

## Eläimistä saatavien sivutuotteiden valvonta elintarvikealan laitoksissa

Ympäristöterveydenhuollon valtakunnalliset opintopäivät  
11.5.2011 Sokos Hotel Vantaa

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



### Sivutuotelainsäädäntö

- **Uusi sivutuoteasetus:** Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveyssäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus), **sovellettu 4.3.2011 alkaen.**
- **Uusi toimeenpanoasetus:** Komission asetus (EU) N:o 142/2011 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveyssäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 täytäntöönpanosta (...), **sovellettu 4.3.2011 alkaen.**
- **EY-elintarvikelainsäädäntö**
- **Kansallinen elintarvikelainsäädäntö**

2  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYG/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuoteasetuksen tavoitteet

- Sivutuoteasetuksen tavoitteena
  - Suojata kansanterveyttä, eläinten terveyttä ja ympäristöä
  - Mahdollistaa eläimistä saatavien sivutuotteiden turvallinen käyttö
- Uuden sivutuoteasetuksen (EY) N:o 1069/2009 tavoitteita erityisesti:
  - Ihmisten ja eläinten terveyden suojelun korkean tason säilyttäminen
  - Jäljitettävyyden varmistaminen tuotantoketjuissa
  - Riskiperusteinen lähestymistapa
  - Lainsäädännön yksinkertaistaminen
  - Sääntöjen soveltaminen myös markkinoihin ja tuontiin

3  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuotteiden määritelmiä

- **Eläimistä saatavilla sivutuotteilla** tarkoitetaan kuolleiden eläinten kokonaisia ruhoja tai ruhonosia taikka muita eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi (...)
- **Johdetuilla tuotteilla** tarkoitetaan tuotteita, jotka on saatu eläimistä saatavien sivutuotteiden yhdestä tai useammasta käsittelystä, muuntamisesta tai jalostusvaiheesta

4  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuotteiden määritelmiä

- **Ruokajätteellä** tarkoitetaan kaikkia ravintoloista, pitopalveluista ja keittiöistä, mukaan luettuina keskuskeittiöt ja kotitalouksien keittiöt, peräisin olevaa jäteruokaa, myös käytettyä ruokaöljyä.
- **Eläinperäisillä tuotteilla** tarkoitetaan eläimistä saatuja tuotteita, sellaisina kuin ne on määritelty asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä I olevassa 8.1. kohdassa:
  - eläinperäisiä elintarvikkeita mukaan luettuina hunaja ja veri,
  - ihmisravinnoksi tarkoitettuja eläviä simpukoita, eläviä piikkinahkaisia, eläviä vaippaeläimiä ja eläviä merikotiloita,
  - ja muita eläimiä, jotka on tarkoitus valmistaa toimitettavaksi elävinä lopulliselle kuluttajalle

5  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## ”Entiset elintarvikkeet”

- Ei varsinaista määritelmää lainsäädännössä
- Asetuksen (EY) N:o 1069/2009, 10 artiklan, kohta f)
  - 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;
- Entisiä elintarvikkeita voi syntyä mm. elintarvikealan laitoksissa ja joissakin muissa elintarvikehuoneistoissa

6  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuoteasetuksen soveltamisala

- Sivutuoteasetusta (EY) N:o 1069/2009, 2 artikla, sovelletaan
  - a) eläimistä saataviin sivutuotteisiin ja niistä johdettuihin tuotteisiin, joita ei yhteisön lainsäädännön mukaisesti saa käyttää ihmisravinnoksi; sekä
  - b) seuraaviin tuotteisiin, jotka on toimijan päätöksellä, jota ei voida kumota, tarkoitettu muihin tarkoituksiin kuin ihmisravinnoksi:
    - i) eläinperäiset tuotteet, joita yhteisön lainsäädännön mukaisesti saa käyttää ihmisravinnoksi;
    - ii) eläinperäisten tuotteiden valmistuksen raaka-aineet.

