

# Sivutuotteet elintarvikealan laitoksissa

AVI-EVIRA NEUVOTTELUPÄIVÄT 3.2.2011  
Evira

Nina Kaario, ylitarkastaja, ELL  
Ympäristöterveydenhuollon erikoiseläinlääkäri  
Elintarvikeeturvallisuusvirasto Evira  
Valvontaosasto/Hygieniayksikkö/Laitosjaosto



## Esityksen keskeiset teemat

- Sivutuoteasetus (EY) N:o 1774/2002
- Uusi sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, 4.3.2011 alkaen
- Keskeiset sivutuoteasetuksen muutokset
- Sivutuoteprosessi elintarvikealan laitoksessa
  - synty, luokittelu, lajittelu
  - kerääminen, merkitseminen, säilytys
  - kuljetus, merkinnät
  - kaupalliset asiakirjat (kuljetusasiakirjat), kirjanpito
- Hyödyntämis- ja hävittämisvaihtoehdot



## Sivutuotteet ja niistä johdetut tuotteet

- Eläimistä saatavilla **sivutuotteilla** tarkoitetaan
  - eläinten kokoruhoja,
  - ruhonosia ja
  - muita eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi
- Eläimistä saatavia sivutuotteita syntyy muun muassa
  - teurastettaessa,
  - tuotannon yhteydessä,
  - kaupan pitämisen yhteydessä,
  - kuolleiden eläinten hävittämisen yhteydessä ja
  - taudintorjuntatoimenpiteiden yhteydessä
- **Johdettuja tuotteita** syntyy eläimistä saatavien sivutuotteiden yhdestä tai useammasta
  - käsittelystä,
  - muuntamisesta tai
  - jalostusvaiheesta

## EY-lainsäädäntö

- **Vanha sivutuoteasetus:** Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1774/2002 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveys säännöistä (sivutuoteasetus), **kumottu 4.3.2011 alkaen.**
- **Uusi sivutuoteasetus:** Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveys säännöistä (sivutuoteasetus), **sovelletaan 4.3.2011 alkaen.**
- **Uusi toimeenpanoasetus:** Komission asetus (EY) N:o xxxx asetuksen (EY) N:o 1069/2009 ja Neuvoston direktiivin 97/78/EY toimeenpanemiseksi, **sovelletaan 4.3.2011 alkaen ?.**

## Sivutuoteasetusten tavoitteet

- Sivutuotteiden vääränlaisella käytöllä voi olla haitallisia vaikutuksia ihmisten ja eläinten terveyteen, elintarvike- ja rehuketjun turvallisuuteen, kuluttajien luottamukseen ja muuhun yhteiskuntaan sekä ympäristöön.
- Sivutuoteasetuksen (EY) N:o 1774/2002 tarkoituksena on suojata kansanterveyttä, eläinten terveyttä sekä ympäristöä samalla kun eläimistä saatavien sivutuotteiden turvallinen käyttö on mahdollistettu
- Uuden sivutuoteasetuksen (EY) N:o 1069/2009 painopisteinä
  - riskiperusteinen lähestymistapa
  - ihmisten ja eläinten terveyden suojelun korkean tason säilyttäminen
  - jäljitettävyys tuotantoketjuissa
  - lainsäädännön yksinkertaistaminen
  - sääntöjen soveltaminen myös markkinoihin ja tuontiin

5  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



2009R1069 — FI — 09.11.2010 — 001.001 — 1

Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

► **B** EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 1069/2009,  
annettu 21 päivänä lokakuuta 2009,  
muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen  
tuotteiden terveys säännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus)  
(EUVL L 300, 14.11.2009, s. 1)

Muutettu:

virallinen lehti

	N:o	sivu	päivämäärä
► <b>M1</b> Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2010/63/EU, annettu 22 päivänä syyskuuta 2010	L 276	33	20.10.2010

## Sivutuoteasetuksen soveltamisala

- Asetuksen (EY) N:o 1069/2009/EY, 2 art. 1 kohdan mukaan sivutuoteasetusta sovelletaan
  - eläimistä saataviin sivutuotteisiin
  - johdettuihin tuotteisiin, joita ei yhteisön lainsäädännön mukaisesti saa käyttää ihmisravinnoksi;
  - sekä seuraaviin tuotteisiin, jotka on toimijan päätöksellä (jota ei voida kumota) tarkoitettu muihin tarkoituksiin kuin ihmisravinnoksi:
    - eläinperäiset tuotteet, joita yhteisön lainsäädännön mukaisesti saa käyttää ihmisravinnoksi
    - eläinperäisten tuotteiden valmistuksen raaka-aineet

7  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



## Sivutuoteasetusta ei sovelleta

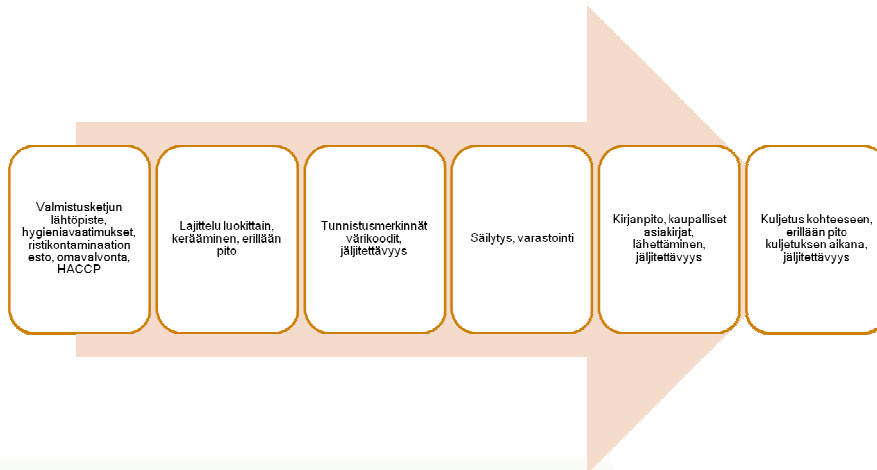
Asetuksen (EY) N:o 1069/2009/EY, 2 art. 2 kohdan mukaan sivutuoteasetusta ei sovelleta mm. seuraaviin (suppea ote):

- Luonnonvaraisiin eläimiin/riistaan: tietyiltä osin
- Raaka- ja ternimaitoon ja niistä johdettuihin tuotteisiin, jotka saadaan, pidetään, hävitetään tai käytetään alkuperätilalla
- Raakaan lemmikkieläinten ruokaan, joka on peräisin niistä vähittäismyymälöistä, joissa leikkaus ja varastointi suoritetaan ainoastaan kuluttajille toimittamiseksi suoraan paikalla
- Raakaan lemmikkieläinten ruokaan, joka on saatu alkuperätilalla omaan elintarvikekäyttöön teurastetuista eläimistä
- Ruokajätteeseen, paitsi jos se on mm.
  - peräisin kansainvälisesti liikenneväystä liikennevälineestä
  - tarkoitettu käytettäväksi ruokinnassa

