalustossa samaan aikaan elintarvikkeiden kanssa on mahdollista, jos ne pidetään selvästi erillään toisistaan, on merkitty selvästi eikä entisistä elintarvikkeista aiheudu haittaa elintarvikkeille.

7.4 Jäteastioiden ja kuljetuskaluston puhdistusvaatimukset

Sivutuotelainsäädäntö ei tuo lisävaatimuksia jäteastioiden tai kuljetuskaluston pesuvaatimuksiin, jos jäteastioihin tai kuljetusvälineeseen kerätään vain luokan 3 sivutuotteita. Jäteastiat ja kuljetuskalusto voidaan pestä tarpeen mukaan esimerkiksi vähintään pari kertaa vuodessa tai useammin jos tarve niin edellyttää, ellei muualla lainsäädännössä tai säännöksissä velvoiteta pesemään useammin. Jäteastiat on kuitenkin pestävä niin usein kuin niiden likaantuminen sitä edellyttää. Jäteastioiden pesua ei tarvitse tehdä viemäroidyissä paikassa, jollei pesu aiheuta likaantumista tai hajuhaittaa ympäristöön.

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

Jos jäteastiaan tai kuljetuskalustoon kerätään välillä esim. kasvipöeräistä biojätettä tai kotitalouksien biojätettä, joka toimitetaan käsiteltäväksi/hävitettäväksi muuhun kuin sivutuotelainsäädännön mukaiseen käsittelypaikkaan, on astiat ja kuljetusvälineet pestävä näiden käyttökertojen välillä siirryttäessä likaisemmasta (3 luokan sivutuotteen kuljettamisesta) puhtaampaan jätelajiin (kasvisperäinen biojäte tai sekajäte). Kuljetusauton osalta pesutarve koskee vain jätessäiliötä, ei auton koria.

7.5 Kirjanpito

Toimijan on pidettävä kirjaa vähittäismyymälässä syntyvistä sivuotteista ja myymälästä lähetetyistä sivuotteista Toimijan on pidettävä kirjaa siitä, mitä sivuotteita toiminnassa muodostuu, kuinka paljon ja mitä luokkaa syntyvät sivuotteet ovat. Tavanomaisessa toiminnassa kirjanpidoksi riittää sivuotteiden keräysastioiden tilavuuden ja lukumäärän ja tyhjennyskertojen kirjaaminen. Kirjaaminen voidaan tehdä joko myymälässä pidättävällä kirjanpidolla tai jätahuoltoyritykseltä saatavalla raportoinnilla. Jos myymälässä syntyy sivuotteita alle 20 kiloa viikossa ja toiminnassa hyödynnetään pienille määrille tarkoitettua poikkeusmahdollisuutta, sivuotteista on pidettävä kilomääräistä kirjanpitoa. Näin pystytään myös huomioimaan mahdolliset muutokset sivuotteiden määrässä.

Kaupallinen asiakirja

Lähetettyjä sivuotteita koskeva kirjanpitovaatimus voidaan täyttää säilyttämällä sivuotteiden kuljetuksia koskevat kaupallisten asiakirjojen jäljennökset.

Sivutuotesäädösten mukaan eläimistä saatuja sivuotteita kuljetettaessa on erän mukana oltava kaupallinen asiakirja, jossa on oltava mm. seuraavat tiedot:

- sivuotteiden kuljetuspäivämäärä,
- aineksen kuvaus eli tieto siitä, että kyseessä on esim. luokan 3 sivutuote,
- aineksen määrä (tilavuus tai paino tai keräysastioiden lukumäärä ja koko litroina tai kiloina),
- kaupan osoite, mistä aines kerätään,
- sivuotteita kuljettavan yrityksen nimi ja osoite,
- minne sivuotteet on toimitettu

Jos kaupan entiset elintarvikkeet kuljetetaan sivutuoteasetuksen mukaiseen väliasteen laitokseen välivarastointia varten, myymälästä lähtevään jätteitä koskevaan kaupalliseen asiakirjaan merkitään tämä välivarastointipaikka eikä lopullista määräpaikkaa.

