



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kalastustuotteiden erityisvaatimukset ja ajankohtaista kala-alan valvonnassa

Johanna Jaakkola & Tuula Koimäki

Erityisasiantuntijat, elintarvikevalvonnan ohjaus

Elintarvikehygienijaosto

Mikrobiologisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

Elintarviketurvallisuusosasto

Koulutus elintarvikevalvojille ja kala-alan toimijoille

20.4.2023



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Lainsäädäntöä



Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus
(EY) N:o 853/2004: liite III, jakso VIII, luku V

Kalastustuotteita koskevat terveystaamimukset

*Sen lisäksi, että elintarvikealan toimijoiden on varmistettava - - -
mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen, niiden on varmistettava
tuotteen tai lajin luonteesta riippuen, että ihmisravinnoksi markkinoille
saatettavat kalastustuotteet täyttävät tämän luvun vaatimukset*

- A. KALASTUSTUOTTEIDEN AISTINVARAISET OMINAISUUDET*
- B. HISTAMIINI*
- C. HAIHTUVA KOKONAISTYYPPI (TVB-N)*
- D. LOISET*
- E. KANSANTERVEYDELLE HAITALLISET TOKSIINIT*



Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627,
Ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden
virallisen valvonnan suorittamista koskevista
yhdenmukaisista käytännön järjestelyistä
EPNAs (EU) 2017/625 mukaisesti

**Kalastustuotteiden virallista valvontaa koskevat
erityisvaatimukset**

2019/627, 70 artikla

Kalastustuotteiden virallinen valvonta



Kalastustuotteiden viralliseen valvontaan on kuuluttava ainakin liitteessä VI vahvistetut käytännön järjestelyt seuraavilta osin:

- **aistinvaraiset tutkimukset;**

- *tuoreusindikaattorit;*

- **histamiini;**

- **jäämät ja vierasaineet;**

- **mikrobiologiset kokeet;**

- **loiset;**

- **myrkylliset kalastustuotteet**

- Tetraodontidae
- Molidae
- Diodontidae
- Canthigasteridae
- Gempylidae

Vierasaineiden valvontaohjelma ja Eläinlääkejäämien valvontaohjelma (alkaen 2023)

Ruokaviraston ohje 4094/04.02.00.01/2020/3: Elintarvikkeiden mikrobiologiset analyysit - Ohje valvontaviranomaisille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus kalastus- ja vesiviljelytuotteiden sallituista kauppanimistä **1158/2018**, (muutokset **108/2021**, **470/2020**)



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Aistinvaraiset tutkimukset ja tuoreusindikaattorit



Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004, liite III, jakso VIII, luku V: **Kalastustuotteita koskevat terveystaamimukset**

Kalastustuotteiden aistinvaraiset ominaisuudet

Elintarvikealan toimijoiden on suoritettava kalastustuotteiden aistinvarainen tutkimus. Tutkimuksella on varmistettava, että kalastustuotteet täyttävät tuoreusvaatimukset.

- Esim. tuoretta kalaa tai rapuja vastaanotettaessa, käsiteltäessä (perkuu- tai fileointilinja), varastoinnin ja myynnin aikana
- Varmistetaan, että kalastustuotteet ovat ulkonäön, hajun ja rakenteen perusteella elintarvikkeeksi sopivia
- Tietyille kalalajeille tuoreusluokituskriteerit asetuksessa **(EY) N:o 2406/96**
- Muilta osin toimija voi määrittää/valita kriteerit aistinvaraiselle laadulle



Neuvoston asetus (EY) N:o 2406/96 tiettyjen kalastustuotteiden kaupan pitämistä koskevien yhteisten vaatimusten vahvistamisesta

Tuoreusluokituskriteerit mm. seuraaville kalalajeille:

Punakampela (*Pleuronectes platessa*)

Tonnikala (*Thunnus thynnus*)

Silli/silakka (*Clupea harengus*)

Turska (*Gadus morhua*)

Kolja (*Melanogrammus aeglefinus*)

Seiti (*Pollachius virens*)

Makrilli (*Scomber japonicus*, *Scomber scombrus*)

Puna-ahven (*Sebastes*-lajit)

Sardelli (*Engraulis*-lajit)

Merilahna (*Brama*-lajit)

Kampela (*Platichthys flesus*)

Kilohaili (*Sprattus sprattus*)...

