

Sivutuotteiden valvonta kala-alanlaitoksissa

– lainsäädännöstä koottua

Tuula Lundén

Ylitarkastaja
Elintarvikehygieniayksikkö

Kalasisivutuotteet: arvioita määristä

- Perkuusivutuotteet
 - 12 milj kg/ v
- Jalostusteollisuuden sivutuotteet
 - 5 milj kg/v
- Alkutuotannossa syntyvät sivutuotemäärät ?
- Sivutuotelainsäädäntöä ei sovelleta kalastustoimen yhteydessä syntyneeseen ainekseen, joka hävitetty aluksilla PAITSI, jos kaloissa merkkejä ihmisiin tarttuvista taudeista (loiset)

Sivutuotteiden tuotantoa, hyödyntämistä ja hävittämistä koskevia säädöksiä

• Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009

- Luokittelu artiklat 8-10, käyttö ja hävittäminen artiklat 12-14, toimijoiden velvollisuudet, valvonnan järjestäminen ...
- Elintarvikealan laitokset ovat sivutuoteasetuksen mukainen eläinperäisten sivutuotteiden valmistusketjun **lähtöpisteitä** (artikla 4) .
- Valmistusketjun lähtöpiste ja velvollisuudet:

Heti kun toimijoille syntyy asetuksen soveltamisalaan kuuluvia eläimistä saatavia sivutuotteita tai niistä johdettuja tuotteita, niiden on tunnistemerkittävä ne ja varmistettava, että ne käsitellään tämän asetuksen mukaisesti.

Toimijoiden on varmistettava, että eläimistä saatavat sivutuotteet ja niistä johdetut tuotteet täyttävät toimijoiden hallinnassa olevissa yrityksissä tämän asetuksen vaatimukset kaikissa eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden keräämisen, kuljetuksen, käsittelyn, jatkokäsittelyn, muuntamisen, jalostamisen, varastoimisen, markkinoille saattamisen, jakelun, käytön ja hävittämisen vaiheissa.

- Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely, jalostus ja varastointi elintarvikealan yrityksissä on tehtävä ristikontaminaation estävissä olosuhteissa ja tarvittaessa laitoksen tätä varten osoitetussa osassa (artikla 26)

Sivutuotteiden tuotantoa, hyödyntämistä ja hävittämistä koskevia säädöksiä

- Sivuteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011
 - Sisältää varsinaisen asetuksen artiklojen toimeenpanoon liittyviä teknisiä yksityiskohtia ja yksityiskohtaisia vaatimuksia esim. sivutuotteiden käsittelylaitoksille
 - Kaupallisten asiakirjojen ja terveystodistusten mallit

Kansalliset sivuoteasetukset - sivutuotelaki valmisteilla

- MMMa eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden keräämisestä, kuljetuksesta ja hävittämisestä, (1192/2011)

(Korvaa MMMa 1374/2004 muutoksineen)

Syrjäiset ja keräilyalueet, kalojen osalta koko Suomi syrjäistä aluetta, hautaamista koskevat vaatimukset, hautaamisilmoitus poistui, kirjanpito oltava (2v)

- MMMa eräitä eläimistä saatavia sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita käsittelevien toimijoiden valvonnasta ja eräiden sivutuotteiden käytöstä, (1193/2011)

(korvaa valvonta-asetuksen 850/2005)

Sivutuotesektorin valvonnan järjestelyt, toimijoiden hyväksynät tai rekisteröinnit ja vaatimukset. Kansallisia poikkeuksia sivutuotteiden käytöstä esim haaskakäyttö, sirkuseläimet tai eläintarhaeläimet

