

Eviran ohje 16010/4



Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa



Elintarvikehygienijaosto

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

Eviran ohje 16010/4
Käyttöönotto 31.5.2018
Elintarvikehygienijaosto

Hyväksyjä Ville Kekkonen

Esittelijä Maria Merinen

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

SISÄLTÖ

1 Ohjeen sitovuus.....	4
2 Yleistä	4
3 Sivutuotteiden käsittelyyn liittyvää keskeistä lainsäädäntöä elintarvikealan laitoksissa	5
4 Valvonta	6
5 Elintarvikealan toimijan velvollisuudet	6
5.1 Yleistä.....	6
5.2 Oma-valvonta.....	7
5.3 Sivutuotteita varastoivien tai käsittelevien laitosten hyväksyminen ja rekisteröinti	8
6 Sivutuotteiden luokittelu	10
6.1 Luokan 1 sivutuotteet	10
6.1.1 Liha-alan laitokset.....	10
6.2 Luokan 2 sivutuotteet	11
6.2.1 Liha-alan laitokset.....	11
6.2.2 Maitoalan laitokset	12
6.2.3 Kala-alan laitokset	12
6.2.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat laitokset	12
6.2.5 Varastolaitokset.....	12
6.3 Luokan 3 sivutuotteet	13
6.3.1 Liha-alan laitokset.....	13
6.3.2 Maito-alan laitokset.....	13
6.3.3 Kala-alan laitokset	14
6.3.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat laitokset	14
7 Sivutuotteiden kerääminen, merkitseminen ja säilytys laitoksessa	14
7.1 Sivutuotteiden kerääminen	14
7.2 Rehu-käyttöön kerättävät sivutuotteet.....	15
7.3 Sivutuotteiden säilyttäminen ennen kuljetusta	16
7.4 Elintarvikegelatiinin tai -kollageenin raaka-aineeksi käytettävien vuotien ja nahkojen käsittely ja säilytys.....	16
7.5 Sivutuotteiden keräämisessä ja kuljetuksessa käytettävät pakkausmateriaalit	17
8 Sivutuotteiden kuljetukselle asetetut vaatimukset.....	17
8.1 Kuljetuskalusto ja tunnistemerkinnet.....	17

Elintarvikehygieniajaosto

<u>Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa</u>	
8.2 Sivutuotteiden kuljettajien ja kuljetusliikkeiden rekisteröinti	19
8.3 Jäljitettävyyksivaatimukset, kaupalliset asiakirjat ja kirjanpito	19
8.4 Sivutuotteiden sisämarkkinakauppa	20
9 Sivutuotemäärien seuranta	21
10 Sivutuotteiden jatkokäsittely ja hävittäminen	21
10.1 Luokan 1 aines.....	22
10.2 Luokan 2 aines.....	22
10.3 Luokan 3 aines.....	23
10.4 Luokan 3 maitopohjaisen aineksen toimittaminen tuotantotiloille	24
10.5 Sivutuotteiden hävittäminen jätteenpolttolaitoksissa	24
10.6 Sivutuotteiden hautaaminen tai toimittaminen kaatopaikalle	24
10.7 Sivutuotteiden käsittely syrjäisillä alueilla.....	25
LIITE I Luokan 1 kaupallinen asiakirja (MALLI)	26
LIITE II Luokan 2 kaupallinen asiakirja, tuhottava aines (MALLI)	27
LIITE III Luokan 2 kaupallinen asiakirja, turkiseläinrehu (MALLI)	28
LIITE IV	29
LIITE V Tarkastuslomake	30

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

1 Ohjeen sitovuus

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. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

2 Yleistä

Eläimistä saatavilla sivutuotteilla (jäljempänä sivutuotteet) tarkoitetaan eläinten kokoruhoja ja ruhonosia ja muita eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu tai jotka eivät ole kelpollisia ihmisravinnoksi. Sivutuotteita syntyy erityisesti eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistavissa laitoksissa.

Euroopan parlamentti ja neuvosto on antanut asetuksen (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveyssäännöistä (jäljempänä sivutuoteasetus). Asetuksen tarkoituksena on luoda sivutuotteille säädöspuitteet, joiden avulla suojataan kansanterveyttä, eläinten terveyttä sekä ympäristöä. Asetuksessa säädetään sivutuotteiden luokittelusta, keräämisestä, kuljetuksesta, varastoinnista, käsittelystä, käytöstä, hävittämisestä, markkinoille saattamisesta, tuonnista, viennistä ja kauttakuljetuksesta.

Valvojan tehtävänä on varmistaa, että elintarvikealan toimija noudattaa sivutuotteita koskevaa lainsäädäntöä ja toteuttaa sivutuotteita koskevaa omavalvontasuunnitelmaansa. Valvojan on tarvittaessa pyydettävä toimijaa korjaamaan havaitut epäkohdat määräajassa.

Tämän ohjeen tarkoituksena on selventää sivutuoteasetuksen vaatimuksia eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevissä elintarvikehuoneistoissa (jäljempänä laitos). Ohje on suunnattu ensisijaisesti laitosten valvojille, mutta myös laitokset voivat käyttää sitä apunaan arvioidessaan toimintansa säädöstenmukaisuutta. Ohjeen liitteessä V on laitoksen valvojan avuksi laadittu tarkastuslomakemalli, jota voi käyttää muistilistana tarkastuksilla. Omavalvontasuunnitelmaa ei ole sisällytetty liitteeseen.

Ohjeessa on lueteltu lainkohtia, joissa kyseisessä kohdassa käsiteltävästä asiasta säädetään. Kaikilla säädösviitteillä tarkoitetaan aina säädösten ajantasaisia versioita, eikä muutoksia mainita erikseen.

Tämän ohjeen lisäksi Evira on laatinut eri alojen toimijoille ja valvojille muita sivutuoteasetuksen soveltamisoppaita ja ohjeita. Sivutuotteisiin liittyvä ohjeistus on koottu Eviran internetsivuille erilliseksi asiakokonaisuudeksi ([www.evira.fi/asiakokonaisuudet/eläimistä saatavat sivutuotteet](http://www.evira.fi/asiakokonaisuudet/elaimista_saatavat_sivutuotteet)). Näillä sivuilla on muun muassa

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

pienteurastamoille suunnattu opas niiden toiminnassa syntyvien sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä.

3 Sivutuotteiden käsittelyyn liittyvää keskeistä lainsäädäntöä elintarvikealan laitoksissa

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveys säännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus)
- Komission asetus (EU) N:o 142/2011 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveys säännöistä 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 (sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus)
- Euroopan ja parlamentin neuvoston asetus (EY) N:o 999/2001 tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä (TSE- asetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta (yleinen hygienia-asetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä (eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 rehuhygieniasta koskevista vaatimuksista (rehuhygieni-asetus)
- Sivutuotelaki 517/2015
- Elintarvikelaki 23/2006
- Rehulaki 86/2008
- Valtioneuvoston asetus 1054/2014 eräiden lääkeaineiden käytön kieltämisestä eläimille
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 795/2014 laitosten elintarvikehygieniasta (laitosasetus)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 590/2014 lihantarkastuksesta (lihantarkastusasetus)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 7/EEO/2009 teurastamoita ja leikkaamoita koskevista TSE- tauteihin liittyvistä toimenpiteistä
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 783/2015 eläimistä saatavista sivutuotteista
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1/EEO/2007 vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

4 Valvonta

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 4 artikla

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus (EY) N:o 854/2004 4 artikla 2 kohta
Elintarvikelaki 23/2006 30-32 §

Sivutuoteasetuksen noudattamista laitoksissa valvoo niiden elintarvikevalvonnasta vastaava viranomaisena. Evira huolehtii elintarvikevalvonnasta teurastamoissa, riistan käsittelylaitoksissa ja niiden yhteydessä olevissa liha- ja kala-alan laitoksissa. Poroteurastamoita ja niiden yhteydessä olevia laitoksia valvoo aluehallintovirasto. Muita elintarvikehuoneistoja valvoo kunnan elintarvikevalvontaviranomaisena.

Viranomaisena on valvottava, että:

- laitoksessa noudatetaan sivutuoteasetuksen vaatimuksia sivutuotteiden keräämisessä, käsittelyssä, merkitsemisessä ja varastoinnissa,
- laitoksesta lähetettävät sivutuotteet lähetetään asianmukaisesti merkittyinä ja kuljetuskalusto täyttää sivutuoteasetuksen vaatimukset,
- kuljetuksen mukana on kaupallinen asiakirja, joka täyttää sivutuoteasetuksen vaatimukset, ja
- laitoksesta lähetetään sivutuotteita vain sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn käsittelylaitokseen tai muuhun lainsäädännön sallimaan määrän päähän.

Elintarvikehuoneistojen valvonnasta on ohjeistettu tarkemmin Eviran ohjeessa Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta (16044). Sivutuotevalvonta tulee sisällyttää laitoksen valvontasuunnitelmaan. Laitoksen sivutuotevalvonnassa voi käyttää apuna tämän ohjeen liitteenä V olevaa lomaketta.

5 Elintarvikealan toimijan velvollisuudet

5.1 Yleistä

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 4, 21 ja 26 artiklat

Yleinen hygieniasetus (EY) N:o 852/2004 liite II, VI luku

Elintarvikehuoneistot ovat sivutuoteasetuksen mukaisia eläimistä saatavien sivutuotteiden valmistusketjun lähtöpisteitä.

Elintarvikealan toimija vastaa toiminnassaan syntyvien sivutuotteiden asianmukaisesta käsittelystä siten, että elintarvikkeiden ja rehujen turvallisuus voidaan taata. Heti kun toimijoille syntyy asetuksen soveltamisalaan kuuluvia eläimistä saatavia sivutuotteita tai niistä johdettuja tuotteita, ne on tunnistamerkittävä sivutuoteasetuksen mukaisesti ja niitä on käsiteltävä kuten sivutuotetta.