(EU) 2019/627 Liite VI: 70 artiklassa tarkoitetut kalastustuotteiden **virallista valvontaa** koskevat käytännön järjestelyt



Aistinvaraiset tarkastukset viranomaisvalvonnassa

- *Tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa on tehtävä aistinvaraisia pistokoetarkastuksia*
- *Tarkastusten yhtenä tavoitteena on todentaa, että tässä asetuksessa vahvistetut tuoreutta koskevat vaatimukset täyttyvät. Tähän sisältyy erityisesti sen todentaminen, että kalastustuotteet täyttävät tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa vähintään asetuksen (EY) N:o 2406/96 mukaisesti vahvistetut tuoreuden perusvaatimukset*



Aistinvaraisten tutkimusten osalta tarkastusryhmä totesi, että elintarvikevalvontaviranomaiset eivät tehneet tutkimuksia, vaikka Ruokaviraston ohjeissa pyydetään selvästi tällaisten tutkimusten suorittamista. Tarkastusryhmä totesi myös, että Ruokaviraston ohjeasiakirjassa aistinvaraisten ominaisuuksien yleisten kuvausten osalta viitataan standardeihin eikä asetukseen (EY) N:o 2406/96, toisin kuin asetuksen (EU) 2019/627 liitteessä VI olevan I luvun A kohdassa.



Uusi Oiva-arviointirivi 2023

8.10 Kalastustuotteiden aistinvarainen laatu

- **Arviointi ei näy Oiva-raportilla, ainoastaan tarkastuskertomuksessa**
- Tuore kokonainen tai perattu kala, elävät tai tuoreet äyriäiset

Tarkastettavia asioita:

1. Kalastustuotteiden aistinvarainen laatu toimijan vastaanottaessa kalastustuotteita, tuotannon, varastoinnin ja jakelun aikana sekä vähittäismyynnin yhteydessä
2. Omavalvonnan riittävyys ja sopivuus

Oiva-rivi 8.10 Kalastustuotteiden aistinvarainen laatu



1. Aistinvaraisessa tarkastuksessa varmistetaan, että kalastustuotteet ovat aistinvaraisten ominaisuuksiensa perusteella elintarvikkeeksi sopivia.
= Valvoja suorittaa pistokoeluontoisesti aistinvaraisen tarkastuksen
2. Aistinvaraisen laadun arvioinnissa käytetään asetuksen (EY) N:o 2406/96 liitteen I mukaisia tuoreusluokituskriteereitä.
= Valvoja käyttää asetuksessa mainituille kalalajeille ja soveltuvilta osin myös muille kalalajeille (ks. Päivitetty Kalastustuoteohje)
3. Kalastustuotteita käsittelevien toimijoiden tulee toteuttaa aistinvaraisia tarkastuksia osana omavalvontaa sen varmistamiseksi, että kalastustuotteet täyttävät asetuksen (EY) N:o 2406/96 mukaiset tuoreuden perusvaatimukset.
= Toimijan tulisi huomioida asetuksen kriteerit, mikäli käsitellään asetuksessa mainittuja lajeja,
muutoin toimijan määrittelemät tai valitsemat kriteerit/arviointiohjeet



Oiva-rivi 8.10 Kalastustuotteiden aistinvarainen laatu



- Elintarvikevalvojan suorittamassa aistinvaraisessa tarkastuksessa varmistetaan, että kalastustuotteet ovat aistinvaraisten ominaisuuksiensa perusteella **elintarvikkeeksi sopivia**
- Valvojan ei tarvitse osata luokitella tarkasti esimerkiksi tuoreusluokkien A ja B välillä
- **Kelpaamaton laatu**



Elintarvikkeeksi käytetään kalastustuotteita, joiden aistinvarainen laatu on **selvästi heikentynyt**. Esimerkiksi osassa kaloista on **merkittäviä vaurioita tai pilaantumisen merkkejä**.



Elintarvikkeeksi toimitetaan tuotteita, joiden aistinvarainen laatu on **huono**, joukossa on esimerkiksi **runsaasti pilaantuneita kaloja**. Elintarvikkeeksi vastaanotetaan tai toimitetaan **kuolleita rapuja**.



Tuoreusindikaattorit: Haihtuva kokonaistyyppi

Jalostamattomia kalastustuotteita ei saa saattaa markkinoille, jos kemialliset kokeet osoittavat, että TVB-N:lle tai TMA-N:lle vahvistetut rajat ylittyvät.