8  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



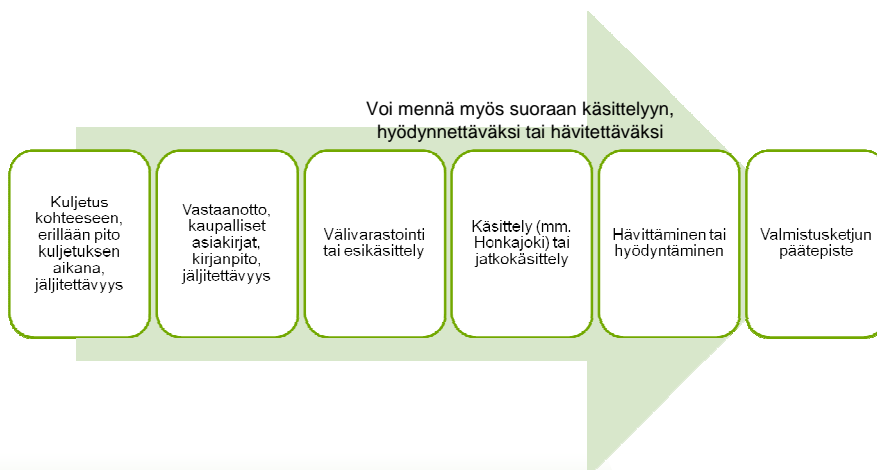
## Sivutuote prosessi elintarvikealan laitoksessa



9  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



## Sivutuote prosessi elintarvikealan laitoksen jälkeen



10  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



## Keskeisimmät elintarvikealan laitoksia koskevat sivutuoteasetuksen muutokset

- Päällekkäisten hyväksymisten karsiminen
  - elintarvikealan laitoksia ei tarvitse (edelleenkään) hyväksyä eikä rekisteröidä sivutuoteasetuksen mukaisiksi laitoksiksi
- Luokkamutoksia tietyin perustein
  - siipikarjan päät, vuodat, nahat
  - rasva, veri
- Syrjäiset alueet eläinlajikohtaisiksi
- Jäteveden käsittelyvaatimukset (mm. veri, maito ei viemäriin)
- Hygienisointikäsittely – mahdollisuus luokan 3 sivutuotteille?
- Entisten elintarvikkeiden hyvin pienten määrien hävittämisen poikkeus vuoden 2012 loppuun saakka

11  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



## Elintarvikealan laitos sivutuoteasetuksen näkökulmasta

- Elintarvikealan laitos ei ole sivutuoteasetuksessa tarkoitettu "laitos", eikä sitä tarvitse hyväksyä eikä rekisteröidä sivutuoteasetuksen mukaisesti (1069/2009/EY, 23. art.)
- Elintarvikealan laitoksen *elintarvikelain mukaisessa hyväksymisessä* tulee kuitenkin ottaa huomioon ja varmistaa sivutuoteasetuksen vaatimusten noudattaminen
- Elintarvikealan laitos/laitoksessa on sivutuoteasetuksen mukainen sivutuotteiden valmistusketjun lähtöpiste
- Elintarvikealan laitoksessa HACCP-periaatteita tulee noudattaa myös sivutuotteiden osalta ja niiden täytäntöönpanoa tulee edistää kansallisilla hyvän käytännön ohjeilla

12  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



## Teurastamon sivutuotetilat ja sivutuoteosasto

- MMMa 850/2005 eräitä eläimistä saatavia sivutuotteita käsittelevien laitosten valvonnasta ja eräiden sivutuotteiden käytöstä, 3 §:
  - **keräyskeskuksella** tarkoitetaan sivutuoteasetuksen liitteen I kohdassa 18 tarkoitettua laitosta, joka myyntiä, välitystä tai jakelua varten käsittelee tiettyjä eläimistä saatavia sivutuotteita turkiseläinten, tarhakoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien rehun raaka-aineena tai rehuna käytettäväksi;
  - **sivutuoteosastolla** tarkoitetaan teurastamon tai teurastuspaikan yhteydessä toimivaa *keräyskeskusta*, jossa tiettyjä kyseisessä laitoksessa syntyneitä eläimistä saatavia sivutuotteita käsitellään turkiseläinten, tarhakoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien rehuna tai rehun raaka-aineena;
- Huom: Valvonnassa huomioitava teurastamon muutkin sivutuotetilat kuin "sivutuoteosasto"

13  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



## Sivutuotteiden toimittaminen rehuteollisuuteen

- Sivutuotteita voi toimittaa rehuteollisuuden raaka-aineeksi
- Rehulain (86/2008) mukaan ei hyväksymisvelvoitetta
- Rehulaissa vaatimukset rehujen laadulle, turvallisuudelle, jäljitettävyydelle sekä rehuista annettavien tietojen asianmukaisuudelle
- Rehulaissa myös rangaistussäännökset
- Rehuhygieniasetuksen (EY) N:o 183/2005 mukaan [toimijan tulee rekisteröityä Eviraan rehualan toimijaksi](#), jos eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevästä laitoksesta toimitetaan käsittelemätöntä pakattua tai pakkaamatonta luokan 3 sivutuotetta eläinten rehuksi
- Rehuhygieniasetuksessa myös HACCP -vaatimukset

14  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



## Sivutuotteiden valmistusketjun lähtöpiste

### Valmistusketjun lähtöpiste

- Heti kun toimijoille syntyy sivutuoteasetuksen soveltamisalaan kuuluvia eläimistä saatavia sivutuotteita tai niistä johdettuja tuotteita, niiden on tunnistemerkittävä ne ja varmistettava, että ne käsitellään sivutuoteasetuksen mukaisesti (valmistusketjun lähtöpiste) (1069/2009/EY, 4. art., kohta 1.)
- Kun tuotteesta on tullut sivutuote, se on tunnistemerkittävä ja se ei saa enää palata elintarvikeketjuun

## Sivutuotteiden valmistusketjun päätepiste

### Valmistusketjun päätepiste

- Johdettujen tuotteiden, jotka ovat edenneet kyseisessä artiklassa mainitussa yhteisön lainsäädännössä määritettyyn valmistusvaiheeseen, on katsottava saavuttaneen valmistusketjun päätepisteen, jonka jälkeen sivutuoteasetuksen vaatimukset eivät enää koske niitä (1069/2009/EY, 5. art., kohta 1.)
- Päätepisteen ohittaneet tuotteet tulee vapauttaa sivutuoteasetuksen nojalla tehtävästä valvonnasta