7  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Soveltamisalan rajauksia

- Sivutuoteasetusta (EY) N:o 1069/2009, 2 artikla, ei sovelleta esim. seuraaviin eläimistä saataviin sivutuotteisiin:
  - e) raakamaito, ternimaito ja niistä johdetut tuotteet, jotka saadaan, pidetään, hävitetään tai käytetään alkuperätilalla;
  - g) ruokajäte, paitsi jos se on:
    - i) peräisin kansainvälisesti liikennöivästä liikennevälineestä;
    - ii) tarkoitettu käytettäväksi ruokinnassa;
    - iii) tarkoitettu käsiteltäväksi painesteriloimalla tai muunnettavaksi biokaasuksi tai kompostoitavaksi 15 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan b alakohdassa tarkoitettuja menetelmiä käyttäen (erikseen vahvistetut täytäntöönpanotoimenpiteet)

8  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



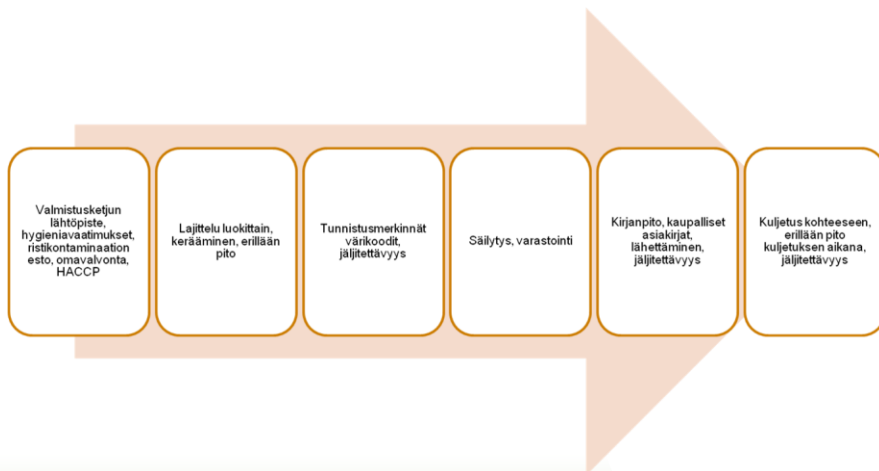
## Sivutuoteprosessin vaiheet elintarvikealan laitoksessa

- Omavalvontasuunnitelma, luokittelu
- Hyödyntämis- ja hävittämisvaihtoehtojen valinta
- Synty, lajittelu, ristikontaminaation esto
- Merkitseminen, jäljitettävyyden varmistaminen
- Kerääminen, säilytys, erillään pito
- Kirjanpito
- Kuljetusmerkinnät
- Kaupalliset asiakirjat (kuljetusasiakirjat)
- Kuljetus
- Omavalvonnan toteutus

9  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuoteprosessi karkeasti



10  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Viranomaiset elintarvikehuoneistoissa

- **Elintarvikelaki 23/2006, 3 §, Euroopan unionin lainsäädäntö:**

Siltä osin kuin muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus) annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009, jäljempänä sivutuoteasetus, koskee tämän lain mukaisia elintarvikehuoneistoja tai niissä harjoitettavaa toimintaa, toimivaltaisista valvontaviranomaisista ovat Elintarviketurvallisuusvirasto, aluehallintovirastot ja kunnan valvontaviranomaiset siten kuin niiden toimivaltajaosta tässä laissa säädetään (L:lla 352/2001 muutettu 3 § tulee voimaan 1.9.alkaen)

11  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

- **LIITE II, 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 desinfiointia.
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.

