

Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha-alan laitoksista

1. Johdanto

Tämän ohjeen tarkoituksena on opastaa liha-alan laitoksia, kuten teurastamoita ja leikkaamoita, sivutuotteiden toimittamisessa rehukäyttöön. Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön esimerkiksi lemmikkieläinten ruokia valmistavaan laitokseen, turkisrehusekoittamoon tai tilarehustamoon edellyttää liha-alan laitokselta rekisteröitymistä rehualan toimijaksi rehuhygieniasäätöasetuksen (EY) N:o 183/2005 mukaisesti.

Sivutuotteiden kerääminen muilta toimijoilta käytettäväksi turkiseläinten rehun raaka-aineena edellyttää erillistä, liha-alan laitoksesta erotettua tilaa sekä rekisteröitymistä sivutuoteasetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaiseksi keräyskeskukseksi. Keräyskeskuksille on olemassa oma ohje, 12513 Keräyskeskusten vaatimukset.

Lemmikkieläinten ruokien valmistaminen edellyttää laitoksen hyväksymistä lemmikkieläinten ruokia valmistavaksi laitokseksi sivutuoteasetuksen mukaisesti. Rehujen valmistaminen elintarvikehuoneistossa ei ole mahdollista, vaan tällaista toimintaa varten täytyy olla omat tilat, jotka voivat sijaita elintarvikehuoneiston yhteydessä. Lemmikkieläinten ruokia valmistaville laitoksille on olemassa oma ohje, Eviran ohje 12624 Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset.

Eviran ohjeeseen 16010 (eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa) on koottu sivutuoteasetuksen ja elintarvikelainsäädännön vaatimuksia elintarvikealan laitoksille. Toiminta on suunniteltava siten, että sivutuotteiden käsittelystä ei aiheudu riskiä laitoksen elintarvikehygienialle.

2. Rehualan toimijan velvollisuudet

Rehuhygieniasäätöasetus (EY) N:o 183/2005, artiklat 4, 9

Toimija, joka valmistaa rehuja tai toimittaa raaka-aineita rehuteollisuudelle, on rehualan toimija. Rehualan toimija on velvollinen tutustumaan omaa toimintaansa koskevaan lainsäädäntöön ja noudattamaan sitä. Lainsäädännön tavoitteena on taata ihmisten, eläinten ja ympäristön turvallisuus. Vastuu rehujen turvallisuudesta ja laadusta on kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa rehualan toimijalla. Rehua saa hankkia vain rekisteröidyltä rehualan toimijalta. Lista rekisteröidyistä rehualan toimijoista löytyy Eviran internetsivuilta osoitteesta [Eläimet > Rehut](#).

Eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden luokittelusta, keräämisestä, käytöstä, hävittämisestä, käsittelystä, varastoinnista, kuljettamisesta, jakelusta ja markkinoille saattamisesta säädetään sivutuoteasetuksessa. Lista sivutuoteasetuksen mukaan hyväksytyistä ja rekisteröidyistä laitoksista on laitostyyppikohtaisesti Eviran nettisivuilla osoitteessa [Asiakokonaisuudet > Eläimistä saatavat sivutuotteet > Laitosten ja toimijoiden hyväksyntä ja rekisteröinti > Sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyt tai rekisteröidyt laitokset](#).

3. Rehuksi soveltuvat sivutuotteet

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 9, 10, 13, 14, 18, 35, 36
Rehulaki N:o 86/2006, 6 §
Euroopan komission päätös 2004/217/EY

Rehulain mukaan rehujen tulee olla aitoja, hyvänlaatuisia, turvallisia ja tarkoitukseensa sopivia. Rehun valmistukseen ei saa käyttää ainesta, jonka tiedetään tai epäillään sisältävän patogeenisiä bakteereja, kuten salmonellaa. Ulosteen, virtsan sekä ruuansulatuskanavan sisällön markkinoille saattaminen ja käyttö eläinten ravinnoksi on kielletty.