## Sivutuotteiden perusluokittelu ja lajittelu

- Sivutuotteet **luokitellaan** (categorization) kolmeen luokkaan niihin liittyvän riskin perusteella.
- Luokan 1 aines (suuririskisin)
- Luokan 2 aines
- Luokan 3 aines (vähäriskisin)
- Käytännössä laitoksissa sivutuotteet **lajitellaan ja kerätään astioihin** sen mukaan, mihin ne seuraavaksi lähetetään (destination):
  - käsiteltäväksi/hyödynnettäväksi/hävitettäväksi 1 luokan tavoin (1-3 lk aines)
  - käsiteltäväksi/hyödynnettäväksi/hävitettäväksi 2 luokan tavoin (2-3 lk aines)
  - käsiteltäväksi/hyödynnettäväksi/hävitettäväksi 3 luokan tavoin (vain 3 lk:n aines)
  - Esimerkiksi "Rehuksi turkiseläimille"
    - Turkiseläimille soveltuu osa 2 lk:sta ja osa 3 lk:sta
  - Esimerkiksi "Rehuksi lemmikkieläimille"
    - Lemmikkieläimille soveltuu osa 3 lk:sta

## Sivutuotteiden luokittelumuutokset

- **Uusia 3 luokkaan siirtyneitä:**
  - Veri ja rasva
    - jos taudin vuoksi eläimen muut osat luokkaa 2, veri ja rasva voivat olla luokkaa 3, jos kyseinen tauti ei leviä niiden välityksellä
  - Siipikarjan päät (aiemmin luokkaa 2)
  - Vuodat ja nahat, sarvet ja jalat
    - Ne märehtijät, joille ei tarvitse tehdä TSE-testiä
    - Muut eläimet kuin (ne) märehtijät, joille on tehtävä TSE-testi (mm. minkki, nutria eli rämemajava)
    - Ne märehtijät, joilla TSE-testin tulos on negatiivinen

## Sivutuotteiden hyödyntämismvaihtoehdot

- Jäte- ja ympäristönsuojelulainsäädännön mukaisella rinnakkaispoltolla (jätteenpolttodirektiivi huomioitava)
  - Energia otetaan talteen, aineksen mukana poltetaan tukiainetta
  - Voidaan polttaa kokonaisia tai ei-kokonaisia ruhoja
- Sivutuoteasetuksen mukaisella rinnakkaispoltolla (sivutuotelainsäädäntö)
  - Energia otetaan talteen, aineksen mukana poltetaan tukiainetta
  - Yksinomaan kokonaisia raatoja polttava laitos
- Polttoaineena polttoaineprosessissa (combustion) (ympäristönsuojelulainsäädäntö, jätteenpolttodirektiivi)
- Ruokinnassa
  - Luokka 3: lemmikkieläimet (luokkaa 3 voi syöttää luonnollisesti myös alla mainituille eläimille)
  - Luokka 2: turkiseläimet, tarhakoirat, luonnonvaraisten eläinten haaskaruokinta, eläintarhaeläimet, sirkuseläimet
  - Tiettyjen luokkaan 1 kuuluvien aineiden käyttö myös ruokinnassa (eläintarhaeläimet)
- Tekniseen käyttöön (esim. vuodat, villat, biodiesel, bioetanolin valmistus)
- Biokaasuna, lannoitteena tai maanparannuskäytössä
- Hyödyntäminen tieteen ja tutkimuksen kehittämisessä ja taiteellisessa toiminnassa
- Muu hyödyntäminen

## Sivutuotteiden hävittämismvaihtoehdot

- Jäte- ja ympäristönsuojelulainsäädännön mukaisella kaatopaikalla (landfilling)
- Jäte- ja ympäristönsuojelulainsäädännön mukaisella jätteenpoltolla (jätteenpolttodirektiivi huomioitava)
  - Poltto taivaan tuuliin, ei oteta talteen energiaa, haitalliset hiukkaset talteen
- Sivutuoteasetuksen mukaisella poltolla (sivutuotelainsäädäntö)
  - Yksinomaan kokonaisia raatoja polttava laitos, energia taivaan tuuliin
- Hautaamalla (burial) syrjäisillä alueilla
  - Eläimistä saatavien sivutuotteiden ja erityisesti kuolleiden eläinten hautaaminen mahdollista syrjäisillä alueilla
  - Erytistapauksissa (epidemiat, tulipalo, luonnonmullistus) hävitys voi tapahtua hautaamalla myös syrjäisten alueiden ulkopuolella, epidemioiden yhteydessä mahdollisesti myös poltto roviolla voi tulla kysymykseen

## Luokkaan 1 kuuluva aines

- seuraavien eläinten kokonaiset ruhot ja kaikki ruhonosat, mukaan lukien vuodat ja nahat:
  - eläimet, joilla epäillään olevan TSE-tartunta tai joissa TSE on virallisesti todettu;
  - eläimet, jotka on lopetettu TSE:n hävittämistoimenpiteiden yhteydessä;
  - muut eläimet kuin tuotantoeläimet ja luonnonvaraiset eläimet, mukaan lukien erityisesti lemmikkieläimet, eläintarhaeläimet ja sirkuseläimet;
  - luonnonvaraiset eläimet, jos näiden epäillään sairastavan jotakin ihmisiin tai eläimiin tarttuvaa tautia;
- seuraava aines:
  - erikseen määritelty riskiaines;
  - erikseen määriteltyä riskiaineesta hävittämishetkellä sisältävät kokonaiset ruhot tai ruhonosat;
- eläimistä saatavat sivutuotteet, jotka on johdettu eläimistä, joita on käsitelty laittomalla tavalla,
- eläimistä saatavat sivutuotteet, jotka sisältävät ympäristölle ja ihmiselle vaarallisten aineiden ja muiden aineiden jäämiä, jos tällaiset jäämät ylittävät yhteisön lainsäädännössä sallitun tason tai, jos tällaista yhteisön lainsäädäntöä ei ole, kansallisessa lainsäädännössä sallitun tason;
- eläimistä saatavat sivutuotteet, jotka on kerätty 27 artiklan ensimmäisen kohdan c alakohdan nojalla hyväksytyissä täytäntöönpanosäännöissä edellytetyn jäteveden käsittelyn aikana
  - luokkaan 1 kuuluvaa ainesta käsittelevistä laitoksista; tai
  - muista laitoksista, joihin erikseen määriteltyä riskiaineesta siirretään;
- ruokajäte, joka on peräisin kansainvälisesti liikennöivistä liikennevälineistä;
- luokkaan 1 kuuluvan aineksen seokset luokkaan 2 ja/tai luokkaan 3 kuuluvan aineksen kanssa