Säädöksen mukaan lähettäjän, kuljettajan ja vastaanottajan on allekirjoitettava kaupallinen asiakirja. Mutta koska kaupallinen asiakirja voi olla myös sähköinen, tästä jousutetaan. Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetuksessa on malli kaupallisesta asiakirjasta. Täytäntöönpanoasetuksen liitteen VIII luvussa III, on säädetty, että kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

Jäteraportointi

Jos sivutuotteiden mukana kulkevaa kaupallista asiakirjaa ei pystytä käytännön syistä laatimaan, kirjanpito vaatimus voidaan täyttää säilyttämällä jätehuoltoyritykseltä saadut jäteraportit. Kirjanpidoksi kerääntyneiden sivutuotteiden määrästä riittää sivutuotteiden keräysastioiden lukumäärä ja tilavuus.

Käytännössä sivutuotteiden keräily voi tapahtua sellaisena ajankohtana, ettei myymälän henkilökunta ole paikalla jätekeräilyauton saapuessa. Valvontaviranomainen voi hyväksyä jäteraportointiin perustuvan kirjanpidon ilman erän mukana liikkuvaa kaupallista asiakirjaa, jos jätehuoltoyrityksen toimittaman jäteraportoinnin avulla sivutuotteiden jäljitettävyyden pystytään takaamaan riittävällä tarkkuudella. Sivutuotteiden kuljetusliikkeen on pidettävä ajantasaista kirjanpitoa sivutuotteiden keräyspaikoista, määristä ja jätelajeista. Kirjanpito voi olla sähköistä tai kirjaukset voidaan tehdä ajolistaan käsin, jolloin tiedot viedään sähköiseen järjestelmään keräilyn päätyttyä. Jäteraportit on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Jätehuoltoyritys voi toimittaa myymälälle kuukausittain jäteraportin kuljettamistaan sivutuotteista. Jotta jäteraportti voisi korvata sivutuote-erän mukana kulkevan kaupallisen asiakirjan, jäteraportissa on oltava seuraavat tiedot:

- kaupan nimi ja sivutuotteiden noutopaikka
- sivutuotteita kuljettavan yrityksen nimi ja osoite
- noutokertojen lukumäärä tai sivutuotteiden keräyspäivämäärät (tarkat keräyspäivät on löydyttävä jätehuoltoyrityksen kirjanpidosta ja ne on oltava saatavilla vähintään elintarvikealan toimijan pyynnöstä)
- jätelaji (esim. 3. luokan sivutuote)
- tyhjennettyjen sivutuoteastioiden tilavuus ja lukumäärä tai sivutuotteiden paino
- minne sivutuotteet on toimitettu: sivutuotteen käsittelypaikan/hävityspaikan nimi ja osoite tai siirtokuormausaseman nimi ja osoite, jossa sivutuotteet välivarastoidaan tai uudelleen kuormataan
- sivutuotteen käsittely- tai hävitystapa

Mikäli myymälä ei itse tee sopimusta jätehuoltoyrityksen kanssa, vaan käyttää sopimuskumppaneita, myymälän on huolehdittava siitä, että säädösten vaatimukset täyttyvät myös jäljitettävyyden osalta. Jos jäteraportti toimitetaan keskusliikkeeseen, on se toimitettava edelleen myymälään. Jos sivutuotteiden jäljitettävyyteen liittyy epäselvyyksiä, elintarvikealan toimijan on toimitettava tarkat keräyspäivämäärät valvojalle tiedoksi. Jäteraportoinnin tarkoituksena on taata, että jätemäärät pystytään jäljittämään ja seuraamaan, että toiminnassa syntyneet sivutuotteet päätyvät oikeaan käsittely- tai hävityspaikkaan. Eläimistä saatujen sivutuotteiden tarkasta kilomäärästä ei tarvitse pitää kirjaa. Kirjanpidoksi riittää, että pidetään kirjaa 3. luokan sivutuotteiden kokonaismäärästä, joka sisältää mahdollisesti sekä kasvisperäisen että eläinperäisen jätteen, jos ne kerätään samaan keräysastiaan 3 luokan sivutuotteina. Poikkeuksena tähän ovat ne toimijat, joiden toiminnassa syntyy sivutuotetta alle 20 kg viikossa eikä näitä pieniä määriä kerätä 3 luokan sivutuotteina, tällöin pidetään tarkkaa kirjanpitoa kilomäärästä.