- Ei edellytetä tutkimuksia, jos aistinvaraisessa laadussa ei poikkeavaa

(EU) 2019/627 Liite VI: 70 artiklassa tarkoitetut kalastustuotteiden virallista valvontaa koskevat käytännön järjestelyt



Tuoreusindikaattorit

Liite VI, luku I, kohdat A ja B

- *Jos aistinvarainen tutkimus antaa aiheita epäillä kalastustuotteiden tuoreutta, voidaan ottaa näytteitä ja tehdä laboratoriokeet emäksisen haihtuvan kokonaistypen (TVB-N) ja trimetyyliamiinityypen (TMA-N) määrien kartoittamiseksi*
- *Jos aistinvaraisen tutkimuksen perusteella on aiheita epäillä muiden sellaisten seikkojen olemassaoloa, jotka voivat vaikuttaa ihmisten terveyteen, on asian todentamiseksi otettava asianmukaiset näytteet.*
- Ei edellytetä tutkimuksia, jos aistinvaraisessa laadussa ei poikkeavaa



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Histamiini



Histamiini hyväksytyn elintarvikehuoneiston omavalvonnassa

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että histamiinille vahvistetut rajat ((EY) N:o 2073/2005) eivät ylity

- Scombridae (makrillit, sardiinit, tonnikalat)
 - Clupeidae (sillit, pois lukien Itämeren silakka ja kilohaili)
 - Engraulidae (sardellit)
 - Coryfenidae (dolfiinit, mm. mahi-mahi/ delfiinikala)
 - Pomatomidae (sinikala)
- ✓ Omavalvonnassa tunnistetaan histamiiniriskin kannalta merkitykselliset kalalajit
 - ✓ Riskiperusteinen näytteenottosuunnitelma: Ruokaviraston ohjeessa Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen ohjeelliset näytteenottotiheydet, **liitteen 2 päivitys kommentoitavana valvojilla**



Laitoksiin tehtyjen tarkastuskäyntien aikana toimijat ilmoittivat tarkastusryhmälle, että ne eivät yleensä testaa tuotteita omissa tarkastuksissaan. Sen sijaan ne pyytävät toimittajiltaan analyyttisten testien tuloksia - - - asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 säädettyä näytteenottojärjestelmää ei ollut noudatettu eikä käytetty analyysimenetelmä ollut sama kuin EU:n viitteessä mainittu menetelmä. Mitään testeistä ei ollut tehty Ruokaviraston hyväksymissä laboratorioissa. Tarkastuskäynnin kohteena olleissa laitoksissa käsiteltiin runsaasti histidiiniä sisältäviä kalalajeja, kuten Norjasta peräisin olevaa silliä, tonnikalaa, makrillia ja mahi-mahia.

Histamiininäytteet hyväksytyn elintarvikehuoneiston omavalvonnassa



- Omavalvontanäytteet tulee tutkia Ruokaviraston nimeämässä laboratoriossa tai kansallisessa vertailulaboratoriossa menetelmällä, joka on asetuksen (EY) N:o 2073/2005 mukainen (EN ISO 19343) **tai** vertailtu sitä vastaan (esim. NMKL 196 tai ELISA)
- Tavarantoimittajan analyysitulosten hyödyntäminen, huomioitavaa:
 - ✓ Menetelmä mikrobikriteeriasetuksen mukainen **tai** asetuksen menetelmää vastaan vertailtu menetelmä
 - ✓ 9 osanäytettä



Histamiinin viranomaisvalvonta

Histamiinin esiintymistä koskevat pistokokeet on tehtävä asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 vahvistettujen sallittujen tasojen noudattamisen todentamiseksi

- Viranomainen voi päättää arviointinsa perusteella, että ei ota näytteitä tuotantomäärältään pienessä hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa
- Eläinlääkinnällisen rajatarkastuksen piiriin kuuluvista tuotteista ei tarvitse ottaa näytteitä osana kuntien viranomaisvalvontaa
- Viranomaisnäytteet tulee tutkia Ruokaviraston nimeämässä virallisessa laboratoriossa tai kansallisessa vertailulaboratoriossa
- Ruokavirasto suunnittelee valtakunnallista histamiininäytteenottoprojektiä



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Loiset



Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004, liite III, jakso VIII, luku V: **Kalastustuotteita koskevat terveystaamimukset**

Loiset

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kalastustuotteet on ennen niiden markkinoille saattamista tarkastettu silmämääräisesti näkyvien loisten havaitsemiseksi. Kyseiset toimijat eivät saa saattaa markkinoille ihmisravinnoksi kalastustuotteita, joissa on selvästi loisia.

