

Keräyskeskusten vaatimukset

1. Johdanto

Tämä ohje on tarkoitettu toimijoille ja siihen on koottu tietoa lainsäädännön keräyskeskuksille asettamista vaatimuksista. Tekstissä käytetään asetusten epävirallisia nimiä lukemisen helpottamiseksi. Vaatimuksia keräyskeskuksille asettavat ennen kaikkea EU:n ns. sivutuoteasetus ja sen toimeenpanoasetus, mutta myös muut rehuja koskevat EU-asetukset sekä kansallinen rehuja ja sivutuotteita koskeva lainsäädäntö. Keskeisin keräyskeskuksia koskeva lainsäädäntö sekä lainsäädäntö, johon tässä ohjeessa viitataan, on koottu täydellisine nimineen ohjeen loppuun (kohta 8).

Lainsäädännön noudattamisen helpottamiseksi sivutuotteiden parissa työskenteleville toimijoille on tehty muitakin soveltamisoppaita ja ohjeita, jotka löytyvät Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran internetsivuilta. Ohjeiden ja oppaiden lisäksi sivuilta löytyy rehuihin ja eläinperäisiin sivutuotteisiin liittyvää tietoa, tiedotteita ja lomakkeita, joista on lisätietoja tämän ohjeen lopussa (kohta 9).

2. Määritelmiä

Keräyskeskus on sivutuoteasetuksen ja sen toimeenpanoasetuksen mukainen termi. Keräyskeskuksella tarkoitetaan *”tiloja, jotka ovat muita kuin käsittelylaitoksia ja joissa kerätään asetuksen (EY) N:o 1069/2009 18 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuja eläimistä saatavia sivutuotteita käytettäväksi samassa artikkelissa tarkoitettujen eläinten ruokintaan”*. Artikla 18 mahdollistaa tietyin edellytyksin luokan 2 ja 3 sivutuotteiden käytön muun muassa turkiseläinten ruokinnassa (ei lemmikkieläinten). Lemmikkieläinten rehua tai sen raaka-ainetta ei voi kerätä tai lähettää keräyskeskuksen nimissä, vaan se tapahtuu aina elintarvikelaitoksen nimissä.

Omassa elintarviketuotantolaitoksessa syntyneiden sivutuotteiden kerääminen ja käsitteleminen (hapottaminen) ei edellytä erillistä keräyskeskusrekisteröintiä, vaan sen voi tehdä elintarviketuotantolaitoksen sivutuoteosastolla. Erillinen keräyskeskus tarvitaan siinä tapauksessa, että laitos vastaanottaa muissa laitoksissa syntyneitä sivutuotteita. Yleisimmin keräyskeskuksia on sellaisten teurastamojen yhteydessä, jotka hapottavat teurassivutuotteita turkiseläinten rehun raaka-aineeksi.

Sivutuotteilla tarkoitetaan tässä ohjeessa eläimistä saatavia sivutuotteita ja lemmikkieläinten ruoalla eläinperäisistä raaka-aineista valmistettuja lemmikkieläinten ruokia.

3. Keräyskeskukseksi rekisteröityminen

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artikla 23

Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite VI, II luku, I jakso kohdat 1 ja 2 sekä liite XVI, 5 jakso

Sivutuotelaki 517/2015, pykälät 34 ja 35

Keräyskeskusten vaatimukset

Toimijan on tehtävä sivutuoteasetuksen mukainen ilmoitus rekisteröintiä varten ennen toiminnan aloittamista. Teurastamojen yhteydessä olevat keräyskeskukset rekisteröi Evira, muut kunnaneläinlääkäri. Rekisteröiminen ei edellytä toimivaltaisen viranomaisen tarkastusta paikanpäällä ennen toiminnan aloittamista. Etukäteistarkastus voidaan kuitenkin tehdä, jos viranomainen katsoo sen tarpeelliseksi. Keräyskeskusten valvontaa ohjaa Evira, käytännön valvonnasta vastaa teurastamojen yhteydessä olevissa laitoksissa tarkastuseläinlääkäri, muissa kunnaneläinlääkäri.