21  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



## Luokkaan 1 kuuluvan aineksen jatkokäsittely

- Luokkaan 1 kuuluva aines on
  - hävitettävä jätteenä polttamalla,
  - hävitettävä tai hyödynnettävä rinnakkaispolttolaitoksessa, jos luokkaan 1 kuuluva aines on jätettä,
  - jos luokkaan 1 kuuluva aines on muuta ainesta kuin 8 artiklan a alakohdan i ja ii alakohdassa tarkoitettua ainesta (TSE-tartunta/tartuntaepäily/hävittäminen), hävitettävä siten, että se käsitellään painesteriloimalla ja syntyvä aines merkitään pysyvästi ja haudataan hyväksytylle kaatopaikalle,
  - jos luokkaan 1 kuuluva aines on 8 artiklan f alakohdassa tarkoitettua ainesta (kansainvälinen ruokajäte), hävitettävä hautaamalla hyväksytylle kaatopaikalle,
  - käytettävä polttoaineena esikäsiteltynä tai käsittelemättömänä tai
  - käytettävä 33, 34 ja 36 artiklassa tarkoitettujen johdettujen tuotteiden valmistamisessa, jotka saatetaan markkinoille kyseisten artikloiden mukaisesti

22  
Nina Kaario, ylitarkastaja, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
3.2.2011



## Luokkaan 2 kuuluva aines

- lanta, mineralisoimaton guano ja ruuansulatuskanavan sisältö
- eläimistä saatavat sivutuotteet, jotka on kerätty 27 artiklan ensimmäisen kohdan c alakohdan nojalla hyväksytyissä täytäntöönpanosäännöissä edellytetyn jäteveden käsittelyn aikana
  - i) luokkaan 2 kuuluvaa ainesta käsittelevistä laitoksista tai
  - ii) muista kuin 8 artiklan e alakohdassa tarkoitetuista teurastamoista
- eläimistä saatavat sivutuotteet, jotka sisältävät sallittujen aineiden tai vierasaineiden jäämiä yli sallittujen arvojen
- eläinperäiset tuotteet, jotka on ilmoitettu ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, koska niissä esiintyy epäpuhtauksia
- muut kuin luokkaan 1 kuuluvat eläinperäiset tuotteet
- muut kuin 8 tai 10 artiklassa tarkoitettujen eläimet ja ruhonosat, kun kyse on eläimistä,
  - jotka ovat kuolleet muutoin kuin ihmisravinnoksi teurastamisen tai kaatamisen vuoksi, mukaan lukien taudintorjuntatarkoituksessa lopetettujen eläimien sikiöt
  - muuhun kuin siitostarkoitukseen käytettävät munasolut, alkioita ja siemennesteitä sekä kuoriutumattomana kuollut siipikarja
- luokkaan 2 kuuluvan ja luokkaan 3 kuuluvan aineksen seokset
- muut eläimistä saatavat sivutuotteet kuin luokkaan 1 kuuluva aines tai luokkaan 3 kuuluva aines

## Luokkaan 2 kuuluvan aineksen jatkokäsittely

- Luokkaan 2 kuuluva aines on
  - hävitettävä jätteenä polttamalla
  - hävitettävä tai hyödynnettävä rinnakkaispolttolaitoksessa, jos luokkaan 2 kuuluva aines on jätettä
  - toimitettava hyväksytylle kaatopaikalle sen jälkeen, kun se on käsitelty painesteriloimalla ja syntyvä aines on merkitty pysyvästi
  - käytettävä orgaanisten lannoitteiden ja maanparannusaineiden valmistuksessa, jotka saatetaan markkinoille 32 artiklan mukaisesti sen jälkeen, kun se on tarvittaessa käsitelty painesteriloimalla ja syntyvä aines on merkitty pysyvästi
  - kompostoitava tai muunnettava biokaasuksi
  - levitettävä käsittelemättömänä maahan, jos kyseessä on lanta, ruuansulatuskanavasta erotettu ruuansulatuskanavan sisältö, maito, maitoperäinen tuote tai ternimaito, joihin toimivaltainen viranomaisella ei katso sisältyvän minkään vakavan tartuntataudin leviämisen riskiä
  - jos kyseessä on vesieläinperäinen aines, muunnettava säilörehuksi tai kompostoitava tai muunnettava biokaasuksi
  - käytettävä polttoaineena esikäsiteltynä tai käsittelemättömänä tai
  - käytettävä 33, 34 ja 36 artiklassa tarkoitettujen johdettujen tuotteiden valmistuksessa, jotka saatetaan markkinoille kyseisten artikloiden mukaisesti

## Luokkaan 3 kuuluva aines (1/2)

- teurastettujen eläinten ja kaadetun riistan ruhot ja ruhonosat, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi yhteisön lainsäädännön mukaisesti, mutta joita ei ole kaupallisista syistä tarkoitettu ihmisravinnoksi
- eläinten ruhot tai seuraavat ruhonosat, jotka ovat peräisin joko teurastamossa teurastetuista eläimistä, jotka on **ante mortem** -tarkastuksessa todettu ihmisravinnoksi teurastuskelpoisiksi, tai yhteisön lainsäädännön mukaisesti ihmisravinnoksi kaadetun riistan ruhot ja seuraavat ruhonosat:
  - eläinten ruhot tai ruhonosat, jotka on todettu yhteisön lainsäädännön mukaisesti ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, mutta joissa ei ole merkkejä ihmiseen tai eläimiin tarttuvista taudeista
  - **siipikarjan päät**
  - vuodat ja nahat, mukaan lukien niiden leikkuujätteet ja haljakset, sarvet ja jalat, mukaan lukien seuraavien eläinten falangit sekä karpus- ja metakarpusluut, kinnernivelen ja jalkapöydän luut:
    - muut eläimet kuin (ne) märehitjät, joille on tehtävä TSE-testi, ja
    - märehitjät, joille tehdystä testistä on saatu negatiivinen tulos
  - sianharjakset
  - sulat ja höyhenet
- eläimistä saatavat sivutuotteet, jotka ovat peräisin tilalla teurastetusta siipikarjasta tai tilalla teurastetuista jämseläimistä, joissa ei ole ilmennyt merkkejä ihmiseen tai eläimiin tarttuvista taudeista
- **veri**, joka on peräisin eläimistä, joissa ei ole ilmennyt kliinisiä merkkejä veren välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, ja joka on saatu seuraavista eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa sen jälkeen, kun ne on **ante mortem** -tarkastuksessa todettu teurastuskelpoisiksi ihmisravintona käyttöä varten, tai yhteisön lainsäädännön mukaisesti:
  - muut eläimet kuin (ne) märehitjät, joille on tehtävä TSE-testi, ja
  - märehitjät, joille tehdystä testistä on saatu negatiivinen tulos