Komission asetuksessa (EY) N:o 2074/2005, liitteen II luvussa II vahvistetaan yksityiskohtaiset säännöt silmämääräisille tarkastuksille kalastustuotteissa olevien loisten havaitsemiseksi

Säännöt silmämääräisille loistarkastuksille

(EY) N:o 2074/2005, liite II, luku II



- Silmämääräinen tarkastus = tutkimus suurentavia optisia välineitä käyttäen tai ilman niitä hyvässä valaistuksessa, tarvittaessa läpivalaisu eli litteiden kalojen tai kalafileiden pitäminen valoa vasten pimennetyssä huoneessa
- Silmämääräinen tarkastus edustavalle määrälle näytteitä: toimija määrittää laajuuden ja tiheyden kalastustuotteiden tyyppin, alkuperän ja käytön perusteella

Tuotannon aikana ammattitaitoisten henkilöiden on tehtävä silmämääräinen tarkastus suolistetuille kaloille siten, että kalojen vatsaontelo ja ihmisravinnoksi tarkoitetut maksa ja mäti tarkastetaan. Sisälmysten poistoon käytetystä järjestelmästä riippuen silmämääräinen tarkastus on suoritettava seuraavasti:

a) jos kalat suolistetaan käsin, siten, että käsittelijä tarkastaa kaloja jatkuvasti suolistamisen ja pesemisen aikana;

b) jos kalat suolistetaan mekaanisesti, tarkastusotannalla, jolloin edustava näytteiden määrä on vähintään 10 kalaa erää kohden.

Ammattitaitoisten henkilöiden on tarkastettava silmämääräisesti kalafileet tai -siivut viimeistelyn sekä fileoinnin tai viipaloinnin aikana. Jos yksilöllinen tarkastelu ei ole mahdollista fileiden koon tai fileointitoimenpiteiden vuoksi, on laadittava näytteenottosuunnitelma ja pidettävä se toimivaltaisen viranomaisen saatavilla - - -. Jos fileiden läpivalaisu on teknisistä syistä tarpeen, se on sisällytettävä näytteenottosuunnitelmaan.

(EU) 2019/627 Liite VI: 70 artiklassa tarkoitetut kalastustuotteiden **virallista valvontaa koskevat käytännön järjestelyt**



Viranomaisvalvonta: Oikaisu asetuksen (EU) 2019/627 suomenkieliseen käännökseen (2022)

liitteessä VI olevan I luvun F osassa ”Loiset”:

- *On tehtävä riskeihin perustuvia **tarkastuksia** asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson III luvun D osan ja asetuksen (EY) N:o 2074/2005 liitteessä II olevan I jakson noudattamisen todentamiseksi*

Uusi käännös:

- **Riskiperusteisella testaamisella** tulee tarkistaa asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson III luvun D osan ja asetuksen (EY) N:o 2074/2005 liitteessä II olevan I jakson noudattaminen
- *(ENG: Risk-based testing shall take place to verify compliance with..)*



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Jäädytyskäsittely

Jäädytyskäsittely



Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004, liite III, jakso VIII, luku III, osa D:

Elintarvikealan toimijoiden, jotka saattavat markkinoille seuraavia eväkalosta tai nilviäisiin kuuluvista pääjalkaisista johdettuja kalastustuotteita:

a) raakana syötäväksi tarkoitettut kalastustuotteet; tai

b) marinoidut, suolatut ja muulla tavalla käsitellyt kalastustuotteet, jos käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia,

on varmistettava, että raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle tehdään jäädytyskäsittely sellaisten elinkelpoisten loisten hävittämiseksi, jotka saattavat aiheuttaa riskin kuluttajien terveydelle.



Jäädytyskäsittely

Kalastustuotteet on jäädytettävä

- -20 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 24 tunnin ajaksi tai
- -35 °C:n tai sitä alempaan lämpötilaan vähintään 15 tunnin ajaksi.

- Jos kalastustuotetta on säilytetty jäädytettynä (-18 °C) riittävän pitkän ajan, vähintään 96 tuntia (4 pvä), erillistä jäädytyskäsittelyä ei vaadita.
- Särkikalat ja niiden mäti säilytetään jäädytettynä (-18 °C) vähintään 7 vuorokauden ajan (*maksamato*) (Ruokaviraston suositus)



Jäädytyskäsittely

- Tehdään joko raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle
- Kun toimija toimittaa jäädytyskäsiteltyjä kalastustuotteita toiseen elintarvikehuoneistoon
 - Mukana on oltava dokumentti, jossa mainitaan tuotteille tehdyn jäädytyskäsittelyn tyyppi eli aika-lämpötila-yhdistelmä
 - Merkintä tehdään esimerkiksi kaupalliseen asiakirjaan, tuotteen etikettiin, kirjalliseen sopimukseen tai muuhun asiakirjaan
 - Jäädytyskäsittelyn tyyppiä koskevan tiedon on seurattava tuotetta siihen asti kunnes tuote saatetaan markkinoille. Tietoa ei kuitenkaan tarvitse antaa lopulliselle kuluttajalle.