Rekisteröityminen Eviraan tapahtuu lomakkeella S ja kuntaan lomakkeella K. Molemmat lomakkeet löytyvät Eviran nettisivuilta osoitteesta [Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Sivutuotteet](#). Rekisteröityminen on maksullista. Rekisteröidyt keräyskeskukset ovat paitsi sivutuoteasetuksen mukaisia laitoksia, myös rehuhygieniasetuksen mukaisia rehualan toimijoita. Molemmista pidetään listaa Eviran nettisivuilla, sivutuotelaitoksista osoitteessa [Asiakokonaisuudet > Eläimistä saatavat sivutuotteet > Laitosten ja toimijoiden hyväksyntä ja rekisteröinti > Sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyjen tai rekisteröityjen laitosten luettelo](#) ja rehualan toimijoista osoitteessa [Eläimet > Rehut](#).

4. Sivutuotteiden käyttö rehuna

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 9, 10, 13, 14, 35, 36
Sivutuotelaki 517/2015, pykälät 6 ja 7
Kansallinen sivutuoteasetus 783/2015, pykälä 5

Luokan 2 ja 3 sivutuotteita on mahdollista käyttää muiden kuin elintarviketuotantoeläinten ruokinnassa. Luokan 3 sivutuotteita voidaan soveltuvin osin käyttää sekä lemmikkieläinten että turkiseläinten ruokinnassa. Luokan 2 sivutuotteiden käyttö on tietyin edellytyksin sallittua turkiseläimille ja hyväksytyjen kenneleiden koirille tai ajokoirille.

Lemmikkieläinten ruokien valmistaminen vaatii erillistä Eviran hyväksyntää sivutuoteasetuksen mukaiseksi lemmikkieläinten ruokaa valmistavaksi laitokseksi. Tietoa tällaisen toiminnan aloittamista ja lainsäädännön toiminnalle asettamista vaatimuksista löytyy Eviran ohjeesta "Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset" (ks. kohta 9).

5. Rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite IX
Rehuhygieniasetus (EU) N:o 183/2005, liite II

Keräyskeskuksen tulee olla asianmukaisesti erotettu teurastamosta ja muista tiloista. Tilat on sijoitettava siten, että eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet pysyvät erillään ja ovat tunnistettavissa aina raaka-aineiden vastaanottamisesta lopputuotteen lähettämiseen asti. Sivutuotteet on varastoitava asianmukaisissa lämpötiloissa. Kylmätiloissa on oltava lämpötilanseuranta ja seurannasta on pidettävä kirjaa. Eläimistä saatavat sivutuotteet on lajiteltava, käsiteltävä ja varastoitava siten, että taudinaiheuttajien leviäminen estetään kaikin tavoin.

Ikkunoiden ja ovien on oltava tiiviitä ja rakenteeltaan kaikissa laitoksen osissa sellaisia, että ne estävät tuhoeläinten pääsyn tuotantotiloihin. Ovet ja ikkunat on pidettävä suljettuina aina kun mahdollista. Sisäkattojen ja ylärakenteiden on oltava sellaiset, että ne vähentävät kosteuden tiivistymistä, homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista.

Keräyskeskusten vaatimukset

Tilojen ja laitteiden on oltava helposti puhdistettavia ja desinfioitavia sekä rakenteiden sellaisia, että vesi ja kosteus eivät kerääny niille. Sivutuotteiden säilytysastioiden, mukaan lukien ajoneuvojen, puhdistusta ja desinfiointia varten on oltava asianmukaiset tilat. Pesuista ja puhdistuksista on pidettävä kirjaa omavalvonnassa kuvatun mukaisesti.

Laitoksen on huolehdittava tuhoeläinten torjunnasta ja pidettävä siitä kirjaa omavalvonnassa kuvatun mukaisesti. Henkilöstön käytössä on oltava asianmukaiset sosiaalitulat.

Mittalaitteet, kuten pH-mittari, on kalibroitava säännöllisesti. Kalibroinneista on pidettävä kirjaa. Koneiden ja laitteiden on oltava asianmukaisessa kunnossa, ja kunnosta on huolehdittava kunnossapitosuunnitelman mukaisesti.