Toimijoiden on varmistettava, että eläimistä saatavat sivutuotteet ja niistä johdetut tuotteet täyttävät toimijoiden hallinnassa olevissa yrityksissä lainsäädännön vaatimukset kaikissa keräämisessä, kuljetuksessa, käsittelyssä, jatkokäsittelyssä, muuntamisessa, jaloitamisessa, varastoinnissa, markkinoille saattamisessa, jakelussa, käytössä ja hävittämisen vaiheissa.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

Toiminta on suunniteltava siten, että sivutuotteiden käsittely ei vaaranna laitoksen elintarvikehygieniaa. Toimintaa suunniteltaessa on otettava huomioon eri lainsäädäntöjen, kuten elintarvikelainsäädännön ja sivutuotelainsäädännön, vaatimukset. Jos laitos toimittaa eläimistä saatavia sivutuotteita rehuksi, toiminnassa tulee huomioida myös rehulainsäädännön vaatimukset. Rehulainsäädännön vaatimuksista on ohjeistettu tarkemmin Eviran ohjeissa:

- Sivutuotteiden toimittaminen rehu käyttöön liha-alan laitoksista (12514),
- Keräyskeskusten vaatimukset (12513),
- Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset (12516), sekä
- Sivutuotteet turkiseläinrehussa (12518).

5.2 Omavalvonta

*Sivutuoteasetus (EY) 1069/2009 28-29 artiklat
Elintarvikelaki 23/2006 19-20 §
Laitosasetus 795/2014 liite 3 luku 1*

Elintarvikelain mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa omavalvontasuunnitelmaan tulee sisältyä ohjelma sen varmistamiseksi, että sivutuotteet ja niiden käsittely laitoksessa täyttävät sivutuoteasetuksen vaatimukset.

Toimija laatii omavalvontasuunnitelman ja pitää sen ajan tasalla sekä toteuttaa omavalvontaa suunnitelmansa mukaan. Valvojan tehtävänä arvioida, onko toimijan laatima omavalvonta riittävä riskien hallitsemiseksi. Omavalvonnan valvonnasta on ohjeistettu tarkemmin Eviran ohjeessa Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta (16043).

Omavalvontasuunnitelmaan on sisällyttävä sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit pohjapiirroksen merkittynä. Tukijärjestelmässä on oltava kuvaus sivutuotteiden luokittelusta ja käsittelystä. Lisäksi sivutuotteita koskevassa omavalvontaohjelmassa olisi hyvä olla kuvaus:

- laitoksessa syntyvistä sivutuotteista ja niiden määrästä sekä sivutuoteasetuksen mukaisesta luokittelusta,
- sivutuotteiden käsittelystä, merkitsemisestä ja varastoinnista laitoksessa,
- keräily- ja säilytysastioiden puhdistus- ja tarvittaessa desinfiointiohjelmasta,
- siitä, minne ja millaiseen tarkoitukseen sivutuotteet laitoksesta toimitetaan,
- sivutuotteiden kuljetusjärjestelyistä,
- sivutuotteita koskevista mahdollisista laatuvaatimuksista, kuten rehuille asetuista mikrobiologisia tai fysikaalis-kemiallisia ominaisuuksia koskevista vaatimuksista ja näiden seurannasta.

Jos samassa laitoksessa käsitellään tai varastoidaan useampaan kuin yhteen luokkaan kuuluvia eläimistä saatavia sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita, sivutuotteiden omavalvonnan on perustuttava HACCP-periaatteisiin.

Laitoksen on pidettävä kirjaa omavalvonnastaan. Omavalvontakirjanpitoon liittyviä seikkoja on käsitelty mm. tämän ohjeen kohdassa 8.3.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

5.3 Sivutuotteita varastovien tai käsittelevien laitosten hyväksyminen ja rekisteröinti

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 23-24 ja 26 artiklat
Sivutuotelaki 517/2015 33-35 §*

Jos eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevän laitoksen yhteydessä varastoidaan sen omassa toiminnassa syntyviä käsittelemättömiä sivutuotteita esim. jäädytettynä tai jäädytettynä, elintarvikealan laitoksen ei tarvitse rekisteröityä tai hakea hyväksyntää sivutuoteasetuksen mukaiseksi väliasteen laitokseksi.

Jos eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevän laitoksen yhteydessä käsitellään sen omassa toiminnassa syntyviä sivutuotteita muulla tavoin kuin jäädyttämällä, jäädyttämällä, hapottamalla tai pakkaamalla, elintarvikealan laitoksen tulee rekisteröityä tai hakea hyväksyntää sivutuoteasetuksen mukaiseksi laitokseksi. Yleisimpiä eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevien laitosten yhteydessä toimivia sivutuotteita käsitteleviä laitoksia ovat teurastamojen yhteydessä olevat keräyskeskukset ja lemmikkieläinten ruokia valmistavat laitokset (katso myös ohjeen kohta 7.2).

Jos elintarvikealan toimija aikoo varastoida tai käsitellä laitoksen tiloissa tai alueella muualla kuin sen omassa toiminnassa syntyneitä sivutuotteita, elintarvikealan laitoksen tulee toiminnan luonteesta riippuen joko rekisteröityä tai hakea toiminnalle hyväksyntää sivutuoteasetuksen mukaiseksi laitokseksi. Katso esimerkki 2 tilanteesta, jolloin laitoksen ei tarvitse rekisteröityä tai hakea toiminnalle hyväksyntää (sivutuoteasetuksen mukaiseksi laitokseksi.) Lisätietoa rekisteröintiä ja hyväksymistä koskevista vaatimuksista on Eviran internetsivuilla (<https://www.evira.fi/yhteiset/elaimista-saatavat-sivutuotteet/>) sekä Eviran muissa asioita koskeissa ohjeissa.

Sivutuotealan laitoksen rekisteröivä/hyväksyvä ja valvova viranomainen voi harjoitettavasta toiminnasta riippuen olla joko Evira tai kunta. Sivutuotealan laitosten ja toimijoiden rekisteröinnistä/hyväksymisestä ja valvonnasta on säädetty sivutuotelaisissa.

Esimerkki 1: varastointilaitoksessa säilytetään sekä elintarvikkeita että valmiita, kuluttajapakattuja eläinten rehuja. Laitoksen tulee olla sekä hyväksytty elintarvikelain mukaisesti että rekisteröity rehualan toimijaksi rehuhygieniasetuksen mukaisesti.

Esimerkki 2: Liha- tai kala-alan konsernilla on useita toimipisteitä ympäri Suomea. Konserni voi kerätä eri laitoksissaan syntyvät sivutuotteet yhden toimipisteensä sivutuotekeräykseen ennen sivutuotteiden toimitusta eteenpäin ilman sivutuoteasetuksen mukaisen väliasteen laitoksen perustamista. Kuitenkin, jos sivutuotteet toimitetaan tästä keräyspisteestä turkiseläinrehukäyttöön, sivutuotteiden keräyspaikka tulee rekisteröidä sivutuoteasetuksen mukaiseksi keräyskeskukseksi. Toimipisteiden välillä ilman väliasteen laitosta siirrettävien sivutuotteiden tulee olla luokkaa 3. Siirrettävät sivutuotteet voivat olla leikkaamossa tai valmistelaitoksessa syntyviä luokan 3 sivutuotteita. Teurastamo ei voi siirtää sivutuotteitaan toimipaikkojen välillä ilman sivutuoteasetuksen mukaista laitosta (keräyskeskusta tai väliasteen laitosta). Sivutuotteiden keräyspaikka voi kuitenkin sijaita teurastamon yhteydessä (esimerkiksi keräyslava, joka

Elintarvikehygienijaosto

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa
(toimitetaan käsittelylaitokseen).

Esimerkki 3: Kala-alan laitos haluaa vastaanottaa luokan 3 sivutuotteita toiselta laitokselta ja jäädyttää ja varastoida niitä toimittaakseen ne turkiseläinten rehun raaka-aineeksi. Laitoksen on varattava tätä toimintaa varten tilat, jotka on rekisteröitävä keräyskeskukseksi. Keräyskeskuksen rekisteröivä ja sitä valvova viranomaisena on tällöin kunnaneläinlääkäri, jonka toimialueella laitos sijaitsee. Jos kala-alan laitoksen aikomuksena on toimittaa ko. sivutuotteita jonnekin muualle kuin turkiseläinten rehun raaka-aineeksi, toiminnalle on haettava kirjallisesti hyväksyntää sivutuoteasetuksen mukaiseksi ns. väliasteen varastolaitokseksi. Hyväksymisestä päättävä ja väliasteen laitosta valvova viranomaisena on tällöin kunnaneläinlääkäri, jonka toimialueella laitos sijaitsee. Kunnaneläinlääkäri käy tarkastamassa laitoksen ja hyväksyy sen, jos se täyttää sen toiminnalle asetetut vaatimukset.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

6 Sivutuotteiden luokittelu

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 3-4 ja 7-10 artiklat

Sivutuotteella tarkoitetaan sellaisia eläinten kokoruhoja, ruhonosia ja tässä luvussa kuvattuja eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi. Eläinperäisestä aineksesta tulee sivutuotetta sen jälkeen, kun se poistetaan elintarvikeketjusta. Kun tuotteesta on tullut sivutuote, se on tunnistemerkittävä sivutuotteeksi ja se ei saa enää palata elintarvikeketjuun.

Elintarvikeketjusta poistamisen syynä voi olla, että aineesta ei lainsäädännön mukaan saa käyttää ihmisravinnoksi, kuten TSE-riskiaine tai aines, jonka epäillään levittävän tauteja. Aines voi olla sivutuotetta myös siksi, että sitä ei sen luonteen vuoksi käytetä elintarvikkeena, kuten sarvet ja höyhenet.

Sivutuotetta voi olla myös ihmisravinnoksi kelpaava tuote, joka on toimijan päätöksellä tarkoitettu muihin tarkoituksiin kuin ihmisravinnoksi ja poistettu elintarvikeketjusta esimerkiksi kaupallisesta syystä.