Sivutuotteet elintarvikelainsäädännössä

Yleinen hygienia-asetus 852/2002

- LIITE II KAIKKIIN ELINTARVIKEALAN TOIMIJOIHIN SOVELLETTAVAT YLEISET HYGIENIAVAATIMUKSET
 - VI LUKU Elintarvikejäte
- 1. *Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on poistettava mahdollisimman pian tiloista, joissa on elintarvikkeita, jotta vältetään niiden kerääntyminen.*
- 2. *Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on kerättävä suljettaviin astioihin, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytössä olevat astiat tai poistojärjestelmät ovat soveliaita. Astioiden on oltava rakenteeltaan tarkoituksenmukaisia, ne on pidettävä hyvässä kunnossa ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.*
- 3. *Elintarvikejätteiden, syötäväksi kelpaamattomien sivutuotteiden ja muiden jätteiden säilyttämisestä ja hävittämisestä on huolehdittava asianmukaisesti. Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina ja tarvittaessa suojata ne eläimiltä ja tuhoeläimiltä.*
- 4. *Kaikki jätteet on poistettava hygieenisellä ja ympäristöä säästävällä tavalla asiaa koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti, eivätkä ne saa saastuttaa suoraan tai epäsuorasti.*

Sivutuotteet kansallisessa elintarvikelainsäädännössä

- Elintarvikelaki 23/2006 (muutos 352/2011)
3 § , 30 -32§

...sivutuoteasetuksen toimeenpanossa elintarvikelain mukaisissa elintarvikehuoneistoja tai niissä harjoitettavan toiminnan toimivaltaisia valvontaviranomaisia ovat Elintarviketurvallisuusvirasto, aluehallintovirastot ja kunnan valvontaviranomaiset siten kuin niiden toimivaltajaosta elintarvikelaissa säädetään.

MMMa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

- 5 § Omavalvonta

Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet asetuksessa (EY) N:o 1069/2009 tarkoitetut sivutuotteet käsitellään

MMMa laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011

- LIITE 1 laitosten rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset LUKU 1 yleiset rakenteelliset lisä vaatimukset
 - Toimintojen erottamisessa on otettava huomioon henkilökunnan kulkureitit sekä raaka-aineiden, tuotteiden, pakkaustarvikkeiden ja asetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaisten sivutuotteiden sekä jätteiden kuljetusreittien vaikutus toiminnan hygieniaan.
- LIITE 3 Laitoksen omavalvonta Luku 1 Omavalvonta (HACCP-periaatteisiin perustuvat pysyvät menettelyt)
 - 1.2. Omavalvontasuunnitelma, omavalvontasuunnitelmaan on sisällyttävä:
 - b) pohjapiirroksen merkittynä elintarvikkeiden ainesosien, valmiiden tuotteiden, pakkaustarvikkeiden, pakkausten, sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit sekä henkilökunnan pääasialliset kulkureitit;
 - 1.3. Tukijärjestelmä : kuvaus sivutuotteiden luokittelusta ja käsittelystä

Sivutuotteita koskevaa lainsäädäntöä



Linkkejä ja yhteystietoja

- Eviran internetsivut, ”Eläimistä saatavat sivutuotteet” –asiakokonaisuus
- Eviranet

Eviran toimialakohtaiset asiantuntijat (sähköposti: etunimi.sukunim@evira.fi):

Elintarvikehygieniayksikkö

- Elintarvikehuoneistot: ylitarkastaja Tuula Koimäki, p. 050 386 8428,
- Kala- ja liha-alan laitokset: ylitarkastaja Tuula Lundén, p.050 687 5933
- Maitoalan laitokset: ylitarkastaja Marko Naapuri, p. 050 386 8411,
- Muna-alan laitokset: ylitarkastaja Taina Lehdonkivi, p. 050 386 8417,

Eläinten terveyst- ja hyvinvointiyksikkö:

- Sivutuotteiden käsittelylaitokset ja hävittäminen :
ylitarkastaja Taina Heimonen-Kauppi , p. 040-489 3351
- Sivutuotteiden sisämarkkinakauppa Virva Valle p. 040 489 3359

Rehu- ja lannoitevalvontayksikkö

- Sivutuotteiden rehukäyttö:
ylitarkastaja Hanna Laatio, p. 0400 656 265
- Lannoitevalmistekäyttö: kompostointi- ja biokaasulaitokset
ylitarkastaja Olli Venelampi, p. 040 8423478,