## Luokkaan 3 kuuluva aines (2/2)

- eläimistä saatavat sivutuotteet, jotka ovat peräisin ihmisravinnoksi tarkoitettujen tuotteiden tuotannosta, mukaan luettuina luut, joista on poistettu rasva, ja rasvan sulatuksessa syntyvä proteiinijäännös ja maidon jalostuksessa linkoihin tai separaattoreihin jäänyt aine;
- eläinperäiset elintarvikkeet tai eläinperäisiä tuotteita sisältävät elintarvikkeet, joita ei enää ole tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien tai muiden vikojen vuoksi, jotka eivät aiheuta riskiä ihmisten tai eläinten terveydelle;
- eläinperäinen lemmikkieläinten ruoka tai rehu tai eläimistä saatavia sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita sisältävä rehu, joita ei enää ole tarkoitettu rehuksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien tai muiden vikojen vuoksi, jotka eivät aiheuta riskiä ihmisten tai eläinten terveydelle;
- **veri, istukat, villa, höyhenet, sulat, karva, sarvet, kavion tai sorkan osat ja raakamaito, jotka ovat peräisin elävistä eläimistä, joissa ei ole ilmennyt merkkejä kyseisen tuotteen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista;**
- **vesieläimet ja tällaisien eläinten osat, merinisäkkäitä lukuun ottamatta, joissa ei ole ilmennyt merkkejä kyseisen tuotteen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista;**
- vesieläimistä saatavat sivutuotteet, jotka ovat peräisin ihmisravinnoksi tarkoitettuja tuotteita valmistavista laitosista;
- seuraavat ainekset, jotka ovat peräisin sellaisista eläimistä, joissa ei ole ilmennyt merkkejä kyseisen aineksen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista:
  - simpukoiden kuoret, joista on poistettu pehmytkudos tai liha;
  - maaeläimistä peräisin olevat seuraavat tuotteet:
  - hautomoiden sivutuotteet,
  - munat,
  - muniin sivutuotteet, mukaan lukien munankuoret;
  - kaupallisista syistä tapetut untuvikot;
- vedessä tai maalla elävät selkärangattomat, muut kuin eläimille tai ihmisille patogeeniset lajit;
- eläimet ja niiden osat, jotka kuuluvat eläintieteellisesti Rodentia- tai Lagomorpha -lahkoihin, lukuun ottamatta 8 artiklan a kohdan iii, iv ja v alakohdassa tarkoitettua luokkaan 1 ja 9 artiklan a–g alakohdassa tarkoitettua luokkaan 2 kuuluvaa ainesta;
- vuodat ja nahat, sorkat, kaviot, höyhenet, sulat, villa, sarvet, karva ja turkiset, jotka ovat peräisin muista kuin tämän artiklan b alakohdassa tarkoitetuista luuilta eläimistä, joissa ei ole ilmennyt merkkejä kyseisen tuotteen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista;
- **rasvakudos, joka on peräisin eläimistä, joissa ei ole kliinisiä merkkejä kyseisen aineksen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista ja jotka on teurastettu teurastamossa sen jälkeen, kun ne on ante mortem -tarkastuksessa todettu teurastuskelpoisiksi ihmisravintona käyttöä varten yhteisön lainsäädännön mukaisesti;**
- muu kuin 8 artiklan f alakohdassa tarkoitettu ruokajäte (kansainvälinen ruokajäte)

## Luokkaan 3 kuuluvan aineksen jatkokäsittely

- Luokkaan 3 kuuluva aines on

- hävitettävä jätteenä polttamalla esikäsiteltynä tai käsittelemättömänä;
- hävitettävä tai hyödynnettävä rinnakkaispolttolaitoksessa esikäsiteltynä tai käsittelemättömänä, jos luokkaan 3 kuuluva aines on jätettä;
- **toimitettava hyväksytylle kaatopaikalle sen jälkeen, kun se on käsitelty;**
- käsiteltävä, lukuun ottamatta luokkaan 3 kuuluvaa ainesta, joka on muuttunut hajoamisen tai pilaantumisen takia niin, että kyseinen tuote aiheuttaisi kohtuuttoman riskin ihmisten tai eläinten terveydelle, ja käytettävä
  - muiden tuotantoeläinten kuin turkiseläinten rehun valmistukseen ja saatettava markkinoille 31 artiklan mukaisesti, lukuun ottamatta 10 artiklan 1 kohdan n, o ja p alakohdassa tarkoitettua ainesta;
  - turkiseläinten rehun valmistukseen ja saatettava markkinoille 36 artiklan mukaisesti;
  - lemmikkieläinten ruoan valmistukseen ja saatettava markkinoille 35 artiklan mukaisesti;
  - orgaanisten lannoitteiden ja maanparannusainesten valmistukseen, jotka on saatettava markkinoille 32 artiklan mukaisesti;
- käytettävä raan lemmikkieläinten ruoan valmistukseen ja saatettava markkinoille 35 artiklan mukaisesti;
- kompostoitava tai muunnettava biokaasuksi;
- jos kyseessä on vesieläinperäinen aines, muunnettava säilörehuksi, kompostoitava tai muunnettava biokaasuksi;
- jos kyseessä ovat muut kuin 2 artiklan 2 kohdan f alakohdassa tarkoitetut simpukoiden kuoret ja munankuoret, käytettävä toimivaltaisten viranomaisten määrittämässä oloissa, joilla ehkäistään ihmisten ja eläinten terveydelle aiheutuvat riskit;
- käytettävä polttoaineena esikäsiteltynä tai käsittelemättömänä;
- käytettävä 33, 34 ja 36 artiklassa tarkoitettujen johdettujen tuotteiden valmistukseen, jotka saatetaan markkinoille kyseisten artikloiden mukaisesti;
- jos kyseessä on 10 artiklan p alakohdan mukainen ruokajäte, käsiteltävä painesteriloimalla tai 15 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan b alakohdassa tarkoitettuja menetelmiä käyttäen tai kompostoitava tai muunnettava biokaasuksi;
- levitettävä käsittelemättömänä maahan, jos kyseessä on raakamaito, ternimaito tai niistä johdetut tuotteet, joihin toimivaltainen viranomainen ei katso sisältyvän minkään vakavan ihmisiin tai eläimiin tarttuvan taudin leviämiskäsiä