Sivutuotteet jaetaan kolmeen luokkaan niihin liittyvän riskin perusteella. Suuririskisin aines kuuluu luokkaan 1 ja vähäriskisin aines luokkaan 3. Luokittelulla on merkitystä sivutuotteiden hyödyntämisessä ja hävittämisessä.

6.1 Luokan 1 sivutuotteet

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 8 artikla

Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite IV, I luku 2 jakso

TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 liite V, 1 ja 2 kohdat

MMMa 7/EEO/2009 teurastamoita ja leikkaamoita koskevista TSE- tauteihin liittyvistä toimenpiteistä 4 §

Elintarvikealan laitoksissa syntyviä luokan 1 sivutuotteita ovat esimerkiksi erikseen määritelty TSE-riskiaine (jäljempänä TSE-riskiaine) sekä tuotteet, jotka ovat peräisin eläimistä, joille on annettu kiellettyjä aineita tai jotka sisältävät eläimille annettuja kiellettyjä aineita lainsäädännön vastaisesti (1). Myös sivutuotteet tai elintarvikkeet, jotka sisältävät tiettyjen ympäristölle tai ihmiselle vaarallisten vierasaineiden jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason, kuuluvat luokkaan 1 (2).

(1) Valtioneuvoston asetus 1054/2014 eräiden lääkeaineiden käytön kieltämisestä eläimille.

(2) MMMa 1/EEO/2007 vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa 1 § momentti 5 ja 2 § momentit 8 ja 13.

Luokkaa 1 ovat myös eri sivutuotteiden seokset, jotka sisältävät luokkaan 1 kuuluvaa ainesta.

6.1.1 Liha-alan laitokset

Eniten luokan 1 sivutuotteita syntyy liha-alan laitoksissa, esimerkiksi:

- TSE-riskiaine.
- TSE-riskiainesta erottavien teurastamoiden ja leikkaamoiden jätevedestä erotettu eläinperäinen aines.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

- TSE-riskiainesta sisältävät kuolleet eläimet, jos niistä ei ole poistettu TSE-riskiainesta ennen niiden hävittämishetkeä, esimerkiksi teurastamossa tai kuljetuksen aikana kuolleet tai eläinten *ante mortem* -tarkastuksessa hylätyt nautaeläimet, lampaat ja vuohet, veri mukaan luettuna.
- kaikki kokonaiset ruhot ja kaikki ruhonosat, vuodat, nahat ja veri mukaan luettuna, jos eläimellä epäilläään tai on todettu olevan TSE-tartunta tai jos eläin on lopetettu osana TSE-tautien hävittämistoimenpiteitä.
- TSE-tautien varalta tutkittu pikatestiposiitiivinen ruho ja muut ruhonosat sekä kaikki sivutuotteet, myös silloin kun pikatestiposiitiivisen tai epävarman pikatestin tulos on varmistettu varmennustutkimuksella negatiiviseksi. Jos sivutuotteita ei voida varmuudella määrittää ruhoon kuuluvaksi, on hylättävä koko se sivutuote-erä, johon hylätyistä eläimistä saadut sivutuotteet kuuluvat.

TSE-riskiaineksesta ja siihen liittyvistä vaatimuksista on ohjeistettu tarkemmin Eviran ohjeessa TSE-toimenpiteet laitoksissa (16011). TSE-riskiaineksen ja muun eläinperäisen aineksen joutuminen jätevedeen estetään esimerkiksi siivilillä, jonka silmäkoko on korkeintaan kuusi (6) mm. Siivilöitä on käytettävä teurastuslinjassa koko linjan pituudella tainnutuksesta jäädyttämön ovelle. Jäteveden käsittelyssä ei sovelleta sivutuoteasetusta sen jälkeen kun siitä on erotettu 1 ja 2 luokan aines.

6.2 Luokan 2 sivutuotteet

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 9 artikla

Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite IV, I luku 2 jakso

MMMa 1/EEO/2007 vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa 2 §

Elintarvikealan laitoksissa syntyviä luokan 2 sivutuotteita ovat tuotteet, jotka sisältävät sallittujen lääkeaineiden (esimerkiksi antibioottien tai muiden eläinlääkkeiden) tai muiden vierasaineiden jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason, jos niitä ei luokitella sivutuoteluokkaan 1.

Luokan 2 sivutuotetta ovat myös entiset eläimistä saatavat elintarvikkeet, jotka voivat aiheuttaa vaaraa ihmisille tai eläimille esimerkiksi sisältämänsä toksisiin tai patogeenin vuoksi. Tähän ryhmään kuuluvat esimerkiksi tuotteet, joissa on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista tai joissa todetaan lainsäädännön tason ylittävä määrä esimerkiksi salmonellaa tai EHEC-bakteereita.

Myös sivutuotteiden seos, jossa on luokan 2 ja 3 ainesta on luokkaa 2.

6.2.1 Liha-alan laitokset

Liha-alan laitoksissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- muiden kuin TSE-riskiainesta erottavien teurastamoiden, kuten sika-, hevos-, siipikarja- ja poroteurastamoiden, jätevedestä erotettu eläinperäinen aines.
- muut kuin luokkaan 1 kuuluvat itsestään kuolleet ja lopetetut eläimet ja niiden osat veri mukaan luettuna.
- sivutuotteet, jotka eivät kuulu luokkiin 1 ja 3, kuten:
 - *post mortem*- tarkastuksessa hylätyt kokoruhot, jotka eivät sisällä TSE-riskiainesta ja jotka on lainsäädännön niin vaatiessa testattu

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

TSE-tautien varalta negatiivisin tuloksin, sekä niiden elimet ja ruuansulatuskanava siltä osin kuin ruuansulatuskanava ei ole TSE- riskiainesta.

- *post mortem*- tarkastuksessa hylätyt osat, mukaan lukien veri ja elimet, joissa on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, esimerkiksi märkivä niveltulehdus, paiseet ja muut infektoituneet osat
- salmonellapositiivisten siipikarjaerien teurassivutuotteet.
- sivutuotteet muista teuraseläimistä, joiden ulostenäytteissä on todettu salmonella tai EHEC-bakteeri.
- salmonellan vuoksi ensisaapumispaikoissa hylätyt elintarvike-erät, jotka on määrätty hävitettäväksi.
- mahojen ja suolen sisältö ja lanta, myös teurastamon navetassa oleva lanta.

6.2.2 Maitoalan laitokset

Maitoalan laitoksissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- positiivisen lääkejäämäseulontatestin (esimerkiksi T 101-/Delvo-SP/Snap) vuoksi laitoksessa hylätty raakamaito ja raaka-ainemaito.
- sivutuotteet, jotka eivät kuulu luokkiin 1 ja 3, kuten raakamaito, joka on peräisin eläimistä, joissa on kliinisiä merkkejä maidon välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista (esim. salmonellaa sairastavan eläimen maito).

6.2.3 Kala-alan laitokset

Kala-alan laitoksissa luokan 2 sivutuotteita on esimerkiksi:

- sivutuotteet, jotka eivät kuulu luokkiin 1 ja 3, kuten kalat tai kalanosat, joissa on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tauteja aiheuttavista loisista tai muista mikrobeista.

6.2.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat laitokset

Munapakkaamoissa ja munatuotteita valmistavissa laitoksissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- munat ja munankuoret, jos ne ovat peräisin eläimistä, joissa on merkkejä kyseisen aineen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista.
- munat ja munatuotteet, jos niissä on todettu mikrobeja, jotka voivat aiheuttaa ihmisiin tai eläimiin tarttuvan taudin.

6.2.5 Varastolaitokset

Varastolaitoksissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi patogeenin, kuten salmonellan vuoksi ensisaapumispaikoissa hävitettäväksi määrätty eläinperäiset tuotteet.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

6.3 Luokan 3 sivutuotteet

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 10 artikla

Luokan 3 sivutuotetta ovat esimerkiksi entiset eläimistä saatavat elintarvikkeet ja elintarvikkeet, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien tai muiden vikojen vuoksi, jotka eivät aiheuta vaaraa ihmisille tai eläimille.

6.3.1 Liha-alan laitokset

Liha-alan laitoksessa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- lihantarkastuksessa hyväksytyt teuraseläinten osat, joita ei käytetä elintarvikkeena.
- lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen ne hylätyt osat ja elimet, joissa ei ole merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, esimerkiksi lihantarkastuksessa hylätyt likaantuneet osat, verenlaskukohtaa ympäröivät muuttuneet kudokset, vertymät ja ruhjeet.
- elimet, ruhot, tai ruhonosat, jotka on lihantarkastuksessa hylätty korkean kokonaisbakteeripitoisuuden vuoksi.
- eläinten elävänä tarkastuksessa (*ante mortem*) hyväksytyjen eläinten veri, rasvakudos, vuodat, nahat, sorkat, kaviot, sarvet, sianharjakset, höyhenet ja sulat, siipikarjan päät.
- elintarvikkeiden käsittelyssä ja valmistuksessa syntyvät sivutuotteet, kuten prosessin aikana lattialle pudonneet tuotteet.

Ante mortem -tarkastuksessa hyväksytyjen ja BSE-taudin varalta tutkittaviksi määrättyjen nautaeläinten sivutuotteet ovat luokkaa 3 vasta kun BSE- pikatestitulokset on osoittautuneet negatiiviseksi.

6.3.2 Maito-alan laitokset

Maitoalan laitoksissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- hylätty raakamaito, joka on peräisin eläimistä, joissa ei ole kliinisiä merkkejä maidon välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista, kuten makuvirheen tai korkean bakteeri- tai solupitoisuuden vuoksi laitoksessa hylätty raakamaito.
- maidon ja maitopohjaisten tuotteiden valmistuksessa syntyvät tuotteet, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi kuten rehuhera ja tuotelinjojen aloitus- ja lopetuserät (jogurttisekoitus, jäätelömassa ja tuotekehityksen koe-erät).
- maidon jalostuksessa separaattoreihin ja linkoihin jäänyt aines.
- laitoksessa hylätty tai laitokseen palautettu maito ja maitopohjainen tuote, joka on vanhentunutta tai virheellistä, kuten jälkikäynyt juusto.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

6.3.3 Kala-alan laitokset

Kala-alan laitoksissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- tuoreet kalat ja kalanosat joita ei käytetä elintarvikkeeksi, kuten perkuujätteet.