Jäädytyskäsittelystä vapautetut kalalajit

Jäädytysvaatimus koskee kaikkia kalalajeja, lukuun ottamatta seuraavia kaloja:

- ✓ Atlantissa viljelty lohi
- ✓ Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi
- ✓ Itämerestä pyydetty silakka ja kilohaili (MMMä 318/2021 muutos 880/2022: tarkennus 31 ja 43 §)
- Myös muita Suomessa viljeltyjä kalalajeja kuin kirjolohi ja sampi voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta, jos toimijalla on kalankasvattajalta saatu selvitys seuraavista asioista:
 - kalat on kasvatettu alkioista kalanviljelylaitoksessa ja
 - kalojen ruokintaan on käytetty yksinomaan teollisesti valmistettua rehua
 - kalankasvattajalta saatu kirjallinen selvitys edellä mainituista asioista, raaka-aineelle tai valmiille tuotteille ei tarvitse tehdä jäädytyskäsittelyä
 - Kirjallista selvitystä ei vaadita eräkohtaisesti, vaan kertaluonteinen selvitys riittää siitä, että kalankasvattaja aina noudattaa edellä mainittuja kasvatuskriteerejä
- Huom! Jos viljeltyjä kaloja on pidetty kasvun alkuvaiheessa luonnonravintolammikoissa, joissa ne siis syövät luonnonravintoa, kaloja ei voi tällöin vapauttaa jäädytyskäsittelystä



Jäädytyskäsittely

Rekisteröidyt elintarvikehuoneistot

- Aiemmin tarkastettu rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa kohdassa 5.1

➤ **Jatkossa 8.8. Kalastustuotteiden loistarkastukset ja jäädytyskäsittely**

Myynnissä ja tarjoilussa

- Oleellista, jos valmistetaan/tarjoillaan raakana tai lähes raakana syötäviä kalatuotteita mm.
 - graavi- tai kylmäsavustettua kalaa,
 - cevicheä,
 - tartarkalaa,
 - sushia,
 - mätiä
- *Jos kalalajit eivät kuulu vapautettujen kalalajien piiriin, nämä tuotteet pitää jäädytyskäsittää joko raaka-aineena tai valmiina tuotteena*
- Muistutus asiasta myös elintarvikehuoneisto-ohjeessa kohdassa 4.11.2. jäädytyskäsittely loisriskin vuoksi



Oiva 8.8

8.8 Kalastustuotteiden loistarkastukset ja jäädytyskäsittely

Ohje/versio: 2154/04.02.00.01/2021/5, voimaantulo 2.1.2023

Huomioitavaa:

- Tämä kohta arvioidaan elintarvikehuoneistoissa, joissa:
 - Perataan tai fileoidaan kalaa (loistarkastukset, kaikki kalalajit)
 - Valmistetaan sellaisenaan syötäviä kalastustuotteita, joiden käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia (jäädytyskäsittely).
- Jäädytyskäsittelystä on vapautettu Atlantissa viljelty lohi ja kirjolohi, Suomessa viljelty kirjolohi ja sampi sekä Itämerestä pyydetty silakka ja kilohaili. Lisäksi jäädytyskäsittelystä voidaan vapauttaa muita viljeltyjä kalalajeja, jos Eviran päätöksen (1773/0959/2012) mukaiset ehdot täyttyvät.
- Samanaikaisesti suositellaan tarkastettavan kohta 8.10 Kalastustuotteiden aistinvarainen laatu.