Valaistuksen on oltava riittävä ja käyttöveden laadun hyvä. Jos laitos käyttää muuta kuin kunnan vesijohtoverkosta tulevaa vettä, on veden laatu varmistettava omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Myös jätevesien poistosta on huolehdittava niin, etteivät ne saastuta rehua.

Rehualan yrityksillä on oltava käytössään riittävän suuri, koulutettu ja pätevä henkilöstö. Työohjeet on oltava kirjallisina ja niiden noudattamisesta on huolehdittava. Sekä tilojen että toiminnan on oltava sellaista, että ristikontaminaation ja virheiden mahdollisuus on minimoitu.

Haitallisten ja vaarallisten aineiden sekä muiden vieraiden aineiden ja esineiden esiintymistä rehussa on seurattava, jätteet ja rehuksi sopimattomat aineet on pidettävä erillään rehukelpoisesta aineesta. Osana laadunvarmistusta on oltava käytettävissä laboratorio, jossa on asianmukainen henkilöstö ja laitteisto.

5.1 Sivutuotteiden käsittelyvaatimukset ja hyväksytyt rehun lisäaineet

MMMa 783/2015, liite 3
Rehun lisäaineasetus (EU) 1831/2003

”Sivutuotteita on käsiteltävä ja säilytettävä siten, ettei niiden hygieeninen laatu olennaisesti muutu ennen käsittelyn alkamista. Sivutuotteet tulee käsitellä kuumentamalla tai hapottamalla. Kalaperäinen aines voidaan vaihtoehtoisesti pakastaa” Raaka-aine on ennen hapotus- tai kuumennuskäsittelyä paloitetava alle 50 mm:n partikkelikokoon.

Paloiteltu raaka-aine on hapotettava niin, että sen pH on kauttaaltaan 4,2 tai alempi. Samalla on huolehdittava homeiden ja hiivojen kasvunestosta kyseiseen käyttötarkoitukseen ja kyseisten eläinlajien rehuun lisättäväksi hyväksytyillä rehun lisäaineella.

EU:ssa hyväksytyt rehun lisäaineet löytyvät EU:n lisäainerekisteristä osoitteesta http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives_en.htm.

5.2 Mikrobiologinen näytteenotto

Rehulaki 86/2008, 6 §

Rehulaki edellyttää, että rehujen on oltava hyvälaatuisia ja turvallisia sekä eläinten ravitsemukseen sopivia. Rehu ei saa sisältää sellaisia määriä haitallisia aineita, tuotteita tai eliöitä, että sen käytöstä voi aiheutua vaaraa ihmisten tai eläinten terveydelle. Toimijan on omavalvonnassaan varmistuttava näiden vaatimusten täyttymisestä. Evira suosittelee

Keräyskeskusten vaatimukset

keräyskeskusten lopputuotteen analysoimista säännöllisesti paitsi salmonella, myös ulosteperäistä saastumisesta indikoivien mikrobin, kuten enterobakteerien, varalta.

6. Sivutuotteiden merkitseminen, kirjanpito ja jäljitettävyys

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21 ja 22
Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite VIII
Rehujen markkinoillesaattamisasetus (EU) N:o 767/2009

6.1 Sivutuotteiden merkitseminen

Sivutuotteet on säilytettävä asianmukaisesti merkittyinä koko tuotantoprosessin ajan niiden keräämisestä lopputuotteen varastointiin ja kuljetukseen asti.

Keräyskeskuksessa luokan 3 ainekselle sivutuoteluokkamerkintä on ”Luokka 3, ei ihmisravinnoks”, luokan 2 ainekselle ”Luokka 2, turkiseläinten ruokintaan”.