6.3.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat laitokset

Munapakkaamoissa ja munatuotteita valmistavissa laitoksissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- munat ja munankuoret, jotka ovat peräisin sellaisista eläimistä, joissa ei ole ilmennyt merkkejä kyseisen aineksen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista.
- munajäte, joka on peräisin pastörintikäsittelyä varten maahantuoduista munista.
- munien kuoret ja säröisyyden, rikkoontumisen, verisyyden, likaantumisen tai muun vastaavan syyn takia hylätyt munat sekä muu vastaava munajäte.
- munavalmisteet, joiden orgaanisten happojen (maitohappo tai butyyrihappo) pitoisuudet ylittävät lainsäädännössä sallitun tason.
- munankuorista keskipakoisvoiman avulla saatu munajäte.

7 Sivutuotteiden kerääminen, merkitseminen ja säilytys laitoksessa

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 21, 22 ja 26 artiklat
Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 Liite VIII
Laitosasetus 795/2014 liite 1 luku 1

7.1 Sivutuotteiden kerääminen

Laitoksessa on oltava hygieeninen sivutuotteiden poistojärjestelmä. Sivutuotteet on poistettava mahdollisimman nopeasti erityisesti tiloista, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita. Laitoksen on varmistettava, että eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet säilyvät tunnistettavissa (merkitään laitoksessa tunnistettavalla tavalla) ja pidetään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista keräämisen aikana.

Elintarvikkeeksi kelpaava aines muuttuu sivutuotteeksi siinä vaiheessa, kun laitos päättää, että elintarviketta ei käytetä ihmisravinnoksi. Tuotetta on siis käsiteltävä laitoksessa sivutuotteena myös silloin, kun se olisi laadultaan elintarvikkeeksi kelpaavaa, jos laitos on tehnyt päätöksen siitä, että tuotetta ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi.

Elintarvikkeiden keräämiseen, käsittelyyn ja säilytykseen varattuja astioita ja välineitä ei saa käyttää sivutuotteiden keräämiseen, käsittelyyn ja säilytykseen. TSE-riskiaine on aina kerättävä erikseen merkittyihin astioihin ja värjättävä, ja kaikkea ainesta mikä siihen yhdistetään, on sen jälkeen käsiteltävä kuten TSE-riskiainesta. TSE-riskiaineen värjämisestä ja muusta käsittelemisestä on ohjeistettu tarkemmin ohjeessa TSE-toimenpiteet laitoksissa (16011).

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

Eri luokkiin kuuluvien tai eri määränpähän lähtevien sivutuotteiden keräämiseen ja säilytykseen tarkoitetut astiat tulee merkitä laitoksessa tunnistettavalla tavalla kuten värillä, tekstillä, koodilla tai astiatyypillä. Käytännöt on kirjattava omavalvontasuunnitelmaan. Eri sivutuoteluokkia voidaan jo kerätessä yhdistää, jos astioiden merkinnät ja niiden tarkoitus sekä eri sivutuoteluokkien ja niiden seosten käsittely on kuvattu laitoksen omavalvontasuunnitelmassa.

Esimerkki: luokan 1 aines kerätään sinisellä merkittyihin astioihin, luokan 2 tuhottavaksi tarkoitettu aines punaisiin astioihin, luokan 2 turkiseläinrehuksi tarkoitettu aines ruskeisiin astioihin ja luokan 3 aines vihreisiin astioihin.

Hävitetäväksi lähetettävää ainesta voidaan yhdistää, kunhan omavalvontaohjelmassa on kuvattuna syntyvän seoksen keräysastian merkintätapa ja sivutuoteluokka.

Esimerkki: Numerolla 1 merkittyyn astiaan laitetaan luokan 1, 2 ja 3 sivutuotteita, joita kohdellaan tämän jälkeen luokan 1 sivutuotteena. Numerolla 2 merkittyyn astiaan laitetaan luokan 2 ja 3 sivutuotteita, joita kohdellaan tämän jälkeen luokan 2 sivutuotteena.

7.2 Rehukäyttöön kerättävät sivutuotteet

Turkiseläimille, eläintarhaeläimille, tarhakoirille tai kalansyötiksi kasvatetuille toukille tarkoitettavaksi rehuksi kerättävät luokan 2 ja 3 sivutuotteet ja lemmikkien rehuksi tarkoitetut luokan 3 sivutuotteet on kerättävä erillisiin, toisistaan eri tavalla merkittyihin astioihin. Käsittelylaitokseen lähetettävän luokan 2 ja 3 sivutuotteen astian tulee edelleen olla eri tavalla merkitty.

Esimerkki: turkiseläinrehu kerätään ruskealla (voi sisältää luokkia 2 ja 3), lemmikkieläinrehu vihreällä (vain luokkaa 3) ja käsittelylaitokseen lähetettävät luokan 2 sivutuotteet punaisella merkittyihin astioihin.

Rehukäyttöön tarkoitetut käsittelemättömät sivutuotteet on säilytettävä jäädytettynä tai jäädytettynä, jos niitä ei käsitellä (kuumennus, hapotus) 24 tunnin kuluessa. Jos sivutuotteita toimitetaan ra'an lemmikkieläinten ruoan raaka-aineeksi, sivutuotteet on käytännössä jäädytettävä välittömästi, jotta niiden rehukelpoisuus säilyy. Jos laitoksessa pakataan luokan 3 sivutuotteita lemmikkieläinten rehun raaka-aineeksi, toiminta ei saa aiheuttaa vaaraa elintarvikkeille. Sivutuotteiden käsittelyyn ja pakkaamiseen tulee olla työvälitteet, joita ei käytetä elintarvikkeiden käsittelyyn ja pakkaamiseen. Pakkaaminen tulisi tehdä tähän tarkoitukseen varatussa tilassa tai erillisellä alueella. Pakkaukset tulee merkitä asianmukaisesti (katso myös ohjeen kohta 8.1). Pakkauksissa ei saa käyttää laitoksen tunnistusmerkkiä.

Jos laitoksessa valmistetaan kuluttajakäyttöön lemmikkieläinten ruokaa, jota toimitetaan vähittäismyymälöihin, toiminnalle on haettava sivutuoteasetuksen mukaista hyväksyntää Evirasta. Lisätietoa sivutuotteiden rehukäytöstä on Eviran ohjeissa Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha-alan laitoksista (12514), Keräyskeskusten vaatimukset (12513), Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset (12516) ja Sivutuotteet turkiseläinrehussa (12518).

7.3 Sivutuotteiden säilyttäminen ennen kuljetusta

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely, jalostus ja varastointi elintarvikealan laitoksissa on tehtävä ristikontaminaation estävissä olosuhteissa ja tarvittaessa laitoksen tätä varten osoitetussa osassa. Sivutuotteet on säilytettävä laitoksessa erillään elintarvikkeista, eikä niiden säilytys saa aiheuttaa hygieenistä haittaa. Laitoksen on huolehdittava, että eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet ovat tunnistettavissa ja pidetään toisistaan erillään säilytyksen aikana.

Jos sivutuotteita ei kuljeteta laitoksesta pois päivittäin, niitä varten on hyvä olla erillinen jäähdytetty ja tarvittaessa lukittava tila. Säilytysastioiden ja -pakkausten on oltava tiiviitä ja ehjiä. Säilytykseen käytetyn astian, säiliön tai kontin tulee olla asianmukaisesti merkitty. Säiliötä tai konttia ei saa täyttää niin täyteen, että kantta ei voida sulkea. Astian, säiliön tai kontin on oltava helposti puhdistettavissa. Sadeveden pääsy sivutuotteiden keräilyastiaan, säiliöön tai konttiin sekä mahdollisen valumaveden pääsy sieltä pois estetään, samoin kuin tuhoeläinten pääsy sivutuotteiden säilytysastioihin.

Jos sivutuotteita joudutaan säilyttämään laitoksen alueella pidempään, on huolehdittava siitä, että säilytys ei aiheuta haju- tai muita terveyshaittoja.

Kuluttajapakkauksissa olevia entisiä elintarvikkeita ja rehuksi pakattuja luokan 3 sivutuotteita voidaan säilyttää niiden pois kuljettamiseen saakka laitoksen pakattujen elintarvikkeiden varastointiin käytetyissä tiloissa, jos sivutuotteet on pakattu siten, että ne eivät aiheuta vaaraa elintarvikkeille. Pakkausten tulee olla merkittyjä siten, ettei niitä voida sekoittaa elintarvikkeisiin. Pakkaukset tulee säilyttää riittävän erillään elintarvikkeista, jotta elintarvikkeet voidaan suojata saastumiselta.

7.4 Elintarvikegelatiinin tai -kollageenin raaka-aineeksi käytettävien vuotien ja nahkojen käsittely ja säilytys

Eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004 liite III, XIV ja XV jaksot

Elintarvikeraaka-aineeksi käytettävien vuotien ja nahkojen tulee olla peräisin eläimistä, joiden ruho on hyväksytty *ante-* ja *post mortem* – tarkastuksessa. Jos eläimeltä, jonka vuota aiotaan käyttää elintarvikeraaka-aineena, on edellytetty TSE- testausta, testituloksen on oltava negatiivinen.

Elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitetut vuodat ja nahat on säilytettävä laitoksessa erillään elintarvikkeista ja muista sivutuotteista. 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 jäähdytettyinä. Käsittelyksi luetaan suolaaminen, kuivaaminen, kalkitseminen sekä emäksellä tai hapolla käsitteleminen.