## Elintarvikealan laitosten entisten elintarvikkeiden hävittäminen

- Elintarvikealan laitoksista tulevat entiset elintarvikkeet, jotka on **käsitelty asetuksen 852/2004/EY artiklan 2, kohdan 1 alakohdan m)** mukaan, voidaan toimittaa **hyväksytylle kaatopaikalle**, jos aineksen hävittäminen ei aiheuta riskiä ihmisten ja eläinten terveydelle (toimeenpanoasetus artikla 7).
  - Asetuksen 852/2004/EY artiklan 2 kohdan 1 alakohdassa m) ”jalostamisella” tarkoitetaan toimintaa, jonka avulla alkuperäistä tuotetta muutetaan merkittävästi, esimerkiksi kuumentamalla, savustamalla, suolaamalla, kypsytämällä, kuivaamalla, marinoimalla, uuttamalla, puristamalla tai pursottamalla tai mainittujen käsittelyjen yhdistelmällä;
- Lisäksi: Jos **raakojen ja kypsien** entisten elintarvikkeiden määrä yhteensä ei ylitä 50 kg/vko, niitä voi hävittää sivutuoteasetuksen vaatimuksista poiketen, esim. **hyväksytyllä kaatopaikalla sellaisenaan ilman käsittelyä** (siirtymäsäädös vuoden 2012 loppuun saakka)

## Pienten laitosten sivutuotteet

- Usein kysyttyä, sivutuotteet ja niiden säilytys koetaan pienissä laitoksissa ongelmaksi
- Sivutuotteet "jätettä, jonka hävittäminen on kallista"
- Olisiko mahdollista hyödyntää sivutuotteita raaka-aineena, jolla on taloudellista arvoa?
- Tilanne tällä hetkellä:
  - Hävitys edelleen luokkakohtaisten peruseriaatteiden mukaan
  - Uusi asetus ei tuo merkittäviä helpotuksia
  - Syrjäiset alueet saattavat tuoda tapauskohtaisia +/- muutoksia
  - Keksittävä uusia ratkaisuja, kuten sivutuotteiden hyötykäyttö, keräilylogistiikan kehittäminen/yhteiskeräily/toiseen laitokseen toimittaminen jne.
  - Hygienisointikäsittely – mahdollisuus? Käsittely on seuraava:  
Kaikki luokan 3 teurastuksen sivutuotteet, voidaan toimittaa kansallisten vaatimusten mukaan hyväksytyihin biokaasu- ja kompostointilaitoksiin, mikäli ne ovat käyneet läpi ns. hygienisoinnin (70°C, 1 h, 12 mm partikkelikoko 12 mm)
- Syrjäiset alueet / pienteurastamot ja pienleikkaamot
  - Jatkossa syrjäiset alueet määritellään eläinlajikohtaisesti (eläinten osuus alueella saa olla enintään x % k.o. eläinpopulaatiosta)
  - pienteurastamoista ja pienleikkaamoista peräisin olevien sivutuotteiden hävitys nautojen osalta muuttuu
  - Kotiteurastukset, alkuperätillalla teurastetut eläimet – koko Suomi syrjäistä aluetta kuten tällä hetkellä
  - Poikkeusolosuhteet (luonnonmullistukset, tulipalot) – kokonaisten raatojen hävitys Eviran luvalla asetuksen vaatimuksista poiketen

## Keräilyalueet ja syrjäiset alueet

- **Syrjäisellä alueella** tarkoitetaan aluetta, joka sijaitsee kaukana sivutuotteiden käsittelylaitoksista ja joissa on alhainen eläintiheys.
- Muut alueet ovat vastaavasti **keräilyaluetta**.
- Muutos syrjäisten alueiden määrittämiseen:
  - **10 % jäsenvaltion nautoista**
  - **25 % vuohista ja lampaista ja**
  - **10 % sioista.**
- Muiden eläinlajien osalta jäsenvaltiot voivat säätää syrjäisen alueen pinta-alan.

## Syrjäiset alueet hävitettäessä kokonaisia raatoja, MMMa 1374/2004, 3 §

- Nautojen, sikojen, siipikarjan ja turkiseläinten kokonaisten raatojen sekä kalojen osalta syrjäiset alueet on tarkoitus säilyttää ennallaan, mutta ne tarkistetaan vielä.
- Vuohien ja lampaiden kokonaisten raatojen hävittämisen osalta asetetaan uusi syrjäinen alue, jossa vuohia ja lampaita on alle 25 % maan eläinmäärästä.
- Tarkoitus on rajata porojen kokonaisten raatojen hävittämisen osalta poronhoitoalue syrjäiseksi alueeksi. Tällä hetkellä porojen osalta koko maa on syrjäistä aluetta.
- Alpakoiden kokonaisten raatojen sekä kokonaisten vesiviljelyeläinten hävittämisen osalta koko Suomi on syrjäistä aluetta kuten tälläkin hetkellä.
- Kuolleina syntyneiden eläinten ja luonnonvaraisten eläinten, joiden epäillään sairastavan jotakin ihmisiin tai eläimiin tarttuvaa tautia, hävittämisen osalta koko Suomi on syrjäistä aluetta. Tilanne on tarkoitus säilyttää ennallaan.

## Syrjäiset alueet hävitettäessä muita kuin kokonaisia raatoja, MMMa 1374/2004, 4 §

- Elintarvikelain mukaisista teurastuspaikoista ja pienimuotoisista leikkaamoista peräisin olevien sivutuoteasetuksessa tarkoitettujen luokkaan 2 ja luokkaan 3 kuuluvien sivutuotteiden hävittämisen osalta muutos: Pienteurastamoista ja pienleikkaamoista peräisin olevien sivutuotteiden hävitykseen tulee soveltaa samoja syrjäisiä alueita kuin kokonaisten raatojen hävitykseen, koska uudessa sivutuoteasetuksessa syrjäisten alueiden pinta-alat on sidottu eläintihyteen eläinlajeittain. Tämä aiheuttaa muutoksen märehtijöitä teurastavien pienteurastamoiden ja pienleikkaamojen osalta sivutuotteiden hävitykseen.