Sivutuotteiden keräily-, kuljetus- ja varastointiastioissa sekä kaupallisissa asiakirjoissa on oltava merkintä sivutuoteluokasta. Astioiden merkitsemisessä voidaan käyttää värikoodeja. Laitoksen käyttämät värikoodit on kirjattava omavalvontasuunnitelmaan ja koodit sekä niiden merkitys ja käyttö on tehtävä selväksi koko henkilöstölle. Värikoodit eivät saa olla harhaanjohtavia. Jos eri sivutuoteluokkiin kuuluvaa ainesta sekoitetaan, koko aineksen sivutuoteluokka määräytyy alemman sivutuoteluokan mukaan: luokkien 1 ja 2 tai 3 aineksen seos on luokkaa 1, eikä sitä voi käyttää turkiseläinten rehuun. Luokkien 2 ja 3 aineksen seos on luokkaa 2.

Sivutuotteiden merkinnöissä (pakkauksissa tai asiakirjoissa) ei saa olla elintarvikehyväksynnästä kertovaa soikiomerkkiä. Tämä pätee myös elintarvikekelpoiseen tavaraan, jota esimerkiksi kaupallisista syistä ei käytetä elintarvikkeeksi vaan toimitetaan rehukäyttöön; siitä on tullut sivutuote, kun se on päätetty lähettää rehukäyttöön, ja merkintöjen on oltava sivutuote- ja rehuilainsäädännön mukaisia.

6.2 Kirjanpito, kaupalliset asiakirjat ja jäljitettävyys

Toimijan on pidettävä sellaista kirjanpitoa toimintaansa liittyvistä tiedoista, mistä voidaan tarvittaessa selvittää valvontaa ja rehujen jäljitettävyttä varten tarpeelliset tiedot. Jäljitettävyyden on toteuduttava yksi askel taaksepäin ja yksi askel eteenpäin. Käytännössä tämä tarkoittaa, että keräyskeskus pitää kirjaa saapuvasta raaka-aineesta ja laatii lähtevälle tavaralle vaatimustenmukaiset kaupalliset asiakirjat. Jos keräyskeskus on teurastamon yhteydessä, raaka-ainekirjanpidon voi hoitaa myös teurastamo. Raaka-ainekirjanpito on kuitenkin oltava keräyskeskuksen saatavilla.

Kaupallisista asiakirjoista on käytävä ilmi seuraavat tiedot:

- lähettämispäivämäärä
- aineksen kuvaus mukaan luettuina
 - aineksen sivutuoteluokka
 - ruokinnassa käytettäväksi tarkoitettua luokkaan 3 kuuluvan aineksen ja siitä johdettujen tuotteiden osalta eläinlaji ja ruhonosat
- aineksen määrä, paino tai pakkausten lukumäärä
- alkuperäpaikka, josta aines lähetetään

Keräyskeskusten vaatimukset

- aineksen kuljettaja
- vastaanottajan nimi sekä hyväksyntä- tai rekisterinumero,
- alkuperälaitoksen hyväksyntä- tai rekisterinumero
- käsittelyn luonne ja käsittelymenetelmät

Asiakirja, josta em. tiedot ilmenevät, on laadittava kolmena kappaleena, joista alkuperäinen seuraa kauppatavaraa vastaanottajalle ja kopiot jäävät lähettäjälle sekä kuljettajalle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Sivutuotteita saa luovuttaa ainoastaan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyille tai rekisteröidyille toimijoille. Sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyt ja rekisteröidyt laitokset löytyvät toimialoittain Eviran internetsivuilta osoitteesta [Asiakokonaisuudet > Eläimistä saatavat sivutuotteet > Laitosten ja toimijoiden hyväksyntä ja rekisteröinti > Sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyjen tai rekisteröityjen laitosten luettelo](#) Toimijan velvollisuus on tarkistaa, että sivutuotteiden vastaanottaja löytyy listalta.

6.3 Pakkausmerkinnät

Rehuaineiden, joita siis rehukäyttöön päätyvät teurassivutuotteet ovat, mukana on oltava vaatimustenmukaiset pakkausmerkinnät. Rehujen pakkausmerkintöjen laatimista helpottamaan on tehty Eviran opas ”Rehujen merkinnät” (ks. kohta 9). Oppaan sivulla 21 on esimerkki teurassivutuotteen pakkausmerkinnästä. Merkintävaatimus koskee myös irtotavaraa, vaikka varsinaista pakkausta ei silloin olekaan. Pakkausmerkintätiedot on ilmoitettava kaupallisen asiakirjan tietojen lisäksi, ne eivät korvaa toisiaan.