Kun elintarvikegelatiinin ja -kollageenin valmistukseen tarkoitettuja raaka-aineita kuljetetaan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn väliasteen laitokseen, tekniseen

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

laitokseen tai elintarvikelain mukaiseen gelatiinin tai kollageenin jalostuslaitokseen, niiden mukana on oltava eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III lisäyksen mukainen kaupallinen asiakirja. Lähettävän laitoksen tulee lisäksi varmistaa, että vastaanottavalla laitoksella on asetuksen (EY) 853/2004 mukainen erityinen lupa elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitettujen vuotien ja nahkojen varastointiin tai käsittelyyn, jos vastaanottava laitos on sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytty väliasteen laitos tai tekninen laitos.

Elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitetut vuodat ja nahat on kuljetettava erillään muuhun käyttöön tarkoitetuista sivutuotteista. Tarvittaessa kuljetusvälineen on oltava jäähdystetty. Vuotaa tai nahkaa ei tarvitse merkitä laitoksen tunnistusmerkillä.

7.5 Sivutuotteiden keräämisessä ja kuljetuksessa käytettävät pakkausmateriaalit

*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EY) N:o 142/2010 Liite VIII, I luku
Yleinen hygieniasetus (EY) N:o 852/2004 liite II, VI luku*

Sivutuotteiden keräämiseen ja kuljetukseen käytetyt astiat ja säiliöt, entisten eläinperäisten elintarvikkeiden kääreet ja pakkaukset sekä sivutuotteiden kuljetuksissa mahdollisesti tarvittavat pakkausmateriaalit voidaan käytöstä poistettaessa käsitellä sekajätteenä. Pakkausmateriaalit tulee tarvittaessa puhdistaa ja /tai desinfioida ennen niiden poistamista käytöstä. Poikkeustapauksissa, kuten eläintautien hävittämisen tai torjuntatoimenpiteiden yhteydessä, toimivaltainen viranomainen voi antaa lisämääräyksiä ja -ohjeita sivutuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien hävittämistä.

8 Sivutuotteiden kuljetukselle asetetut vaatimukset

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 21-22 artiklat
Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 17 artikla; liite VIII, I ja II luvut
Yleinen hygieniasetus (EY) N:o 852/2004 liite II, IV luku*

8.1 Kuljetuskalusto ja tunnistemerkinnät

Luokkien 1, 2 ja 3 eläimistä saatavat sivutuotteet on säilytettävä tunnistettavissa ja erillään toisistaan ja elintarvikkeista koko kuljetuksen ajan. Jos kuljetetaan rehuiksi käytettäviä sivutuotteita, jotka vaativat kylmäkuljetuksen, on huolehdittava asianmukaisen lämpötilan säilymisestä kuljetuksessa.

Sivutuotteiden kuljetuksen aikana ajoneuvoon, säiliöön, pakkaukseen tai muuhun pakkausmateriaaliin on merkittävä sivutuotteiden luokka sekä kyseisen luokan merkintäteksti seuraavasti:

- luokan 1 aineksen osalta teksti: "Ainoastaan hävitettäväksi".
- sellaisen luokan 2 aineksen osalta, joka kuljetetaan luokan 2 hyväksytyyn käsittelylaitokseen, teksti: "Ei eläinten ruokintaan".
- luokan 2 lanta ja ruuansulatuskanavan sisältö merkitään tekstillä: "Lantaa".
- sellaisen luokan 2 aineksen osalta, jota saa käyttää turkiseläinten, eläintarhaeläinten, sirkuseläinten, matelijoiden, petolintujen, luonnonvaraisten eläinten,

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

tarhakoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien ruokintaan, teksti: "ko-eläimen ruokintaan", esimerkiksi "Turkiseläinten ruokintaan" tai "Eläintarha-eläinten ruokintaan".

- luokan 3 aineksen osalta teksti: "Ei ihmisravinnoksi".

Kuljetettaessa eläimistä saatavia elintarvikkeita, joita ei ole enää tarkoitettu elintarvikekäyttöön, on huolehdittava siitä, että pakkauksista poistetaan terveys- tai tunnistusmerkki tai tehdään se lukukelvottomaksi. Lisäksi on huolehdittava siitä, että tuotteet merkitään siten, ettei ole vaaraa, että ne sekoitetaan epähuomiossa syötäväksi kelpaaviin elintarvikkeisiin.

Sivutuotteet on kerättävä tiiviisiin, suljettuihin pakkauksiin tai katettuihin tiiviisiin säiliöihin tai ajoneuvoihin ja kuljetettava niissä. Uudelleen käytettäviä säiliöitä tai kontteja voidaan käyttää sivutuotteiden kuljetuksessa vain siinä tapauksessa, ettei niistä aiheudu ihmisiin tai eläimiin tarttuvien tautien leviämistä. Uudelleen käytettävät välineet ja kalusto, jotka joutuvat kosketuksiin suoraan sivutuotteiden kanssa, on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen. Kaluston on oltava riittävän puhdas ja kuiva ennen käyttöä.

Luokan 1 säiliöitä tai kontteja ei saa käyttää muuhun kuin luokan 1 sivutuotteiden kuljetukseen. Luokan 2 säiliöitä voidaan käyttää riittävän pesun, desinfioinnin ja kuivatuksen jälkeen luokan 3 sivutuotteiden kuljetukseen, jos huolehditaan puhdistuksen lisäksi oikeista merkinnöistä.

Esimerkki: astiassa kuljetetaan luokan 2 sivutuotetta. Kuljetuksen jälkeen astia pestään, desinfioidaan ja kuivataan siten, että on varmistettu, että luokan 2 sivutuotteesta olleet mahdolliset taudinaiheuttajat ovat kuolleet. Astiaan vaihdetaan merkintä: ei ihmisravinnoksi, luokka 3. Tämän jälkeen astiassa voidaan kuljettaa luokan 3 sivutuotetta.

Jos sivutuotteita kuljetetaan laitoksesta toiseen EU-jäsenvaltioon, luokan 1 sivutuotteet on merkittävä mustalla värillä, luokan 2 sivutuotteiden astiat tai etiketit on merkittävä keltaisella ja luokan 3 sivutuotteiden astiat tai etiketit vihreällä värillä. Kuljetusastioissa käytetyt merkinnät ja värikoodit eivät saa sekoittaa edellä mainittua värijärjestelmää, vaikka sivutuotteita ei kuljeteta pois Suomesta. Siten esimerkiksi TSE-riskiainesta ei saa kuljettaa vihreällä tai keltaisella värillä merkityssä astiassa.

On huolehdittava siitä, että sivutuotteita sisältäviä astioita ei vahingossa tyhjennetä jäteautojen käyntien yhteydessä muun jätteen joukkoon.

Esimerkki: sivutuoteastiaa, säiliötä tai konttia säilytetään eri paikassa kuin muita jätteitä tai siinä on selkeä merkintä "ei sekajätteeseen".

Riskiltään vähäisten, luokan 3 sivutuotteiden kuljettaminen samassa kuljetuksessa samaan aikaan elintarvikkeiden kanssa on mahdollista, kunhan nämä pidetään toisistaan selvästi erillään. Elintarvikekuljetuksesta vastuussa olevan on yhdessä sivutuotekuljetuksesta vastaavan toiminnanharjoittajan kanssa arvioitava kuljetustapahtumaa kokonaisuutena siihen liittyvien mahdollisten riskien osalta. Sivutuotteita ei saa kuljettaa elintarvikkeiden kanssa samassa kuljetuksessa eikä elintarvikkeiden kuljetukseen tarkoitettulla ajoneuvolla, jos riski elintarvikkeiden saastumiselle on olemassa.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

Elintarvikkeiden kuljetuksesta vastaavan toiminnanharjoittajan vastuulla on varmistaa, että kuljetettavat tuotteet pidetään selvästi erillään toisistaan. Elintarvikkeille ei saa aiheutua saastumisriskiä kuljetusprosessin missään vaiheessa. Jos katsotaan, että elintarvikkeiden saastumisvaaraa ei ole, toiminnanharjoittajan on kuvattava oma-valvontasuunnitelmassa asiaa koskeva menettelytapa, työntekijöille annettavat menettelyohjeet sekä toimintaan liittyvien mahdollisten riskien hallintamenetelmät ja vastuuhenkilöt. Viime kädessä sen, onko sivutuotteita ja elintarvikkeita mahdollista kuljettaa samassa kuljetuksessa, ratkaisee elintarvikkeiden kuljetuksesta vastaavan toimijan valvontaviranomainen.

8.2 Sivutuotteiden kuljettajien ja kuljetusliikkeiden rekisteröinti

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 23 artikla
Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2010 liite IX, IV luku 3 kohta
Sivutuotelaki 517/2015 34 §
Rehuhygienia-asetus 183/2005*

Sivutuoteasetuksen mukaan sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita kuljettavat kuljetusliikkeet tulee rekisteröidä. Laitos saa luovuttaa sivutuotteita kuljetettavaksi vain rekisteröityneelle kuljettajalle tai kuljetusyritykselle. Kuljetusliikkeiden rekisteröinnin edellytyksistä säädetään sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetuksen (EU) 142/2011 liitteen IX, luvun IV kohdassa 3.

Evira rekisteröi sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita kuljettavat kuljetusliikkeet.

Rekisteröintiä ei kuitenkaan vaadita erikseen rehuksi päätyviä sivutuotteita kuljettavilta kuljetusyrityksiltä, jotka on rekisteröity rehuhygienia-asetuksen 183/2005 mukaisesti rehualan toimijaksi Eviraan.

Rekisteröintiä ei myöskään vaadita erikseen toimijoilta jotka ovat hyväksytyt sivutuoteasetuksen 24 artiklan tai elintarvikelain mukaan ja jotka kuljettavat sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita sivutoimenaan hyväksytyin laitoksen lukuun eikä kuljetusliikkeiltä, jotka on rekisteröity jätehuoltorekisteriin jätehuoltolain (646/2011) 94 §:n nojalla.