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

8 Kuljetusliikkeen rekisteröityminen

EU:n sivutuoteasetus edellyttää sivutuotteita kuljettavan yrityksen rekisteröitymistä. Evira rekisteröi sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita kuljettavat kuljetusliikkeet. Jos sivutuotteita kuljetetaan erillisenä kuljetuksena rehukäyttöön, on kuljetusyrittäjän rekisteröidyttävä rehualan toimijaksi. Sivutuotelainsäädännön mukaista rekisteröintiä ei edellytetä kuljetusliikkeiltä, jotka on rekisteröity jätelain nojalla. Kuljettajalla on oltava keräysauton mukana jätelain 98 § mukainen ote jätehuoltorekisteriin kuulumisesta. Rekisteröintiä ei myöskään edellytetä toimijoilta, jotka ovat rekisteröityneet elintarvikelain 13 § mukaan, ja jotka kuljettavat sivutuotteita sivutoimenaan ilmoitetun elintarvikehuoneiston lukuun.

9 Sivutuotteiden keräily-, käyttö-, käsittely- ja hävitysvaatimukset

9.1 Sivutuotteiden keräily

Eri sivutuoteluokat ja jätelaadut kerätään eri keräysastioihin ja keräysastiat merkitään asianmukaisesti. Jos sivutuotteita ja kasvisperäistä biojätettä kerätään samaan keräysastiaan, merkitään ja käsitellään koko ”jäte-erä” kuten kyseinen sivutuoteluokka edellyttää. Tämä tarkoittaa sitä, että koko ”jäte-erä” käsitellään kuten lainsäädäntö edellyttää käsittelemään käsittelemättömät entiset elintarvikkeet. Esimerkiksi jos entiset elintarvikkeet, jossa on mukana käsittelemättömiä entisiä elintarvikkeita (kuten raakaa lihaa tai kalaa) kerätään yhdessä kasviperäisen biojätteen kanssa, on kaikki aines käsiteltävä kuten sivutuotelainsäädäntö edellyttää käsittelemään käsittelemättömiä entisiä elintarvikkeita. Jos kasvisperäisen biojätteen joukkoon kerätään käsiteltyjä entisiä elintarvikkeita, koko jäte-erä on käsiteltävä kuten sivutuotelainsäädäntö edellyttää käsittelemään käsitellyt entiset elintarvikkeet.

Käsitellyt ja käsittelemättömät entiset elintarvikkeet voidaan kerätä yhdessä samaan keräysastiaan, jos kaikkia entisiä elintarvikkeita käsitellään tiukimpien sivutuotelainsäädäntövaatimusten mukaan. Käsittelemättömät ja käsitellyt entiset elintarvikkeet voidaan kerätä myös erikseen. Tällöin käsiteltyjen entisten elintarvikkeiden käsittely voidaan tehdä Eviran kansallisten vaatimusten mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa. Kaupan entisten elintarvikkeiden hävitysmahdollisuudet on listattu jäljempänä. Kuitenkin käsiteltyjen entisten elintarvikkeiden keräilyssä ja kuljetuksessa on myös noudatettava sivutuotelainsäädännön mukaisia tunnistemerkintöjä ja niiden määrästä on pidettävä kirjaa.