6.4 Kuljetus

Sivutuotteet on kuljetettava katetuissa tiiviissä säiliöissä. Sivutuotteet on kuljetettava asianmukaisesti merkittyinä ja niiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja, josta käyvät ilmi kaikki lainsäädännön edellyttämät tiedot.

Kuljetussäiliöt on säilytettävä puhtaina. Jos samoja säiliöitä käytetään usean eri sivutuoteluokan kuljettamiseen, on lisäksi huolehdittava ristikontaminaation estämisestä: säiliöiden on oltava kuivia ja puhtaita ennen käyttöä ja puhdistettuja, pestyjä ja desinfioituja jokaisen käyttökerran jälkeen.

Eläimistä saatavat sivutuotteet, joita käytetään rehunvalmistuksessa, on kuljetettava enintään +7 °C:n lämpötilassa. Vaatimus ei koske turkiseläinten lajinsisäistä kierrätystä. Rehuksi päätyvä käsittelemätön luokan 2 tai 3 sivutuote on varastoitava ja kuljetettava jäähdytettynä, jäädytettynä tai säilörehuna, jos sitä ei käsitellä 24 tunnin kuluessa keräämisestä tai siitä kun sen varastointi jäähdytettynä tai pakastettuna päättyy. Kylmäkuljetuksiin käytettävien ajoneuvojen on oltava sellaisia, että lämpötila pysyy sopivana koko kuljetuksen ajan ja että lämpötilaa voidaan valvoa.

Rehun kuljettajat ovat rehuhygieniasetuksen mukaisia rehualan toimijoita, ja niitäkin koskee velvollisuus rekisteröityä rehuhygieniasetuksen mukaisesti rehualan toimijaksi. Vain rekisteröitynyt toimija saa kuljettaa rehua.

7. Omavalvonta ja HACCP-järjestelmä

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artikkelit 28 ja 29
Rehuhygienia-asetus (EU) N:o 183/2005, artikkelit 6 ja 7

7.1 Omavalvonta

HACCP-perusteisesta omavalvontasuunnitelmasta on käytävä ilmi kaikki toiminnan ja tuotteiden kannalta olennaiset tiedot ja menettelytavat. Käytännön toiminnan on vastattava kaikilta osin omavalvontasuunnitelmassa kuvattua ja siitä on pidettävä kirjaa esimerkiksi mikrobiologisten näytteenottojen tulosten, pesujen ja desinfiointien tekijöiden ja tekoajankohtien sekä henkilökunnan koulutuksen osalta. Omavalvontasuunnitelma auttaa osaltaan varmistamaan lainsäädännön asettamien vaatimusten toteutumista. Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan mm.:

- kerättävät sivutuotteet, niiden sivutuoteluokat ja merkitseminen
- sivutuotteiden varastointi
- raaka-aineen laadun seuranta
- valmistusprosessin kuvaus ja siitä pidettävä valmistuskirjanpito sekä valmistettavat tuotteet ja/tai eri käyttötarkoituksiin kerättävät sivutuotteet
- lopputuotteiden varastointi, kuljetus ja jakelu (miten ja kenelle)
- näytteenottosuunnitelma ja käytettävä laboratorio (mitä näytteitä otetaan, kuinka usein, mitä niistä analysoidaan, mitkä ovat käytetyt raja-arvot ja mihin toimenpiteisiin ryhdytään, jos raja-arvot ylittyvät)
- kaupalliset asiakirjat ja niiden säilytys
- tuotantoon käytettävien laitteiden kunnossapitosuunnitelma
- tuotantotilojen, laitteiden ja kuljetusvälineiden pesu- ja desinfiointisuunnitelma sekä puhtauden tarkkailusuunnitelma ja näistä pidettävä kirjanpito
- mittaussäilytysvälineiden kalibrointisuunnitelma ja kirjanpito
- tuhoeläinten torjuntasuunnitelma ja kirjanpito
- jätteistä ja jätevedestä huolehtiminen
- laitoksen henkilökunnan perehdyttäminen ja kirjanpito

Tukijärjestelmien avulla voidaan hallita asioita, joiden vaikutukset lopputuotteeseen ovat epäsuoria, kuten puhtaanapito ja tuhoeläintorjunta. Suoraan tuotteeseen vaikuttavat seikat, kuten jauhaminen ja hapon lisääminen teurassivutuotteisiin, on sisällytettävä HACCP-järjestelmään (vuokaaviot, vaaranarviointi).