8.3 Jäljitettävyyksivaatimukset, kaupalliset asiakirjat ja kirjanpito

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 21-22 artiklat
Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite VIII, III luku
MMM 783/2015 eläimistä saatavista sivutuotteista 4 §*

Sivutuotteiden on aina oltava jäljitettävissä. Sivutuotteita lähettävän toiminnanharjoittajan vastuulla on varmistaa, että sivutuotteiden vastaanottajalla on oikeus kyseisten sivutuotteiden käsittelyyn.

Sivutuotteiden kuljetuksen mukana on oltava asiakirja (kaupallinen asiakirja), josta ilmenevät lähetystä koskevat tiedot. Sivutuotteita lähettävien, kuljettavien ja vastaanottavien toimijoiden on pidettävä kirjaa sivutuotelähetyksistä ja niihin liittyvistä kaupallisista asiakirjoista ja terveystodistuksista. Tämä kirjanpito vaatimus voidaan täyttää säilyttämällä kuljetusta varten laadittujen kaupallisten asiakirjojen jäljennökset.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena (alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä). Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallinen asiakirja voi olla myös sähköinen, jolloin se on oltava tarkastettavissa lähettävässä laitoksessa, kuljetusliikkeessä ja määräpaikassa. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Kaupallisesta asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, esimerkiksi vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksyntänumero
- aineksen kuvaus ja ohjeen kohdassa 8.1 kuvatut merkintätiedot, sekä luokan 3 aineksen osalta eläinlajit ja aineksesta valmistetut käsitellyt tuotteet, jotka on tarkoitettu käytettäväksi rehuaineena. Maitopohjaisten rehujen kaupallisessa asiakirjassa tulee aineksen kuvauksessa ilmoittaa käsittelymenetelmä (käsittelymenetelmä a/ käsittelymenetelmä b/ käsittelemätön).
- aineksen määrä
- ainekselle jo tehdyt käsittelyt, esim. TSE-riskiaineoksen värjääminen tai turkiseläinten rehuksi tarkoitettujen sivutuotteiden hapotus

Tämän ohjeen liitteenä ovat mallit kaupallisista asiakirjoista, joita voidaan käyttää lähettäessä luokkien 1, 2 ja 3 sivutuotteita kotimaassa.

Rehuksi toimitettavien maitopohjaisten sivutuotteiden saateasiakirjojen tulee täyttää myös rehulain vaatimukset.

8.4 Sivutuotteiden sisämarkkinakauppa

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 48 artikla
Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite VIII; liite XVI, III luku 10 jakso
TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 liite V, 3 kohta

Jos sivutuotteita toimitetaan toisiin jäsenvaltioihin, tuotteet tulee tarvittaessa toimittaa suoraan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn määräpaikkalaitokseen. Tuotteiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja tai niin vaadittaessa terveystodistus. Lisäksi viennissä tulee noudattaa muita mahdollisia vastaanottavan jäsenvaltion asettamia vaatimuksia. Sisämarkkinakaupassa käytettävän kaupallisen asiakirjan malli on asetuksen (EU) N:o 421/2011 liitteen VIII luvussa III.

Luokkiin 1 ja 2 kuuluvia sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita saa viedä muihin jäsenvaltioihin, jos määränpää jäsenvaltio on antanut tuontiin luvan. Luokkaan 3 kuuluvan käsitellyn eläinvalkuaisen sekä luokkaan 1 ja 2 kuuluvien sivutuotteiden lähettämisestä toiseen jäsenvaltioon on ilmoitettava TRACES-järjestelmän välityksellä. Kaupallisen asiakirjan tekemisestä TRACES-järjestelmään on ohjeistettu tarkemmin Eviran ohjeessa Kaupallisen asiakirjan (DOCOM) tekeminen TRACES-järjestelmään

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

siirrettäessä eläimistä saatavia sivutuotteita EU-maiden, Norjan tai Sveitsin välillä (15272).

Sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden sisämarkkinakaupassa tulee noudattaa sivutuoteasetuksessa esimerkiksi kuljetukselle, varastoinnille ja kirjanpidolle asetettuja vaatimuksia. Sivutuotteet on merkittävä sivutuoteasetuksen mukaisilla väreillä. TSE-riskiaine on värjättävä mustalla värillä. Sivutuotteiden kuljetuksessa käytetyt pakkaukset, säiliöt tai ajoneuvot on merkittävä mustalla värillä, jos kuljetetaan luokan 1 sivutuotetta; keltaisella värillä, jos kuljetetaan luokan 2 sivutuotetta ja vihreällä värillä, jos kuljetetaan luokan 3 sivutuotetta.

9 Sivutuotemäärien seuranta

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 22 artikla
Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite VIII, III luku
MMMa 7/EEO/2009 teurastamoita ja leikkaamoita koskevista TSE-tauteihin liittyvistä toimenpiteistä 9-11 §*

Toimijan on pidettävä kirjaa siitä, mitä sivutuotteita ja kuinka paljon toiminnassa muodostuu sekä siitä, mihin eri luokkaa olevat sivutuotteet päätyvät. Määriä on myös pysyttävä seuraamaan, jotta määrien odottamattomiin muutoksiin voidaan puuttua.

Esimerkiksi teurastamoissa sekä toimijan että valvojan olisi tehtävä ristiintarkastuksia sen varmistamiseksi, että tuotettujen eri luokan sivutuotteiden määrä täsmää teurastusmäärien ja teurastamosta lähetettyjen sivutuotteiden määrän kanssa. Ristiintarkastuksia olisi tehtävä myös laitoksesta lähetetyksi ilmoitettujen ja käsittelylaitoksissa vastaanotetuksi ilmoitettujen sivutuotemäärien välillä.

Valvontaviranomaisen on tarkastettava sivutuotteiden määriä ja koostumusta, laitoksen toteamia poikkeamia toiminnassaan, laitoksen toteuttamia korjaavia toimenpiteitä sekä kirjanpitoa.

10 Sivutuotteiden jatkokäsittely ja hävittäminen

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 11–20 artiklat
Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011
Sivutuotelaki 517/2015 2 ja 3 luvut
MMMa 783/2015 eläimistä saatavista sivutuotteista*

Eri luokkiin kuuluvien aineiden hyödyntämis- ja hävittämismahdollisuudet on kuvattu erityisesti sivutuoteasetuksen artikloissa 11–20 ja sivutuotelain 2 ja 3 luvuissa. Myös sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetuksessa on annettu sivutuotteiden käyttöä ja hävittämistä koskevia yksityiskohtaisia sääntöjä.

Evira ylläpitää internetsivuillaan luetteloa sivutuoteasetuksen mukaisista laitoksista. Teurastuksen sivutuotteiden hävittäminen polttamalla on kuitenkin mahdollista vain ympäristölupaviranomaisten luvittamissa jätteenpolttolaitoksissa, joita ei ole listattu Eviran ylläpitämiin luetteloihin.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

Tiettyjen luokkaan 2 ja 3 kuuluvien sivutuotteiden käyttö on sallittua myös luonnonvaraisien eläinten ruokintaan eli haaskanpitoon, jos se ei aiheuta terveyshaittaa, ympäristön pilaantumista tai eläintautien leviämisen vaaraa. Luvalliset haaskanpitopaikat on tarkastettava haaskaruokintapaikkarekisteristä esimerkiksi kunnaneläinlääkäriä kautta.

Sivutuotteiden, veri ja maito mukaan lukien, hävittäminen jätevesivirrassa on kielletty. Ne on kerättävä talteen ja käsiteltävä tai hävitettävä sivutuoteasetuksen mukaisesti.

Eri sivutuoteluokkien jatkokäsittelystä ja käytöstä on ohjeistettu myös Eviran internet-sivuilla ([www.evira.fi/asiakokonaisuudet/eläimistä saatavat sivutuotteet](http://www.evira.fi/asiakokonaisuudet/elaimista_saatavat_sivutuotteet)) sekä Eviran muissa asioita koskevissa ohjeissa.

10.1 Luokan 1 aines

Luokan 1 aines on pääsääntöisesti:

- käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 käsittelylaitoksessa tai
- poltettava hyväksytyssä polttolaitoksessa.

Eviran tai aluehallintoviraston luvalla on poikkeustapauksissa mahdollista hävittää luokan 1 ainesta hautaamalla maahan, toimittamalla hyväksytylle kaatopaikalle tai polttamalla avotulella (Sivutuotelaki 517/2015, 30§). Syrjäisille alueille on säädetty tiettyjä hävittämistä koskevia poikkeuksia, joita on käsitelty tarkemmin kohdassa 10.7.

10.2 Luokan 2 aines

Luokan 2 aines on pääsääntöisesti:

- käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 tai 2 käsittelylaitoksessa,
- poltettava hyväksytyssä polttolaitoksessa, tai
- kompostoitava tai muunnettava biokaasuksi sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa. Kalaperäisen sivutuotteen voi kompostoinnin tai biokaasuksi muuntamisen sijaan muuntaa myös säilörehuksi.

Luokan 2 sivutuotteet on pääsääntöisesti painesteriloitava ennen käsittelyä biokaasu- ja kompostointilaitoksissa. Seuraavien sivutuotteiden painesteriloitusta ei kuitenkaan vaadita, jos toimivaltainen viranomais ei katso niihin sisältyvän minkään vakavan tartuntataudin leviämisen riskiä:

- lanta tai ruoansulatuskanavasta erotettu ruoansulatuskanavan sisältö voidaan kompostoida tai muuntaa biokaasuksi kansallisesti tai sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa, tai levittää käsittelemättömänä maahan. Levittämisessä tulee noudattaa terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädäntöä. Teurastamoista peräisin olevaa lantaa ei saa levittää käsittelemättömänä peltoon.
- maito, maitopohjainen tuote, maidosta johdettu tuote, ternimaito tai ternimaitotuote voidaan kompostoida tai muuntaa biokaasuksi kansallisesti tai sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa, tai levittää käsittelemättömänä maahan. Levittämisessä tulee noudattaa terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädäntöä.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

- munat ja munatuotteet voidaan kompostoida tai muuntaa biokaasuksi sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa. Kompostointi- tai biokaasulaitoksella on oltava hygienisointikäsittely.