12  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus 853/2004/EY

### • LIITE III, ERITYISVAATIMUKSET

- I JAKSO: KOTIELÄIMINÄ PIDETTYJEN SORKKA- JA KAVIOELÄINTEN LIHA, IV LUKU: TEURASTUSHYGIENIA:

c) elintarvikkeeksi kelpaamattomana erotettu tai sellaiseksi luokiteltu liha ja syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet eivät saa olla kosketuksissa elintarvikkeeksi kelpaavaksi luokitellun lihan kanssa;

- II JAKSO: SIIPIKARJANLIHA JA JÄNISELÄINTEN LIHA, IV LUKU: TEURASTUSHYGIENIA:

b) jälkitarkastukseen otettu tai ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi luokiteltu liha ja syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet eivät saa olla kosketuksissa ihmisravinnoksi kelpaavaksi luokitellun lihan kanssa;

13  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus 854/2004/EY

### • 2 artikla, Määritelmät

- 2. Tässä asetuksessa sovelletaan myös soveltuvin osin seuraavissa asetuksissa vahvistettuja määritelmiä:
  - b) muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveyssäännöistä 3 päivänä lokakuuta 2002 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1774/2002 ( 1 ) olevat seuraavat määritelmät: ”eläimistä saatavat sivutuotteet”, ”TSE:t” (tarttavat spongiformiset enkefalopatiat) ja ”erikseen määritelty riskiaines”;

### • 4 artikla, Virallista valvontaa koskevat yleiset periaatteet kaikkien tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvien eläinperäisten tuotteiden osalta

- 2. Toimivaltaisen viranomaisen on suoritettava virallista valvontaa todetakseen, että elintarvikealan toimijat noudattavat seuraavien säästösten vaatimuksia:
  - c) asetus (EY) N:o 1774/2002

14  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus 854/2004/EY

### • 5 artikla , Tuore liha

- Jäsenvaltioiden on varmistettava, että tuoreen lihan virallinen valvonta toteutetaan liitteen I mukaisesti.
- 1) Virkaeläinlääkärin on suoritettava liitteessä I olevan I jakson II luvun yleisten vaatimusten ja IV jakson erityisten vaatimusten mukaisesti tuoretta lihaa markkinoille saattavissa teurastamoissa, riistankäsittelylaitoksissa ja leikkaamoissa tarkastustehtäviä, jotka koskevat erityisesti:
  - a) elintarvikeketjua koskevia tietoja;
  - b) *ante mortem* -tarkastusta;
  - c) eläinten hyvinvointia;
  - d) *post mortem* -tarkastusta;
  - e) erikseen määriteltyä riskiainesta ja muita eläimistä saatavia sivutuotteita;

15  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus 854/2004/EY

### • LIITE I, TUORE LIHA, I JAKSO: VIRKAELÄINLÄÄKÄRIN TEHTÄVÄT

- I LUKU: TOIMINNAN TARKASTAMISTEHTÄVÄT
  - 1. (...) virkaeläinlääkärin on todennettava, että elintarvikealan toimijoiden omia käytäntöjä noudatetaan jatkuvasti elintarvikealan toimijoiden vastuulla olevien eläinperäisten sivutuotteiden kaikenlaisen keräämisen, kuljetuksen, varastoinnin, käsittelyn, jalostamisen ja käytön tai hävittämisen osalta, erikseen määritelty riskiaines mukaan luettuna.
- II LUKU: TARKASTUSTEHTÄVÄT
  - E. Erikseen määritelty riskiaines ja muut eläinten sivutuotteet
    - Erikseen määriteltyä riskiainesta ja muita eläinten sivutuotteita koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti virkaeläinlääkärin on valvottava tällaisten tuotteiden poistamista, erottamista ja tarvittaessa merkintää. Virkaeläinlääkärin on varmistettava, että toimija toteuttaa kaikki asianmukaiset toimenpiteet varmistaakseen, että erikseen määritelty riskiaines ei saastuta lihaa teurastuksen (tainnutus mukaan luettuna) ja erikseen määritellyn riskiaineen poistamisen aikana.

16  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011





## Elintarvikehuoneistoasetus

- **Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 28/2009, 5 § Omavalvonta:**

Omavalvontasuunnitelmaan on liitettävä selvitys siitä, miten elintarvikehuoneiston toiminnassa syntyneet jätteet käsitellään. Jos elintarvikehuoneiston jätteissä on eläimistä saatavia sivutuotteita, joiden käsittelystä Elintarviketurvallisuusvirasto on antanut muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveysäännöistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1774/2002 säädetyihin menettelyihin pohjautuvan ohjeen, nämä menettelyt on kuvattava jätehuoltoselvityksessä erikseen.