Jos kaupan entiset elintarvikkeet on keräämisen jälkeen tarkoitus väliaikaisesti varastoida ennen niiden kuljetusta lopulliseen määräpaikkaan, varastointi on tehtävä sivutuotelainsäädännön mukaan hyväksytyssä laitoksessa.

Kaupan entisten elintarvikkeiden käsittelyssä ja hävittämisessä on lisäksi huomioitava ympäristönsuojelulainsäädäntö. Ympäristönsuojelulainsäädäntö on rajoittanut miniini biohajoavan jätteen sijoittamista kaatopaikalle vuoden 2016 alusta lähtien. Jätelaki rajaa tietyt sivutuotteet soveltamisalansa ulkopuolelle 3 §:n kohdassa 6: ”eläimistä saataviin sivutuotteisiin siltä osin kuin niistä säädetään muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveys- säännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus) an-

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

netussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1069/2009, mukaan lukien sivutuoteasetuksen soveltamisalaan kuuluva lanta ja käsitellyt tuotteet; lankia sovelletaan kuitenkin sellaisiin sivutuotteisiin ja niistä johdettuihin tuotteisiin, jotka on tarkoitettu poltettaviksi, kaatopaikalle sijoitettaviksi tai käytettäväksi biologisessa käsittelylaitoksessa”.

Valtioneuvoston asetuksen (331/2013) ns. ”kaatopaikka-asetuksen” 28 §:ssä sallitaan kuitenkin 3 §:n sivutuotteiden kaatopaikkasijoittaminen ”*jätelain 3 §:n 1 momentin 6 kohdassa tarkoitettussa sivutuoteasetuksessa tarkoitettuja eläimistä saatavia sivutuotteita, jos asetuksessa tai sen täytäntöönpanosäännöksissä hyväksytään niiden hautaaminen maahan, tai muutkin jätteet erityistilanteessa, jos niiden sijoittaminen kaatopaikalle on välttämätöntä eläintautien torjumiseksi*”.

Tämä tarkoittaa, että jätelainsäädännön rajoitukset eivät koske sivutuotelainsäädännössä tarkoitettuja eläimistä saatuja tuotteita, jos niiden kaatopaikalle sijoittaminen hyväksytään sivutuotelainsäädännössä. Pienet määrät, käsitellyt entiset elintarvikkeet ja syrjäisten alueiden kaatopaikkasijoitus pitäisi onnistua jatkossakin. Kaatopaikalla ei kuitenkaan ole velvollisuutta ottaa vastaan kaupan entisiä elintarvikkeita. Kaatopaikan ympäristöluvassa olevien rajoitusten vuoksi voi myös olla mahdotonta ottaa vastaan biohajoavaa materiaalia. Tällöin kauppojen entiset elintarvikkeet on vietävä muualle käsiteltäväksi/hävitettäväksi sivutuotelainsäädännön mukaisesti.

9.2 Sivutuotteiden käyttö-, käsittely- ja hävitysmenetelmät

Kaupan entiset elintarvikkeet voidaan käsitellä tai hävittää seuraavilla tavoilla

Käsittelemättömät entiset elintarvikkeet voidaan

- käsitellä sivutuoteasetuksen vaatimusten mukaan hyväksytyssä biokaasu- tai kompostointilaitoksessa
- käsitellä kansallisten vaatimusten mukaisesti ruokajätteen käsittelyyn hyväksytyssä biokaasu- tai kompostointilaitoksessa, jos mädätystä tai kompostointia edeltää tai seuraa hyväksytty pastöinti- tai hygienisointikäsittely
- käyttää raaka-aineena bioetanolin valmistuksessa
- toimittaa keräyskeskukseen rehuaineena käytettäväksi
- toimittaa tilarehustamoon
- toimittaa rehusekoittamoon
- toimittaa väliasteenlaitokseen
- käsitellä 1- ja 2 sivutuoteluokan käsittelylaitoksessa
- polttaa ympäristönsuojelulainsäädännön vaatimusten mukaan hyväksytyssä polttolaitoksessa tai rinnakkaispolttolaitoksessa