Osaa luokan 2 aineksesta voidaan käyttää turkiseläinten, eläintarhaeläinten, sirkuseläinten, matelijoiden, petolintujen, luonnonvaraisten eläinten, tarhakoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien ruokintaan.

Osa luokan 2 sivutuotteista voidaan haudata tai toimittaa kaatopaikalle koko maassa (katso myös ohjeen kohta 10.6). Syrjäisille alueille säädetty hävittämistä koskevia poikkeuksia on käsitelty tarkemmin kohdassa 10.7.

10.3 Luokan 3 aines

Luokan 3 aines on pääsääntöisesti:

- käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 tai 2 tai 3 käsittelylaitoksessa,
- poltettava hyväksytyssä polttolaitoksessa,
- käsiteltävä rekisteröidyssä teknisessä laitoksessa,
- käytettävä raaka-aineena hyväksytyssä lemmikkieläinten ruokia tai muiden eläinten rehuja valmistavassa laitoksessa, tai
- kompostoitava tai muunnettava biokaasuksi sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa. Kalaperäisen sivutuotteen voi kompostoinnin tai biokaasuksi muuntamisen sijaan muuntaa myös säilörehuksi.

Luokan 3 sivutuotteet on pääsääntöisesti hygienisoitava tai pastöroitava. Seuraavien sivutuotteiden hygienisointia tai pastöointia ei kuitenkaan vaadita, jos toimivaltainen viranomaisen ei katso niihin sisältyvän minkään vakavan tartuntataudin leviämiskäsittelemättömänä maahan. Levittämisessä tulee noudattaa terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädäntöä.

- maito, maitopohjainen tuote, maidosta johdettu tuote, ternimaito tai ternimaitotuote, sekä munat ja munatuotteet voidaan käsitellä sellaisenaan tai ruokajätteen seassa kansallisesti hyväksytyssä laitoksessa, tai levittää käsittelemättömänä maahan. Levittämisessä tulee noudattaa terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädäntöä.

Munajäte, joka on peräisin salmonellapositiivisesta parvesta tai sellaisista maahan-tuoduista munista, joilta ei edellytetä salmonellatodistusta, voidaan käyttää raaka-aineena sellaisissa lemmikkieläinten ruokia ja lannoitevalmisteita valmistavissa, hyväksytyissä laitoksissa, joiden käyttämä käsittelymenetelmä tuhoaa salmonellabakteerin.

Osaa luokan 3 aineksesta voidaan käyttää turkiseläinten, eläintarhaeläinten, sirkuseläinten, matelijoiden, petolintujen, luonnonvaraisten eläinten, tarhakoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien ruokintaan.

Osa luokan 3 sivutuotteista voidaan haudata tai toimittaa kaatopaikalle koko maassa (katso myös ohjeen kohta 10.6). Syrjäisille alueille säädetty hävittämistä koskevia poikkeuksia on käsitelty tarkemmin kohdassa 10.7.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

10.4 Luokan 3 maitopohjaisen aineksen toimittaminen tuotantotiloille

Sivuteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011

Sivutuotelaki 517/2015 11 §

MMM:ä eläimistä saatavista sivutuotteista 783/2015 4 §

Vaihtoehtona kohdassa 10.3 esitetulle käsittelylle luokan 3 maitoa, maitopohjaisia tuotteita ja maidosta johdettuja tuotteita saa toimittaa maitoalan laitoksesta tuotantotiloille käytettäväksi elintarviketuotantoon kasvatettavien eläinten ruokintaan. Maitoalan laitoksen tulee tällöin olla rekisteröity Eviran rekisteriin rehualan toimijaksi. Maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden käytöstä elintarviketuotannossa käytettyjen eläinten ruokinnassa on ohjeistettu tarkemmin Eviran ohjeessa 12814 Maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden käyttö elintarviketuotantoeläinten ruokinnassa.

10.5 Sivutuotteiden hävittäminen jätteenpolttolaitoksissa

Sivuteasetuksen mukaan sivutuotteita voidaan hävittää myös hyväksytyissä polttolaitoksissa, joissa käsitellään yhdyskuntajätteitä. Yhdyskuntajätteen polttolaitokset tarvitsevat ympäristöluvan, jonka myöntää ympäristölupaviranomainen. Evira ei erikseen hyväksy näitä laitoksia sivuteasetuksen mukaisesti. Jos sivutuotteita halutaan toimittaa tällaiseen polttolaitokseen, luvan myöntäneeltä ympäristölupaviranomaiselta tulee selvittää, voidaanko kyseisessä laitoksessa käsitellä sivutuotteita.

10.6 Sivutuotteiden hautaaminen tai toimittaminen kaatopaikalle

Sivutuotelaki 517/2015 24-26 §

Hevosen, luonnonvaraisen ja tarhatun riistan, lukuun ottamatta tarhattuja villisikoja ja biisoneita, tarhattujen jäniseläinten sekä porojen teurastuksessa ja lihan leikkaamisessa syntyneet sivutuotteet sekä kalaperäiset sivutuotteet voidaan hävittää sivuteasetuksen mukaan koko maassa hautaamalla tai toimittamalla ne kaatopaikoista annetun valtioneuvoston asetuksen (313/2013) mukaisesti kaatopaikalle.

Laitokset saavat toimittaa entisiä elintarvikkeita kaatopaikalle korkeintaan 20 kg viikossa. Jalostetut entiset eläinperäiset elintarvikkeet saa toimittaa hävitettäväksi kaatopaikalle ilman kilorajoitusta.

Jos toimija aikoo toimittaa sivutuotteita kaatopaikalle, toimijan on syytä selvittää etukäteen, ottaako kaatopaikka sivutuotteita vastaan. Jos kaatopaikka ottaa vastaan sivutuotteita, voidaan sopia aineksen sivuteasetuksessa vaaditusta välittömästä peittämisestä ja tarvittaessa kalkitsemisesta sivutuotteiden saavuttua kaatopaikalle.

Sivutuotteita hautaamalla hävitettävän on pidettävä kirjaa haudattujen raatojen tai muiden sivutuotteiden määrästä, luokista ja lajeista, hautauspäivämäärästä ja -paikosta. Kirjanpito on säilytettävä kaksi vuotta ja se on pyydettyäessä esitettävä valvontaviranomaisille. Kirjanpitovelvollisuus ei koske lemmikkieläinten eikä hevoseläinten kokonaisten raatojen hautaamista.

Hautaamisessa on noudatettava siitä annettuja ohjeita eikä se saa aiheuttaa vaaraa ihmisten tai eläinten terveydelle. Kuntakohtaista tietoa kuolleiden eläinten ja muiden

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

sivutuotteiden hävittämisestä hautaamalla saa paikalliselta kunnaneläinlääkäriltä ja ympäristöviranomaiselta.

Sivutuotteet on haudattava vähintään metrin syvyyteen ja peitettävä välittömästi. Sivutuotteita ei saa haudata pohjavesialueelle, vedenottamon suoja-alueelle, alle 250 metrin etäisyydelle kaivosta, eikä alueelle jota tullaan kyntämään tai kaivamaan pian hautaamisen jälkeen. Sivutuotteita ei saa haudata maatumattomassa kääreessä tai pakkauksessa. Hautaamisessa on otettava huomioon lisäksi terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädännön vaatimukset.

10.7 Sivutuotteiden käsittely syrjäisillä alueilla

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 19 artikla
Sivutuotelaki 517/2015 23 §
MMM 783/2015 eläimistä saatavista sivutuotteista Liite 4*

Suomi on jaettu märehitijöiden, sikojen, siipikarjan ja turkiseläinten raatojen sekä tiettyjen muiden sivutuotteiden hävityksen osalta kahteen osaan: keräilyalueeseen ja syrjäiseen alueeseen. Tarkat kuntakohtaiset luettelot alueista löytyvät Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 783/2015 liitteestä 4.

Syrjäisillä alueilla tietyt sivutuotteet saadaan hävittää joko hautaamalla tai toimittamalla kaatopaikalle. Sivutuotelain 517/2015 mukaan näitä ovat:

- entiset eläinperäiset elintarvikkeet, jotka eivät aiheuta riskiä ihmisten tai eläinten terveydelle,
- pienteurastamoissa syntyvät, luokkaan 2 ja 3 kuuluvat sivutuotteet,
- leikkaamossa syntyvät, luokkaan 2 ja 3 kuuluvat sivutuotteet, kun leikkaamon tuotanto on enintään 5000 kiloa luutonta lihaa viikossa
- nautaeläinten, lammasten- ja vuohieläinten, siipikarjan ja sikaeläinten kokonaiset raadot.

Jos luokan 2 ja 3 sivutuotteita viedään syrjäisellä alueella kaatopaikalle, ne voidaan kuljettaa sekajätteen joukossa. Tällöin koko sekajäte-erä on peitettävä ja tarvittaessa kalkittava välittömästi sen saavuttua kaatopaikalle (katso myös ohjeen kohta 10.6). Vaatimukset lähetystä seuraavasta kaupallisesta asiakirjasta ja kirjanpidosta koskevat myös tällaisia jätekuljetuksia (katso myös ohjeen kohta 8.3.)

Elintarvikehygienijaosto

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa**LIITE I Luokan 1 kaupallinen asiakirja (MALLI)**

Lähetyspäivämäärä.....

**JATKOKÄSITTELYYN LÄHETETTÄVÄ LUOKAN 1 SIVUTUOTE: AINOASTAAN HÄVI-
TETTÄVÄKSI****Lähetettävä TSE-riskiaines/ luokan 1 sivutuote, koostumus (myös eläinlaji):**
.....
.....**Määrä arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)****Lähetäjä**

Laitoksen nimi Hyväksymisnumero.....