17  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Laitosasetus 1

- **Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta, 37/EEO/2006**
- **LIITE 1, RAKENTEELLISET JA TOIMINNALLISET VAATIMUKSET LAITOKSILLE**
- **Luku 1. Yleiset rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset**
- Laitoksessa on oltava hygieeninen jäteveden ja kiinteän jätteen sekä sivutuotteiden poistojärjestelmä. Jos sivutuotteita ei kuljeteta pois laitoksesta päivittäin, niitä varten on oltava erillinen jäähdytetty ja tarvittaessa lukittava tila.

18  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Laitosasetus 2

- LIITE 3, LAITOSTEN JA MUIDEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN OMAVALVONTASUUNNITELMAT
- **Luku 1. Yleiset vaatimukset laitoksen omavalvontasuunnitelmalle**
- **Luku 1.1. Tukijärjestelmä**
  - Jätehuolto-ohjelma, johon on sisällettävä selvitys siitä, miten sivutuoteasetuksen mukaiset sivutuotteet ja jätteet laitoksessa käsitellään ja säilytetään sekä mihin tarkoitukseen erilaiset laitoksessa syntyvät jätteet toimitetaan.

19  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Elintarvikealan laitoksen hyväksyminen

- **Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta**
- Annettu Helsingissä 5 päivänä toukokuuta 2011
- 4 §, *Laitoksen hyväksymishakemus*
  - Elintarvikelain 13 §:n 2 momentin mukaisesta laitoksen hyväksymistä koskevasta hakemuksesta, joka on toimitettava liitteineen valvontaviranomaiselle kahtena kappaleena, on käytävä ilmi:
    - 6) selvitys ilmanvaihdosta, vedenhankinnasta, viemäroinnistä, jätehuollosta ja sivutuotteiden käsittelystä;
    - Hakemukseen liitettävistä laitoksen pohjapiirustuksista on käytävä ilmi:
      - a) (...) sivutuotteiden ja jätteiden kuljetusreitit;

20  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuoteasetuksen vaatimukset elintarvikealan yrityksille

- **23 artikla, Toimijoiden tai laitosten rekisteröinti**
  - Rekisteröinti-ilmoitusta ei tarvita toiminnasta, jota varten eläimistä saatavia sivutuotteita tuottavat laitokset ovat jo saaneet hyväksynnän tai ne on rekisteröity asetuksen (EY) N:o 852/2004 tai asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaisesti.
- **25 artikla, Yleiset hygieniavaatimukset**
- **26 artikla, Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely elintarvikealan yrityksissä**
  - Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely, jalostus ja varastointi laitoksissa, jotka on hyväksytty tai rekisteröity asetuksen (EY) N:o 853/2004 4 artiklan tai asetuksen (EY) N:o 852/2004 6 artiklan mukaisesti, on tehtävä ristikontaminaation estävissä olosuhteissa ja tarvittaessa laitoksen tätä varten osoitetussa osassa.

21  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuoteasetuksen vaatimukset elintarvikealan yrityksille

- **29 artikla, Vaara-analyysi ja kriittiset valvontapisteet**
  - Toimijoiden, jotka harjoittavat jotakin seuraavista toiminnoista, on otettava käyttöön, toteutettava ja pidettävä yllä vaara-analyysin ja kriittisten valvontapisteiden, jäljempänä ”HACCP”, periaatteisiin perustuva pysyvä kirjallinen menettely tai menettelyitä:
  - c) useampaan kuin yhteen luokkaan kuuluvien eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden käsittely ja varastointi samassa laitoksessa;
- Elintarvikealan laitoksen elintarvikelain mukaisessa hyväksymisessä tulee ottaa huomioon sivutuoteasetuksen vaatimusten täytyminen tarvittavilta osin.