Oiva-rivin 8.8. tarkastuskattavuus hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa



Vuosi	8.8. Tarkastettu toimipaikassa lkm	A lkm	B lkm	C lkm	D lkm
2022	45	41	4	-	-
2021	40	40	-	-	-
2020	26	25	1	-	-
2019	52	46	5	1	-

Tarkastettuja kala-alan elintarvikehuoneistoja yhteensä	8.8 tarkastettu
264	17 %
239	17 %
214	12 %
249	21 %



Muut elinkelpoiset loiset tuhoavat käsittelyt

Esimerkkejä käsittelyistä, jotka voivat olla riittäviä tuhoamaan elinkelpoiset *Anisakis simplex* -loiset sillissä:

- yli 5 % suolapitoisuus yli 17 viikon ajan
 - 6-7 % suolapitoisuus 10 - 12 viikon ajan
 - 8-9 % suolapitoisuus 6 viikon ajan
 - vähintään 28 vuorokauden säilytys 6,3 % suolapitoisuudessa yhdistettynä 3,7 % etikkahappopitoisuuteen
-
- Elintarvikealan toimijan vastuulla osoittaa käsittelyn riittävä teho
 - Toimija voi perustaa riittävän käsittelyn esim. kirjallisuudesta löytyvään tietoon



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kansalliset poikkeukset EU- lainsäädännöstä



Ruokaviraston olisi varmistettava, että kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset valvovat sen toteutumista, että toimijat, joihin sovelletaan asetuksen (EY) N:o 1881/2006 7 artiklan 7 kohdassa säädetyjä edellytyksiä, noudattavat kyseiseen poikkeukseen sovellettavia edellytyksiä eli saattavat tuotteita ainoastaan kansallisille markkinoille.



Poikkeukset EU-lainsäädännön vaatimuksista

- MMMa 318/2021, 31 ja 43 §: **Jäädytyskäsittelystä on kansallisesti vapautettu** epidemiologisen tiedon perusteella Itämeren **silakka** ja **kilohaili**
- (EY) N:o 1881/2006: Suomella on pysyvä poikkeus sallia markkinoillaan **perinteisesti savustettuja pieniä kaloja ja niistä valmistettuja kalatuotteita**, joille sovelletaan **suurempia PAH-yhdisteiden enimmäispitoisuuksia**
- (EY) N:o 1881/2006: Suomella ja Ruotsilla pysyvä poikkeus saattaa markkinoille **Itämeren alueelta peräisin olevaa** yli 17 cm:n kokoista tai kokoluokittelematonta silakkaa, pyydettyä luonnonvaraista lohta, nieriää, jokinahkiaista ja taimenta sekä näistä valmistettuja tuotteita, **vaikka dioksiinien ja/tai PCB-yhdisteiden enimmäismäärät ylittyisivät**
 - ✓ ei saa toimittaa Suomesta ilman asianmukaista analyysitodistusta muihin jäsenvaltioihin kuin Ruotsiin
 - ✓ Lohta ja lohesta valmistettuja tuotteita saa toimittaa myös Latviaan

Kansalliset poikkeukset EU-lainsäädännöstä: toimitusrajoitus ilmoitettava aina kirjallisesti (hyväksytyt elintarvikehuoneistot)



- MMMa Elintarvikehygieniasta 318/2021, 38 §
 - muutos asetuksella MMMa 880/2022 tullut voimaan 15.11.2022:
Toimijan on ilmoitettava kirjallisesti elintarvikkeen vastaanottavalle toimijalle mahdollisesta elintarvikkeen käsittelyyn tai sen markkinoille saattamiseen liittyvästä erityisehdosta.
- ❖ Dioksiinipoikkeus
- ❖ **Jäädytyspoikkeus: silakasta ja kilohailista valmistetut kypsentämättömät, sellaisenaan syötävät tuotteet**
- ❖ Perinteisen savustuksen PAH-poikkeus



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kalastustuotteiden lämpötilahallinta ja hygieniapoisimintoja



Elintarvikevalvonnan painopisteet 2023-2024

- Lämpötilahallinta elintarvikehuoneistoissa
- Elintarvikkeiden jäljitettävyys

[Linkki Ruokaviraston painopistesivuille](#)



Kalastustuotteiden säilytyslämpötilat

- (EY) N:o 853/2004 liite III jakso VIII: tuoreet kalastustuotteet, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, keitetyt ja jäähdytetyt äyriäiset ja nilviäiset
- MMMa 318/2021 37 § (HEH): muut kuin tuoreet tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kylmäsavustetut ja graavatut kalajalosteet, muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot, sushi, elävät simpukat
- MMMa 318/2021 23 § (REH): **tuoreet pakatut kalastustuotteet**, kylmäsavustetut ja graavatut kalajalosteet, tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, keitetyt äyriäiset ja nilviäiset, sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet, muut jalostetut kalastustuotteet, kalakukot, sushi, elävät simpukat
 - **MMMa 318/2021 23 § ei säädi tuoreiden pakkaamattomien kalastustuotteiden lämpötilasta.** Myös rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa noudatetaan (EY) N:o 853/2004 mukaista **sulavan jään lämpötilaa = 0 - +2°C = jäitettynä**