Toimipaikan osoite

Puhelin Fax/sähköposti

Määräpaikka

Laitoksen nimi Hyväksymisnumero.....

Osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Kuljetusväline

Kuljetusliike.....

Osoite

Puhelin Fax/sähköposti

Kuljetuspvm.....Klo

.....
Lähetäjän allekirjoitus ja nimenselvennys.....
Kuljettajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Vastaanotto pvm..... Klo Vastaanotettu määrä.....

.....
Vastaanottajan allekirjoitus ja nimen selvennysKaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:
1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
2) jäljennös jää lähetettävään laitokseen
3) jäljennös jää kuljettajalle

Elintarvikehygieniajaosto

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa**LIITE II Luokan 2 kaupallinen asiakirja, tuhottava aines (MALLI)**

Lähetyspäivämäärä.....

**LUOKAN 2 KÄSITTELYLAITOKSEEN LÄHETETTÄVÄ SIVUTUOTE:
EI ELÄINTEN RUOKINTAAN****Lähetettävä luokan 2 sivutuote; koostumus (myös eläinlaji):**
.....**Mahdollinen käsittely**.....**Määrä** arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)**Lähetäjä**

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.....

Toimipaikan osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Määräpaikka

Laitoksen nimi.....Hyväksymisnumero.....

Osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Kuljetusväline

Kuljetusliike

Osoite

Puhelin Fax/sähköposti

Kuljetuspvm.....Klo

.....
Lähetäjän allekirjoitus ja nimenselvennys.....
Kuljettajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Vastaanotto pvm..... Klo Vastaanotettu määrä.....

.....
Vastaanottajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Kaupallinen asiakirja täytetään kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähetettävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle

Elintarvikehygienijaosto

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa**LIITE III Luokan 2 kaupallinen asiakirja, turkiseläinrehu (MALLI)**

Lähetyspäivämäärä:.....

LUOKAN 2 SIVUTUOTE: TURKISELÄINTEN RUOKINTAAN**Lähetettävä****luokan 2 sivutuote, koostumus (myös eläinlaji):**

.....

Mahdollinen käsittely (esim. hapotus).....**Määrä arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)****Lähetäjä**

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.

Toimipaikan osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Määräpaikka

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.....

Osoite

Puhelin Fax/sähköposti

Kuljetusväline

Kuljetusliike.....

Osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Kuljetuspvm.....Klo

.....
Lähetäjän allekirjoitus ja nimenselvennys.....
Kuljettajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Vastaanotto pvm..... Klo Vastaanotettu määrä.....

.....
Vastaanottajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähetettävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle

Elintarvikehygienijaosto

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa**LIITE IV Luokan 3 kaupallinen asiakirja (MALLI)**

Lähetyspäivämäärä

LUOKAN 3 SIVUTUOTE: EI IHMISRAVINNOKSI**Lähetettävä luokan 3 sivutuote, koostumus (myös eläinlaji):**

.....

Mahdollinen käsittely (esim pakastaminen):.....**Määrä** **arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)****Lähetäjä**

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.....

Toimipaikan osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Määräpaikka

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.....

Osoite

Puhelin Fax/sähköposti

Kuljetusväline

Kuljetusliike

Osoite

PuhelinFax/sähköposti

Kuljetuspvm.....Klo

.....
Lähetäjän allekirjoitus ja nimenselvennys.....
Kuljettajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Vastaanotto pvm..... Klo Vastaanotettu määrä.....

.....
Vastaanottajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähetettävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle

Elintarvikehygienijaosto

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa
LIITE V Tarkastuslomake

Päivämäärä		Laitoksen hyväksymisnumero	
Laitoksen nimi			
Osoite			
Puhelinnumero		Sähköposti/faksi	
Laitoksen valvoja			
Puhelinnumero		Sähköposti/faksi	
Tarkastuksessa läsnä			
Tarkastuksen tyyppi	<input type="checkbox"/> Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus	<input type="checkbox"/> Seurantakäynti: epäkohdat korjattu Kyllä <input type="checkbox"/> Ei <input type="checkbox"/>	Edellisen tarkastuksen päivämäärä
1. Yleistiedot			
Laitos on			
<input type="checkbox"/> liha-alan laitos	<input type="checkbox"/> muna-alan laitos	<input type="checkbox"/> varastolaitos	
<input type="checkbox"/> maitoalan laitos	<input type="checkbox"/> kala-alan laitos	<input type="checkbox"/> muu, mikä	
Laitoksessa syntyvät sivutuotteet			
<input type="checkbox"/> luokan 1 sivutuotteet, mukaan lukien TSE-riskiaines, määrä keskim. kg/kk			
<input type="checkbox"/> luokan 2 sivutuotteet, muut kuin lanta, määrä keskim. kg/kk			
<input type="checkbox"/> luokan 2 sivutuotteista lantaa, määrä keskim. kg/kk			
<input type="checkbox"/> luokan 3 sivutuotteita, määrä keskim. kg/kk			
<input type="checkbox"/> nahat ja vuodat, määrä keskim. kg/kk			
<input type="checkbox"/> entisiä elintarvikkeita, määrä keskim. kg/kk			
Sivutuotteiden lähettäminen laitoksesta, minne			
<input type="checkbox"/> luokan 1 sivutuotetta			
<input type="checkbox"/> luokan 2 sivutuotetta turkiseläinrehuksi			
<input type="checkbox"/> luokan 3 sivutuotetta turkiseläinrehuksi/lemmikkirehuksi			
<input type="checkbox"/> luokan 2 ja 3 sivutuotetta haudataan			
<input type="checkbox"/> sivutuotteet toimitetaan sivutuotteiden käsittelylaitokseen tai keräyskeskuksiin			
<input type="checkbox"/> sivutuotteita lähetetään toiseen EU- maahan			
<input type="checkbox"/> muualle, minne			

Elintarvikehygienijaosto

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

2. Laitoksen tilat ja toiminta: sivutuotteiden kerääminen (Oiva-arviointiohjeet 5.7 ja 5.8)				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Sivutuoteastiat on asianmukaisesti merkitty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sivutuotteet on luokiteltu oikein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sivutuoteastiat ovat ehjät, tiiviit ja riittävän puhtaat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ristikontaminaatio on estetty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Astioita ei ylitäytetä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Astioita on riittävästi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epäkohdat ja määräajat korjaamiselle:				
3. Laitoksen tilat ja toiminta: sivutuotteiden säilytys (Oiva-arviointiohjeet 5.7 ja 5.8)				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Tilat ovat riittävät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tilat ovat hygieeniset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sivutuotteiden säilytykseen käytettävät astiat ovat ehjät ja tiiviit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Säilytysastioita on riittävästi ja niissä on tarvittavat merkinnät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Astiat on suojattu tuhoeläimiltä ja valumavesiltä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epäkohdat ja määräajat korjaamiselle:				
4. Rehukäyttöön päätyvien sivutuotteiden käsittely (Oiva-arviointiohje 5.8)				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Omavalvontasuunnitelmassa on kuvaus rehuihin liittyvästä toiminnasta. Jos elintarvikelaitoksen yhteydessä on sivutuoteasetuksen mukainen laitos, sille on olemassa HACCP-perusteinen omavalvontajärjestelmä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laitos on rekisteröitynyt rehualan toimijaksi, jos se toimittaa sivutuotteita rehukäyttöön	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laitoksen yhteydessä oleva keräyskeskus tai muu sivutuotealan laitos on rekisteröity tai sille on haettu hyväksyntää sivutuoteasetuksen mukaisesti (esim. valmista lemmikkieläinrehua valmistava laitos) ja löytyy Eviran sivutuotelaitosten luetteloista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Turkiseläimille tarkoitetun hapotetun rehun ja valmiin lemmikkieläinrehun (ei raaka-aineen) pakkausmerkinnät ovat vaatimustenmukaiset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rehuksi toimitettavien sivutuotteiden rehukelpoisuutta tarkkailaan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rehuksi päätyvät sivutuotteet jäähdytetään / jäädytetään / hapotetaan riittävän nopeasti niiden keräämisen jälkeen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epäkohdat ja määräaika korjaamiselle:				

Elintarvikehygienijaosto

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa

5. Sivutuotteiden kuljetus (Oiva-arviointiohjeet 5.8 ja 15.5)				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Kuljetukseen käytettäviä astioita säilytetään asianmukaisesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuljetusastiat ovat asianmukaisesti merkityt, ehjät, tiiviit, puhtaat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuljetustoimintaa omalla kalustolla: astioilla on pesumahdollisuus, jos ne eivät ole kertakäyttöisiä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuljetustoimintaa ostokuljetuksena: jos kuljettaminen ei ole sivutoimista muulle laitostoinnalle, kuljetusyritys on asianmukaisesti rekisteröity jäterekisteriin tai Eviran sivutuotekuljetusten tai rehukuljetusten rekisteriin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Määränpäälaitos/laitokset on sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epäkohdat ja määräajat korjaamiselle:				
6. Omavalvontakirjanpito (Oiva-arviointiohjeet 5.7, 5.8 ja 15.5)				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Kaupalliset asiakirjat ovat asianmukaiset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sivutuotelähetyksistä on kirjanpito (esim. kaupalliset asiakirjat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ilmoitukset kaatopaikalle toimittamisesta on tarvittaessa tehty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hautaamisilmoitukset on tarvittaessa tehty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lämpötilakirjaukset on tarvittaessa tehty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Säilytysaika on asianmukainen (2 v)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koulutuksesta ja perehdytyksestä pidetään kirjaa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muut toimijan omavalvonnassaan määrittelemät sivutuotteisiin liittyvät kirjaukset ovat asianmukaiset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epäkohdat ja määräajat korjaamiselle:				
Sovelletut oikeusohjeet: Elintarvikelaki 23/2006 Maa- ja metsätalousministeriön asetus 795/2014 laitosten elintarvikehygieniasta Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009				
Tarkastuksen tekijän allekirjoitus ja nimenselvennös		Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennös		