7.2 HACCP-järjestelmä

Rehuhygienia-asetus edellyttää kaikilta rehualan toimijoilta alkutuotantoa lukuun ottamatta HACCP-järjestelmää. Vastaava HACCP-vaatimus tulee myös sivutuoteasetuksesta. Eviran ohje HACCP-järjestelmän soveltamisesta ja sitä koskevista asiakirjoista rehualan toimijoille löytyy Eviran internetsivuilta osoitteesta [Eläimet > Rehut > Rehualan toiminta > Ohjeet](#).

HACCP-järjestelmä sisältää:

Keräyskeskusten vaatimukset

- vaarojen tunnistamisen ja arvioinnin eri tuotantovaiheissa (biologinen, kemiallinen, fysikaalinen, esim.: salmonella, lääkejäämät, vierasesineet)
- kriittisten valvontapisteiden määrittelyn (esim. hapon lisäys)
- kriittisten pisteiden raja-arvojen määrittelyn (hyväksytyt ja ei-hyväksytyt taso, esim. hapotetun teurassivutuotteen pH:n oltava <4,2)
- kriittisten pisteiden seurantamenettelyt (esim. mitataan pH jokaisesta erästä)
- toimenpiteet raja-arvojen ylittyessä (esim. lisätään happoa)

Edellä mainittujen kohtien kattavuus ja toimivuus on varmistettava säännöllisin väliajoin. HACCP-järjestelmään liittyvistä toimenpiteistä on pidettävä kirjaa. Lisäksi on laadittava vuokaavio sekä tuotteen kuvaus tuoteryhmittäin. Toimijan tehtävänä on pitää HACCP-järjestelmä ajan tasalla.

8. Keskeisintä lainsäädäntöä

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 ns. sivutuoteasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 142/2011 ns. toimeenpanoasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 183/2005 ns. rehuhygieniasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1831/2003 ns. rehun lisäaineasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 767/2009 ns. rehujen markkinoillesaattamisasetus
- Rehulaki N:o 86/2008
- Sivutuotelaki N:o 517/2015
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 783/2015 ns. kansallinen sivutuoteasetus
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 548/2012 ns. rehualan toiminnanharjoittaja-asetus

9. Ohjeita, oppaita ja muuta tietoa

Ohjeita, oppaita ja muuta tietoa löytyy runsaasti esimerkiksi Eviran internetsivuilta. Keräyskeskusten kannattaa tutustua ainakin sivulta [Evira > Asiakokonaisuudet > Eläimistä saatavat sivutuotteet](#) alkavaan kokonaisuuteen. Rehuista on tietoa sivulta [Evira > Eläimet > Rehut](#) alkaen.

Ohjeisiin, oppaisiin ja lomakkeisiin on linkkejä edellä mainituilla sivustoilla sekä erikseen sivulla [Evira > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Sivutuotteet](#). Lisäksi elintarvikealan laitosten sivutuotteisiin liittyviä ohjeita on sivulla [Evira > Tietoa Evirasta > Lomakkeet ja ohjeet > Elintarvikkeet > Laitokset](#).

Ohjeen sitovuus ja sen noudattaminen

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin 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, johon esitetty asia pohjautuu, on merkitty kunkin yläotsikon alle.

Valvontaosasto
Rehu- ja lannoitevalvontayksikkö

Keräyskeskusten vaatimukset

Suorat lainaukset lainsäädännöstä on erotettu lainausmerkein ja kursiivilla. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Tämä ohje korvaa aiemmin ohjenumeroilla 12829 olleen ohjeen ja sen kaikki versiot.