3.1 Lemmikkieläimille

Suuri osa teurastamoiden ja lihanleikkaamoiden **luokan 3 sivutuotteista** soveltuu lemmikkieläinten rehujen raaka-aineiksi. Tällaisia sivutuotteita ovat:

- teuraseläinten osat, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi, mutta joita ei ole kaupallisista syistä kerätty ihmisravinnoksi, kuten esimerkiksi kieli, kateenkorva, kurkunpää, päänlihat, henkitorvi, ruokatorvi, keuhkot, sydän, sydämen kanta, väliliha, maksa, perna, munuaiset, munuaisrasvat, sisärasvat, virtsa- ja sukupuolielimet, tarkastetut utareet, haima, ihra, nahat, aivot ja selkäydin sekä sian sorkat, korvat ja saparat;
- mahat ja suolistot pestyinä;
- veri;
- luut;
- *post mortem* -lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen hylätyt osat, joiden käyttö elintarvikkeeksi on kielletty, mutta jotka soveltuvat rehukäyttöön, kuten ruhonosat ja elimet, joissa ei ole merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, esimerkiksi kaulalihat pistokohdasta;
- leikkaamoista muun muassa rasvat ja luut sekä muut poistettavat osat, jotka eivät aiheuta vaaraa ihmisten tai eläinten terveydelle, kuten lihaksensisäiset vertymät tai lattialle pudonnut liha.

Lihavalmistelaitosten sivutuotteista lemmikkieläinten rehuiksi soveltuvat entiset eläinperäiset elintarvikkeet tai eläinperäisiä tuotteita sisältävät entiset elintarvikkeet, joita ei ole enää tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai niiden valmistuksessa tai pakkauksessa on esiintynyt ongelmia tai vikoja, joiden takia ko. ainesta ei käytetä elintarvikkeena. Aines ei kuitenkaan saa aiheuttaa vaaraa ihmisille tai eläimille, se ei saa sisältää vieraita esineitä tai materiaaleja, eikä se liiallisesti käytettynä saa huonontaa lemmikkieläinten rehun laatua. Toimija vastaa, että sen rehuksi luovuttamat entiset elintarvikkeet soveltuvat ko. eläinlajin ruokintaan.

3.2 Turkiseläimille ja tarhakoirille

Turkiseläinten ja tarhakoirien rehuksi soveltuvat kaikki ne sivutuotteet, jotka soveltuvat lemmikkieläintenkin rehuksi. Näiden lisäksi turkiseläinten ja tarhakoirien rehuksi voidaan käyttää mm.:

- suolipaketit tyhjennettyinä (siipikarjan suolipaketteja ei tarvitse tyhjentää);
- elimet, ruhot tai ruhonosat, jotka on hylätty bakteriologisen tutkimuksen perusteella ei-patogeenisten pilaajabakteerien runsaan esiintymisen vuoksi;
- sikiöt;
- *ante mortem* –tarkastuksessa hylätyt ja siten teurastamon navetassa lopetetut hevoset ja siat silloin, kun ne luokitellaan luokan 2 sivutuotteiksi ja ne voidaan katsoa

Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha-alan laitoksista

rehukelpoisiksi. Vastaavasti myös nautaeläimet, jos niistä on poistettu TSE-riskimateriaali.

4. Rehuksi päätyvien sivutuotteiden kerääminen, varastointi ja merkitseminen

Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21
Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite VIII

Rehuksi päätyvät sivutuotteet on kerättävä ja varastoitava niin, että niiden käyttö rehun raaka-aineena ei vaaranna rehun turvallisuutta. Merkittävä osa lemmikkieläinten ruokia valmistavaan laitokseen päätyvistä sivutuotteista käytetään raakaruonan valmistukseen, jolloin valmistusprosessi ei tuhoa raaka-aineessa mahdollisesti olevia patogeenisiä mikrobeja. Tämä tekee hygieenisestä keräämisestä ja käsittelystä, nopeasta jäädyttämisestä/jäähdyttämisestä sekä kylmäketjun säilyttämisestä erityisen tärkeää. Jäähdytetyt sivutuotteet on toimitettava vastaanottajalle mahdollisimman nopeasti, mielellään viimeistään teurastusta seuraavana päivänä.