Käsitellyt entiset elintarvikkeet voidaan yllä olevien vaihtoehtojen lisäksi

- käsitellä kansallisten vaatimusten mukaisesti ruokajätteen käsittelyyn hyväksytyssä biokaasu- tai kompostointilaitoksessa
- toimittaa ympäristölainsäädännön vaatimusten mukaan hyväksytyille kaatopaikalle

EU:n sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyjen tai rekisteröityjen laitosten luettelo

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

Eviran EU:n sivutuoteasetuksen ja lannoitevalmistelainsäädännön mukaan hyväksytyt biokaasu- ja kompostointilaitokset löytyvät Eviran internet-sivuilta linkistä:

[Sivutuoteasetuksen mukaan hyväksytyjen tai rekisteröityjen laitosten luettelo](#)

10 Kaupan entisten elintarvikkeiden käyttö rehuna

Entisten elintarvikkeiden luovuttaminen rehukäyttöön saattaa edellyttää rehualan toimijaksi rekisteröitymistä Eviraan. Rehualan toimijan rekisteröinnistä ja hyväksynnästä säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 548/2012. Rekisteröinti-ilmoitus tulee tehdä Eviralle vähintään kuukautta ennen toiminnan aloittamista.

Eläimistä saatuja entisiä elintarvikkeita, lukuun ottamatta nestemäisiä maitotuotteita, munia, munatuotteita, hunajaa, renderöityä rasvaa, kollageenia ja gelatiinia, ei saa käyttää elintarviketuotantoeläinten ruokintaan.

Entisten elintarvikkeiden käyttö rehuna lemmikkieläimille tai turkiseläimille on sallittua tietyin edellytyksin. Sivutuotteiden rehukäytöstä ohjeistetaan tarkemmin Eviran internet-sivuilla osoitteessa: [Eläimistä saatavien sivutuotteiden rehukäyttö](#).

Sivutuotelaki sallii kolmannen luokan sivutuotteista mm. EU:n sivutuoteasetuksen 10 artiklan e ja f kohdissa tarkoitettujen sivutuotteiden luovuttamisen lemmikkieläinten ruokintaan suoraan lopulliselle kuluttajalle (sivutuotelaki 9 §). Näitä voisi olla esimerkiksi teurastettujen eläinten tai kaadetun riistan ruhot tai ruhonosat, jotka eivät ole kaupallisista syistä tarkoitettu ihmisravinnoksi. Rehuksi tarkoitetut sivutuotteet on pidettävä erillään elintarvikkeista. Elintarvikkeeksi tarkoitettuja luita saa antaa lemmikkieläimille, ilman rehualan toimijaksi rekisteröitymistä. Löytöeläintalojen eläimet ovat yleensä lemmikkieläimiä, joten entisten elintarvikkeiden luovuttaminen löytöeläintaloon ei edellytä rehualan toimijaksi rekisteröitymistä. Entisten elintarvikkeiden käytöstä eläinten ruokinnassa on laadittu Eviran rehu- ja lannoitevalvontayksikössä [OHJE 12517](#). Ohjeessa käytetty termi ”entiset elintarvikkeet” sisältää sekä kasviksista että eläimistä saadut elintarvikkeet.

10.1 Nestemäiset maitovalmisteet

Nestemäisiä maitovalmisteet, joiden päiväys on ylittymässä tai juuri ylittynyt saattaa olla mahdollista palauttaa meijerille käytettäväksi edelleen eläinten rehuksi. Palautettavat tuotteet eivät saa olla pilaantuneita eivätkä niiden pakkaukset saa olla likaantuneita. Tuotteet tulee säilyttää kylmässä ennen palautusta. Jos maitovalmisteet palautetaan paluukuormissa takaisin maitoalan laitokseen, niiden kuljettamisessa ei tarvitse noudattaa sivutuoteasetuksen vaatimuksia. Vähittäismyymälän on pidettävä kirjaa palautettavista maitovalmisteista.