Lämpötilavaatimukset



Rekisteröidyt elintarvikehuoneistot	Lämpötilavaatimus	Hyväksytyt elintarvikehuoneistot
<ul style="list-style-type: none">Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet	Sulavan jään lämpötila eli 0 -2 °C	<ul style="list-style-type: none">Tuoreet kalastustuotteet (ml. suolaamaton mäti)Sulatetut jalostamattomat kalastustuotteetTyhjiö- tai suojakaasupakatut tuoreet kalastustuotteetKeitetyt ja jäähdytetyt äyriäiset ja nilviäiset
<ul style="list-style-type: none">Tuoreet pakatut kalastustuotteetSulatetut jalostamattomat kalastustuotteetKylmäsavustetut tai graavatut kalastustuotteetTyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteetKeitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteetSuolattu mäti	0 – 3 °C	<ul style="list-style-type: none">Kylmäsavustetut ja graavatut kalastustuotteetMuut kuin tuoreet tyhjiö- tai suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteetSuolattu mäti
<ul style="list-style-type: none">Muut jalostetut kalastustuotteetKalakukotSushiElävät simpukat	enintään 6 °C	<ul style="list-style-type: none">Muut jalostetut kalastustuotteetKalakukotSushiElävät simpukat
	enintään -9 °C	<ul style="list-style-type: none">Kokonaiset, suolavedessä jäädytetyt, säilykkeiden valmistukseen tarkoitetut kalat
<ul style="list-style-type: none">Pakasteet ja jäädytetyt kalastustuotteet	enintään -18 °C	<ul style="list-style-type: none">Pakasteet ja jäädytetyt kalastustuotteet



Sulavan jään lämpötila ja kalojen jäittäminen

- Sulavan jään lämpötila = 0 – 2 C
- Riittävän isot laatikot / säilytysastiat, jotta kalan kaikki osat saadaan jäihin
- Riittävästi jäitä, jotta kaikki kalat jäähtyvät lähelle sulavan jään lämpötilaa
- Jäitä hyvä laittaa myös kalojen väliin, jotta kalat jäähtyvät
- Puhtaiden välineiden käyttö jäittämisessä



Kuljetuksen ja varastoinnin hygienia: kalalaatikoiden kierrättäminen

- Polystyreenilaatikat eivät ole helposti puhtaanapidettävää materiaalia
 - Eivät sovellu pestäviksi ja kierrätettäviksi suorassa elintarvikekontaktikäytössä



Kuljetuslämpötilat; rekisteröidyt elintarvikehuoneistot

Kuljetus toimijalta (REH) → toimijalle (REH)

- Noudatetaan elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja tai
- **Yhdistelmäkuljetuksissa**
 - tuotteet, joiden lämpötilavaatimus alhaisempi kuin alle + 6 (esim. suolattu mäti, kylmäsavustetut tai graavatut kalastustuotteet), elintarvikkeen lämpötila saa nousta korkeintaan 6 °C:een;
 - Tuoreen pakkaamattoman kalan kuljetus jäätettynä
- kalakukkoja saa kuljettaa valmistuspäivänä huoneenlämmössä

Kuljetus toimijalta → kuluttajalle

- helposti pilaantuvia jäähdytettyjä elintarvikkeita, elintarvikkeen lämpötilan on oltava korkeintaan 6 °C
- kuumennettuja jäähdyttämättömiä helposti pilaantuvia elintarvikkeita, elintarvikkeen lämpötilan on oltava vähintään 60 °C



Kuljetuslämpötilat; hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Kuljetus toimijalta → toimijalle

- Kuljetukseen sovelletaan säilytyslämpötilavaatimuksia
- Kalakukkoja saa kuljettaa huoneenlämmössä



(EY) 853/2004, liite III jakso VIII, luku III, A

- Tuoreet kalastustuotteet:
 - *Fileet ja siivut eivät saa olla työpöydillä kauemmin kuin on tarpeen niiden valmistamiseksi*
 - *Fileet ja siivut on käärittävä, tarvittaessa pakattava ja jäähdytettävä mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen*



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Muuta ajankohtaista



Perinteinen ulkosavustus

MMMä 318/2021, 31 § muutos 11/2022 (880/2022)