## Jäteveden käsittelyvaatimukset

- Toimeenpanoasetus liite IV, I luku, 2 jakso, Jäteveden käsittely
- Mm. tiloissa, joissa poistetaan erikseen määriteltyä riskiainesta ja teurastamoissa on oltava jäteveden käsittelyn esikäsittelyprosessi eläinperäisen aineksen talteenottamiseksi (6 mm siivilät). Jätevesi, joka on läpäissyt seulan, käsitellään unionin ympäristölainsäädännön mukaan.
- Toimivaltainen viranomainen voi asettaa lisäedellytyksiä jäteveden käsittelylle 1 ja 2 luokan aineksen osalta, joilla varmistetaan taudinaiheuttajista johtuvan riskin pieneneminen
- Sivutuotteiden, veri ja maito mukaan lukien, tai johdettujen tuotteiden hävittäminen jätevesivirrassa on kielletty
- Linkoihin tai separaattoreihin jäävästä aineksesta koostuva luokkaan 3 kuuluva aines voidaan kuitenkin hävittää jätevesivirrassa, jos sille on tehty käsittely (70°C/60 min tai 80°C/30 min, liite X, II luku, 4 jakso, III osa)

## Sivutuotteiden kerääminen ja merkitseminen

- Laitoksessa on oltava hygieeninen sivutuotteiden poistojärjestelmä ja sivutuotteet on poistettava mahdollisimman nopeasti sellaisista elintarvikkeiden tuotantotiloista, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita
- Eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet on merkittävä laitoksessa tunnistettavalla tavalla ja pidettävä pidetään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista keräämisen ja kuljetuksen aikana. Sivutuotteiden keräämiseen ja säilytykseen tarkoitetut astiat tulee merkitä esimerkiksi 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. Sivutuotteiden tosiasiallinen luokka on kuitenkin oltava laitoksen tiedossa.

## Sivutuotteiden säilyttäminen ennen kuljetusta

- Jos sivutuotteita ei kuljeteta laitoksesta pois päivittäin, niitä varten on oltava erillinen jäädytetty ja tarvittaessa lukittava tila.
- Sadeveden pääsy sivutuotteiden keräilyastiaan, säiliöön tai konttiin sekä mahdollisen valumaveden pääsy sieltä pois estetään.
- Tuhoeläinten pääsy sivutuotteiden säilytysastioihin on estettävä.
- Pakkausten tulee olla asianmukaisesti merkittyjä siten, ettei niitä voida sekoittaa elintarvikkeisiin. Pakkaukset tulee säilyttää riittävän erillään elintarvikkeista, jotta elintarvikkeet voidaan suojata saastumiselta

## Sivutuotteiden kuljetus ja merkinnät

- Tunnistamismerkinnät, asianmukainen lämpötila koko kuljetuksen ajan.
- Sivutuotteiden kuljetuksen aikana ajoneuvoon, säiliöön, pakkaukseen tai muuhun pakkausmateriaaliin on merkittävä sivutuotteiden luokka sekä kyseisen luokan merkintäteksti, esim:
  - 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 kuitenkin tekstillä: "Lantaa";
  - Sellaisen luokan 2 aineksen osalta, jota saa käyttää turkiseläinten, eläintarhaeläinten,
  - Sirkuseläinten, matelijoiden, petolintujen, luonnonvaraisten eläinten, tarhakoirien tai kalansyötkiksi kasvatettujen toukkien ruokintaan, teksti: "ko. eläimen ruokintaan", esimerkiksi "Turkiseläinten ruokintaan" tai "Eläintarhaeläinten ruokintaan" sekä
  - Luokan 3 aineksen osalta teksti: "Ei ihmisravinnoksi".
- Kuljetettaessa entisiä eläimistä saatavia elintarvikkeita 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.

## Sivutuotteiden värimerkinnot

- Sisämarkkinakaupassa sivutuotteet on merkittävä sivutuoteasetuksen mukaisilla väreillä:
  - TSE -riskiaine on värjättävä mustalla värillä
  - Sivutuotteiden kuljetuksessa käytetyt pakkaukset, säiliöt tai ajoneuvot on merkittävä seuraavasti:

**1. MUSTALLA värillä kuljettaessa luokan 1 sivutuotetta**

**2. KELTASELLA värillä kuljettaessa luokan 2 sivutuotetta**

**3. VIHREÄLLÄ värillä kuljettaessa luokan 3 sivutuotetta**

## Kaupalliset asiakirjat, eli kuljetusasiakirjat

- Kaupallisilla asiakirjoilla tarkoitetaan käytännössä sivutuotteiden kuljetusasiakirjoja.
- Asiakirjat laaditaan kolmena kappaleena: alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle.
- Sähköisten dokumenttien käyttö on sallittua ja suositeltavaa mutta asiakirjan sisältövaatimusten tulee täytyä.
- Eviran ohjeen liitteenä ovat mallit kaupallisista asiakirjoista, joita voidaan käyttää lähetettäessä luokkien 1, 2 ja 3 sivutuotteita kotimaassa.

## Kuljetusasiakirjojen sisältö

- Kaupallisesta asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:
  - lähetyspäivämäärä
  - lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
  - kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
  - vastaanottajan, esimerkiksi vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
  - aineksen kuvaus ja ohjeen kohdassa 6.1 kuvatut merkintätiedot, sekä luokan 3 aineksen osalta eläinlajit ja aineksesta valmistetut käsitellyt tuotteet, jotka on tarkoitettu käytettäväksi rehuaineena
  - aineksen määrä
  - ainekselle jo tehdyt käsittelyt, esim. TSE-riskiaineksen värjääminen tai turkiseläinten
  - rehuksi tarkoitettujen sivutuotteiden hapotus
- Lähetyksestä vastaavan henkilön allekirjoitus, jonka on oltava kirjoitettu eri värillä kuin lomakkeen painoväri

## Malli: Luokan 3 kaupallinen asiakirja

Ohje sivutuoteasetuksen soveltamisesta eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevissä laitoksissa  
Eviran ohje 16010/1

### 11 LIITE IV Luokan 3 kaupallinen asiakirja (MALLI)

Lähetyspäivämäärä .....

#### LUOKAN 3 SIVUTUOTE: EI IHMISRAVINNOKSI

##### Lähettäjä

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

Toimipaikan osoite .....

Puhelin ..... Fax /sähköposti.....

##### Määräpaikka

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

Osoite .....

Puhelin ..... Fax/sähköposti .....

##### Kuljetusväline

Kuljetusliike .....

Osoite .....

Puhelin .....Fax/sähköposti .....

Kuljettajan nimi.....

Lähetettävä luokan 3 sivutuote, laatu.....

Eläinlaji/lajit.....

Mahdollinen käsittely (esim pakastaminen).....

Määrä ..... arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)

Lähettäjän allekirjoitus .....

.....