22  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Elintarvikealan laitoksen yhteydessä toimiva sivutuotealan laitos

- Yleisimpiä elintarvikealan laitosten yhteydessä toimivia sivutuotteita käsitteleviä laitoksia (sivutuotealan laitoksia) ovat lemmikkieläinten ruokia tai turkiseläinten rehua valmistavat laitokset.
- Sivutuotealan laitosten hyväksymisestä ja valvonnasta sekä valvontaviranomaisista säädetään eläintautilaissa ja rehulaissa ja niiden nojalla annetuissa asetuksissa.
- Sivutuoteasetuksen mukaisen hyväksymisen lisäksi sivutuotealan laitokset tarvitsevat toimintaansa usein myös ympäristöluvan.

23  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Käsitteet valmistusketjun lähtöpiste ja päätepiste

### 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
- Kun tuotteesta on tullut sivutuote, se ei saa enää palata elintarvikeketjuun

### 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
- Päätepisteen ohittaneet tuotteet tulee vapauttaa sivutuoteasetuksen nojalla tehtävästä valvonnasta

24  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuotteiden perusluokittelu ja lajittelu

- Sivutuotteet **luokitellaan** (kategorisoidaan) kolmeen luokkaan niihin liittyvän riskin perusteella.
- Luokan 1 aines (suuririskisin)
- Luokan 2 aines
- Luokan 3 aines (vähäriskisin)
- Käytännössä laitoksissa sivutuotteet **lajitellaan ja kerätään astioihin** usein sen mukaan, mihin ne seuraavaksi lähetetään (määränpään mukaan)
- Sivutuoteainesten luokat on kuvattava omavalvontasuunnitelmassa, vaikka aineksista tehtäisiin seoksia

25  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Elintarvikehuoneistojen sivutuoteainekset yleisimmin

- Teurastamoista: luokkien 3, 2 ja 1 ainekset
- Leikkaamoista: luokkien 3 ja 1 ainekset
- Muista elintarvikealan laitoksista: luokan 3 aines
- Elintarvikehuoneistoista, muista kuin laitoksista: luokan 3 ja 1 ainekset
- Esimerkkejä:
  - Ns. entiset elintarvikkeet ovat luokan 3 ainesta
  - Ruokajäte (muusta kuin kansainvälisestä liikenteestä) on luokan 3 ainesta
  - Kansainvälisesti liikennöivistä liikennevälineistä peräisin oleva ruokajäte on luokan 1 ainesta (hävitettävä hautaamalla hyväksytylle kaatopaikalle)

26  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuotteiden hyödyntämismvaihtoehdot

- Ruokinnassa ja rehukäytössä
  - Lemmikkieläimet, turkiseläimet, tarhakoirat, luonnonvaraisten eläinten haaskaruokinta, eläintarhaeläimet, sirkuseläimet
- Biokaasuna, lannoitteena tai maanparannuskäytössä
- 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
- Teknisessä käytössä (esim. vuodat, villat, biodiesel, bioetanolin valmistus)
- Tieteen ja tutkimuksen kehittämisessä ja taiteellisessa toiminnassa
- Muu hyödyntäminen

27

Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Biokaasu- ja lannoitekäyttö

- **Biokaasulaitos** – aines hajotetaan biologisesti anaerobisissa olosuhteissa
- **Kompostointilaitos** – aines hajotetaan biologisesti aerobisissa olosuhteissa
- Luokan 3 sivutuotteet voidaan toimittaa sivutuoteasetuksen vaatimusten mukaisesti hyväksytyyn kompostointi- tai biokaasulaitokseen, käsittelyvaatimus on 70°C, 60 min, 12 mm partikkelikoko.
- Tai ne voidaan hygienisointikäsitteilyn jälkeen toimittaa kansallisesti hyväksytyyn kompostointi tai biokaasulaitokseen. Hygienisointikäsitteily: 70°C, 1 h, 12 mm partikkelikoko. Hygienisointikäsitteilyä tekeviä laitoksia ei tällä hetkellä ole.
- Luokan 2 sivutuotteita voidaan toimittaa hyväksytyyn kompostointi- tai biokaasulaitokseen sen jälkeen, kun ne on käsitelty luokan 2 aineksen käsitteilyyn hyväksytyssä käsitteilylaitoksessa menetelmällä 1 (painesterilointi, Honkajoki).
- Kompostit ja mädätysjännökset käytetään lähinnä maanparannusaineena maanviljelyksessä tai viherrakentamisessa tai kompostimullan raaka-aineena.
- Laitos voi vastaanottaa vain niitä jakeita joille sillä on lupa. Käytännössä lupa kirjoitetaan kaikille luokan 3 sivutuotteille, jollei laitos itse ole sitä rajannut tai jollei laitoksen ympäristöluvassa ole rajoituksia. Toinen rajoittava tekijä on tekniikka. Esim. luiden käsittely ei välttämättä ole mielekäs biokaasulaitoksesta, vaikka onkin laillista.