- **Rekisteröidyn** elintarvikehuoneiston toimintaa koskevat mukautukset kalastustuotteiden osalta:
 - *Kalastustuotteita voidaan savustaa elintarvikehuoneiston ulkopuolella perinteisellä menetelmällä, jos elintarviketurvallisuus ei vaarannu. Savustustoimintaan ei tällöin sovelleta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteen II luvun II kohdan 1 vaatimuksia*
- Aiemmin kalastustuotteiden ulkosavustuksesta oli vain Ruokaviraston ohjeistus (*pienet laitokset ja rekisteröidyt elintarvikehuoneistot*)
- Ruokavirasto toteutti 2022 kyselyn valvontaviranomaisille, jonka perusteella mahdollisuus kalastustuotteiden savustamiseen ulkona rajattiin vain rekisteröidyille elintarvikehuoneistoille
 - luovutetaan pääsääntöisesti suoraan kuluttajille ja/tai luovutus muihin vähittäismyyntipaikkoihin on paikallista ja rajoitettua, jolloin toimitusketju on lyhyt



Kalastustuoteohje päivityksessä

- [Evira: Kalastustuotteiden valvontaohje, 16023](#)
- Jatkossa Ruokaviraston **Kalastustuoteohje elintarvikealan toimijoille ja valvojille**
- Valvojen kommentoitavana Pikantissa 18.4.-26.5.2023
- Lausuntokierros touko-kesäkuussa 2023

- Ennakkokysymys: Milloin kalaa käsittelevä ja myyvä yritys on ilmoitettava elintarvikehuoneisto ja milloin laitos?
- Ruokaviraston ohje [Kalastustuotteet: alkutuotantoa, rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai kala-alan hyväksytty elintarvikehuoneisto?](#) päivitetty lokakuussa 2022

Kalasisivutuotteiden hävittäminen



Lainsäädännön muutoksia, joulukuu 2022:

- Sivutuotelain muutos [1118/2022](#)
 - Hautaaminen on sallittua erikseen määritellyllä syrjäisellä alueella
 - Pienten kalasisivutuotemäärien (max. 50 kg/vko) hautaaminen on sallittua koko maassa
- Sivutuoteasetuksen muutos [1142/2022](#)
 - Syrjäiset alueet kaloista saataville sivutuotteille: Lapin maakunta, Kuusamo, Taivalkoski, Hyrynsalmi, Kuhmo, Suomussalmi, Ristijärvi, Puolanka, Pudasjärvi, Ii
- **Koko Suomea ei enää katsota syrjäiseksi alueeksi**, missä kalasisivutuotteita saa hävittää hautaamalla maahan tai toimittamalla hyväksytylle kaatopaikalle
- Kalankasvatuslaitoksista ja kala-alan elintarvikehuoneistoista peräisin olevat kalasisivutuotteet saa hävittää hautaamalla tai toimittamalla kaatopaikalle em. syrjäisillä alueilla. **Muilla alueilla** kalasisivutuotteita saa haudata/viedä kaatopaikalle **max. 50 kg/vko** - koskee myös elintarvikehuoneistoissa **luonnonkaloista** syntyviä sivutuotteita (esim. perkuujakeita)
 - Alkutuotannossa luonnonkaloista saatavien sivutuotteiden osalta koko Suomi on kuitenkin edelleen syrjäistä aluetta
- Ruokaviraston [sivulla](#) on lisää tietoa kalasisivutuotteiden hävitys- ja hyödyntämistavoista



Valvonnan perusmaksu

- Ennakkokysymys:

Peritäänkö vuosimaksu vain kerran ja minkä suuruisena, jos toimija harjoittaa erilaisia elintarvikealan toimintoja?

Esimerkiksi toiminimiyrittäjällä pieni kalastustuotteita jalostava elintarvikehuoneisto, lisäksi kalanmyyntivaunu ja/tai ulkomyyntipisteitä.

Ruokaviraston ohjeita



- [Kalastustuotteiden valvontaohje, 16023](#)
- [Kala-alan laitoksen toiminnan aloittaminen \(opas pienille ja keskisuurille yrityksille\)](#)
- [Kalakukon valmistuksen ja myynnin valvonta, 16021](#)
- [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - ohje toimijoille \(pdf\)](#)
[Liite 2 Kala-alan hyväksytty elintarvikehuoneisto \(pdf\)](#)
- [Näytteenotto pienissä kala-alan laitoksissa ja kalakaupoissa](#)
- [Alkutuotantoa, rekisteröitävää toimintaa vai hyväksyttävä elintarvikehuoneisto?](#)
- [Päätös: Viljellyn kalan vapauttaminen tiettyjä kalastustuotteita koskevasta jäädytysvaatimuksesta](#)

RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