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan

2) jäljennös jää lähettävään laitokseen

3) jäljennös jää kuljettajalle

## Kirjanpito vaatimukset

- Kirjanpidolla tarkoitetaan kirjanpitoa laitoksesta lähetetyistä sivutuotteista sekä laitokseen vastaanotetuista sivutuotteista.
- Kirjanpito vaatimus voidaan täyttää säilyttämällä kuljetusta varten laadittujen kaupallisten asiakirjojen (kuljetusasiakirjojen) jäljennökset.
- Asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

## Oma valvontasuunnitelman sisältö

- Oma valvontasuunnitelmaan tulee sisältyä ohjelma sen varmistamiseksi, että sivutuotteet ja niiden käsittely laitoksessa täyttävät sivutuoteasetuksessa asetetut vaatimukset.
- Sivutuotteita koskevassa oma valvontaohjelmassa tulee 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, mihin ja millaiseen tarkoitukseen sivutuotteet laitoksesta toimitetaan;
  - sivutuotteiden kuljetuksen mukana lähetettävistä kaupallisista asiakirjoista ja niiden säilytyksestä
  - sivutuotteiden kuljetusjärjestelyistä
  - sivutuotteita koskevista mahdollisista laatuvaatimuksista, kuten rehuille asetetuista mikrobiologisista tai fysikaalis-kemiallisista ominaisuuksista koskevista vaatimuksista ja näiden seurannasta
- Oma valvontasuunnitelmassa tulisi olla varautumissuunnitelma esimerkiksi siltä varalta, että sivutuotteita ei voikaan viedä tavanomaiseen paikkaan (esim. erityistilanteet)

## Missiohavainnot 2004, 2006, 2007 ja 2009

- Puutteelliset tai virheelliset merkinnät sivutuoteastioissa / kuljetusastioissa / kaupallisissa asiakirjoissa / jäljitettävyydessä
- Teurastamo hyväksytty keräyskeskukseksi mutta hyväksymishakemuksessa ei mainintaa prosessoitavan aineksen luokasta
- Sivutuotteiden osalta ei omavalvontasuunnitelmaa eikä kirjattuja menettelytapoja
- Puutteita ristikontaminaation estämisessä (elintarvikkeiden ja rehujen valmistaminen samoissa tiloissa, sisään- ja ulosajot, vastaanotto-, puhdistus- ja desinfektioalueet)
- Hävitettävän sivutuotteen vastaanottamista ei ollut kuitattu / elintarvikealan laitokset eivät välttämättä tietoisia sivutuotteiden lopullisesta määränpäästä
- Puutteita sivutuoteasetuksen mukaisten laitosten hyväksymisessä
- Puutteita HACCP-järjestelmässä, tunnistamismerkinnöissä, kriittisten valvontapisteiden valvonnassa ja jäljitettävyydessä
- Epäselvyyksiä viranomaisten toimivallan määrittelyssä ja tehtävissä (esim. hapotusprosessin valvonta)
- Resurssipula, vähäinen valvonta, CCA ei valvo PVO:a ja MVO:a

## Keskeisiä EY-säädöksiä

- EPNa (EY) N:o 1774/2002 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveysäännöistä, ns. Sivutuoteasetus
- EPNa (EY) N:o 999/2001 tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä, ns. TSE- asetus
- EPNa (EY) 852/2004 elintarvikehygieniasta, ns. yleinen hygienia-asetus
- EPNa (EY) 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, ns. eläimistä saatavia elintarvikkeiden hygienia-asetus
- EPNa (EY) 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä, ns. eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus
- KOMa (EY) N:o 79/2005 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1774/2002 täytäntöönpanosta asetuksessa luokaan 3 kuuluvaksi ainekseksi määritellyn maidon, maitopohjaisten tuotteiden ja maidosta johdettujen tuotteiden osalta

## Keskeisiä kansallisia säädöksiä

- Elintarvikelaki 23/2006
- MMMa 37/EEO/2006 eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta, ns. Laitosasetus
- MMMa 7/EEO/2009 teurastamoita ja leikkaamoita koskevista TSE- tauteihin liittyvistä toimenpiteistä
- MMMa 1374/2004 eläimistä saatavien sivutuotteiden hävittämisestä syrjäisillä alueilla sekä kuolleiden lemmikkieläinten hävittämisestä
- MMMa 19/2006 maidon, maitopohjaisten tuotteiden ja maidon prosessoinnissa syntyvien sivutuotteiden käytöstä elintarviketuotannossa käytettävien eläinten ruokinnassa
- MMMa 850/2005 eräitä eläimiä saatavia sivutuotteita käsittelevien laitosten valvonnasta ja eräiden sivutuotteiden käytöstä
- Eviran ohje 16010/1 sivutuoteasetuksen soveltamisesta eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevissä laitoksissa, 17.9.2009
- TSE-toimenpiteet laitoksessa, Eviran ohje 16011/1, 21.1.2010

## Linkkejä ja yhteystietoja

- Eviran internetsivut, "Eläimistä saatavat sivutuotteet" -asiakokonaisuus ja "Lomakkeet ja ohjeet"  
<http://www.evira.fi/portal/>
- MMM Eläinlääkintölainsäädäntö: <http://wwwb.mmm.fi/el/laki/>
- Finlex.fi: <http://www.finlex.fi/fi/>
- Eur-lex: <http://eur-lex.europa.eu>
- FVO:n internetsivut: [http://ec.europa.eu/food/fvo/index\\_en.cfm](http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm)

### Eviran toimialakohtaiset asiantuntijat:

- Liha-alan laitokset: ylitarkastaja Nina Kaario, p. 040 137 3856, [nina.kaario@evira.fi](mailto:nina.kaario@evira.fi)
- Siipikarja-alan laitokset: ylitarkastaja Susanna Kangas, p. 040 489 3366, [susanna.kangas@evira.fi](mailto:susanna.kangas@evira.fi)
- Kala-alan laitokset: ylitarkastaja Carmela Hellsten, p. 050 433 6643, [carmela.hellsten@evira.fi](mailto:carmela.hellsten@evira.fi)
- Maitoalan laitokset: ylitarkastaja Marko Naapuri, p. 050 386 8411, [marko.naapuri@evira.fi](mailto:marko.naapuri@evira.fi)
- Muna-alan laitokset: ylitarkastaja Taina Lehdonkivi, 050 386 8417, [taina.lehdonkivi@evira.fi](mailto:taina.lehdonkivi@evira.fi)
- Elintarvikehuoneistot: ylitarkastaja Tuula Koimäki, p. 050 386 8428, [tuula.koimaki@evira.fi](mailto:tuula.koimaki@evira.fi)
- Sivutuotteiden käsittelylaitokset ja hävittäminen:
  - ylitarkastaja Taina Heimonen-Kauppi, p. 040 489 3351, [taina.heimonen-kauppi@evira.fi](mailto:taina.heimonen-kauppi@evira.fi)
  - Rehualan laitokset:
    - ylitarkastaja Taina Haarahiltunen, p. 040 755 9074, [taina.haarahiltunen@evira.fi](mailto:taina.haarahiltunen@evira.fi)
  - Kompostointi- ja biokaasulaitokset, lannoitevalmistekäyttö:
    - ylitarkastaja Olli Venelampi, p. 040 8423478, [oli.venelampi@evira.fi](mailto:oli.venelampi@evira.fi)