28

Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuotteiden hävittämisvaihtoehdot

- 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
  - Erityistapauksissa (epidemiat, tulipalo, luonnonmullistus) hävitys voi tapahtua hautaamalla myös syrjäisten alueiden ulkopuolella, epidemioiden yhteydessä mahdollisesti myös poltto roviolla voi tulla kysymykseen

29  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## 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 [hyväksytyille 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 (engl. cured), kypsyttämällä, 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 käsittelyjä, siirtymäsäädös vuoden 2012 loppuun saakka.
- Ruokajätteen hävitys voi olla sivutuoteasetuksen soveltamisalan ulkopuolella

30  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Keräilyalueet ja syrjäiset alueet

- 1069/2009/EY, 3 §, kohta 23): "syrjäisillä alueilla" tarkoitetaan alueita, joilla eläinkanta on niin pieni ja jotka ovat niin kaukana hävittämislaitoksista, että eläimistä saatavien sivutuotteiden keräykseen ja kuljetukseen liittyvät järjestelyt olisivat suhteettoman työläitä paikalla suoritettavaan hävittämiseen verrattuna;
- Syrjäisillä alueilla tiettyjä sivutuotteita voidaan haudata/toimittaa hyväksytylle kaatopaikalle.
- Muut alueet ovat vastaavasti ns. keräilyaluetta.
- Syrjäiset alueet määritetään jäsenvaltiossa seuraavasti:
  - 10 % jäsenvaltion naudoista
  - 25 % vuohista ja lampaista ja
  - 10 % sioista
  - Muiden eläinlajien osalta jäsenvaltiot voivat säätää syrjäisen alueen pinta-alan.

31  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Sivutuotemissio

- Sivutuotemissio syksyllä 2011 (10. – 20.10.2011)
- **Miten sivutuoteasetuksen toimeenpano ja tavoitteet toteutuvat?**
- Aiemmissä missioissa havaittu puutteita mm:
  - jäljitettävyydessä
  - merkinnöissä sivutuoteastioissa / kuljetusastioissa / kaupallisissa asiakirjoissa
  - hyväksymisasiakirjoissa
  - sivutuotteiden omavalvontasuunnitelmassa ja menettelytapojen kirjaamisessa
  - ristikontaminaation estämisessä
  - elintarvikealan laitokset eivät aina tietoisia sivutuotteidensa lopullisesta määränpäästä

32  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011





## Keskeisiä EY-säädöksiä

- EPNa (EY) N:o **1069/2009** muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysnäköistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus)
- Komission asetus (EU) N:o **142/2011** (...) asetuksen (EY) N:o 1069/2009 täytäntöönpanosta (...)
- 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

33  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## 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 665/2010 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 ohjeita:

- 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

34  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



## Linkkejä ja yhteystietoja

- Eviran internetsivut, "Eläimistä saatavat sivutuotteet" -asiakokonaisuus ja "Lomakkeet ja ohjeet"  
<http://www.evira.fi>
- 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)
- Kala-alan laitokset: ylitarkastaja Tuula Lunden, p. 050 433 6643, [tuula.lunden@evira.fi](mailto:tuula.lunden@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, [olli.venelampi@evira.fi](mailto:olli.venelampi@evira.fi)

35  
Nina Kaario, Evira/VALO/HYGI/ELLA  
11.5.2011



**Kiitos!**