Sivutuotteet on säilytettävä asianmukaisesti merkittyinä keräämisen, varastoinnin ja kuljetuksen aikana. Luokan 3 ainekselle sivutuoteluokkamerkintä on ”*Luokka 3, ei ihmisravinnoksi*”, luokan 2 rehuksi päätyvälle ainekselle ”*Luokka 2, turkiseläinten ruokintaan*” (tai ”*luokka 2, tarhakoirien 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 rehuksi. Luokkien 2 ja 3 aineksen seos on luokkaa 2.

Sivutuotteiden merkinnöissä (pakkauksissa tai asiakirjoissa) ei saa olla elintarvikelaitoksen hyväksynnästä kertovaa soikiomerkkiä (tunnistusmerkki). Tämä pätee myös elintarvikelkelpoiseen 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 rehulainsäädännön mukaisia.

5. Kirjanpito, jäljitettävyyden ja kaupalliset asiakirjat

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

Toimijan on pidettävä sellaista kirjanpitoa toimintaansa liittyvistä tiedoista, mistä voidaan tarvittaessa selvittää valvontaa ja rehujen jäljitettävyyttä varten tarpeelliset tiedot. Jäljitettävyyden on toteuduttava yksi askel taaksepäin ja yksi askel eteenpäin. Esimerkiksi leikkaamon, joka toimittaa luokan 3 sivutuotteita lemmikkieläinten ruokia valmistavaan laitokseen, on tiedettävä, mistä ruhoista lähetetyt sivutuotteet olivat peräisin ja mihin ne toimitetaan. Laitoksesta lähtevälle sivutuotteelle on laadittava kaupallinen asiakirja. Kaupallisesta asiakirjasta on käytävä ilmi seuraavat tiedot:

- lähettämispäivämäärä

Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha-alan laitoksista

- aineksen kuvaus mukaan luettuina
 - aineksen sivutuoteluokka
 - ruokinnassa käytettäväksi tarkoitetun luokkaan 3 kuuluvan aineksen ja siitä johdettujen tuotteiden osalta eläinlaji ja ruhonosat
- aineksen määrä, paino tai pakkausten lukumäärä
- alkuperäpaikka, josta aines lähetetään
- aineksen kuljettajan nimi
- vastaanottajan nimi sekä hyväksyntä- tai rekisterinumero,
- alkuperälaitoksen hyväksyntä- tai rekisterinumero
- (käsittelyn luonne ja käsittelymenetelmät, jos jäädyttämisen/jäädymättämisen lisäksi on tehty jotakin muuta)

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. Jos kyseessä on sivutuotteiden hävittäminen, vaihtoehtona voi olla myös muu lainsäädännön sallima toimija, kuten kaatopaikka tai jätteenpolttolaitos. Sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyt ja rekisteröidyt laitokset löytyvät toimialoittain Eviran internetsivuilla 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. Kuljetus

Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite VIII

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 rehuaineen tai lemmikkieläinten ruoan valmistuksessa, on kuljetettava enintään +7 °C:n lämpötilassa. Jäädetyt sivutuotteet on kuljetettava pakkaskuljetuksena. Rehuksi päätyvä käsittelemätön luokan 2 tai 3 sivutuote on varastoitava ja kuljetettava jäädytettynä tai jäädymättynä, jos sitä ei käsitellä 24 tunnin kuluessa keräämisestä tai siitä kun sen varastointi jäädytettynä tai pakastettuna päättyy. Käytännössä sivutuotteet, jotka päätyvät lemmikkieläinten rehun raaka-aineeksi, on joka tapauksessa jäädytettävä tai jäädymättävä heti keräämisen jälkeen, jotta ne säilyvät rehukelpoisina. 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

Liha-alan laitoksen, joka kerää sivutuotteita rehukäyttöön, on otettava rehut huomioon omavalvontasuunnitelmassaan ja HACCP-järjestelmässään.

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 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

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 ei ole suoria lainauksia lainsäädännöstä, vain lainsäädäntöviitteitä. Lainsäädäntö, johon esitetty asia pohjautuu, on merkitty kunkin yläotsikon alle. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Tämä ohje korvaa aiemmin ohjenumeroilla 12831 olleen ohjeen ja sen kaikki versiot.