Maidon ja maidosta johdettujen tuotteiden käytöstä elintarviketuotantoeläinten ruokintaan säädellään kansallisen sivutuoteasetuksen 4 §:ssä. Maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden käytöstä elintarviketuotantoeläinten ruokinnassa lisätietoja on Eviran ohjeessa (REHU 12814) maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden käyttö elintarviketuotannossa käytettävien eläinten ruokinnassa ([rehualan ohjeet](#)).

Elintarvikehygieniayksikkö

Kaupan entisten eläimistä saatujen elintarvikkeiden käyttö, käsittely ja hävitys

Vähittäismyymälässä myynnistä poistetun pastöroidun maidon tai muiden nestemäisten maitotuotteiden pienten määrien (esim. 10 litraa päivässä) hävittämisen on periaatteessa mahdollista viemäriin kaatamalla. Asia tulee kuitenkin varmistaa paikalliselta vesihuoltolaitokselta

Muiden kuin elintarviketuotantoeläinten ruokinnassa maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden rehukäytöstä ei ole säädetty. Maitoa ja maitopohjaisia sivutuotteita saa käyttää turkiseläinrehun valmistuksessa niin rehusekoittamossa kuin tilarehustamolisakin.

11 Vähittäismyymälän grillitoiminnassa syntyvä rasva

Lihan tai kalan grillauksesta valuvan rasvan voi kerätä erikseen ja toimittaa tekniseen käyttötarkoitukseen. Jos kaupalla ei ole tällaista keräyskäytäntöä, rasva käsitellään, kuten muitakin käsiteltyjä entisiä elintarvikkeita olisi käsiteltävä.

12 Ulkomyynnissä syntyvät sivutuotteet

Torimyyntistä tai muusta ulkomyynnistä syntyviin sivutuotteeseen (ei kuitenkaan ulkomyyntialueella tarjoilumyyntistä syntyvään jätteeseen, joka luokitellaan ruokajätteeksi) sovelletaan sivutuotelainsäädäntöä. Jos ulkomyyntialueella yhteiskerätty eläimistä saatujen elintarvikkeiden jätemäärä on yli 20 kg viikossa, on jätteen käsittelyyn/hävittämiseen sovellettava sivutuotelainsäädännön vaatimuksia (mm. kirjanpito, astiamerkinnät, kuljetus, varsinainen jätteen käsittely tai hävitys).

Jos ulkomyynnissä ei ole järjestetty yhteistä jätekeräystä ja yksittäisellä elintarvikemyyjällä syntyy eläimistä saatuja entisiä elintarvikkeita yli 20 kg viikossa, on syntyneet sivutuotteet käsiteltävä sivutuotelainsäädännön mukaisesti.

Jos yhteistä jätehuoltoa ei ole järjestetty ja yksittäisellä elintarvikemyyjällä sivutuotteiden määrä jää alle 20 kg viikossa, myyjä voi hävittää myynnistä syntyneet eläimistä saadut sivutuotteet tavallisena sekajätteenä. Syrjäisillä alueilla, jotka on määritelty kansallisen sivutuoteasetuksen liitteessä 4, voidaan poiketa sivutuotelainsäädännön hävitysvaatimuksista ja syntyneet sivutuotteet voidaan hävittää ympäristönsuojelulainsäädännön mukaisesti.

Myös kauppahalleihin voi soveltaa samaa käytäntöä, jos kauppahallissa on myymälöiden yhteinen jätteenkeräys. Jos myymälöistä yhteiskerätty sivutuotemäärä jää alle 20 kiloon viikossa, sivutuotelainsäädäntöä ei tarvitse soveltaa.

