

Ohje sivutuoteasetuksen soveltamisesta eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevissä laitoksissa

**Ohje sivutuoteasetuksen soveltamisesta eläimistä saatavia
elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevissä
laitoksissa**

Eviran ohje 16010/1

Eviran ohje 16010/1
Käyttöönotto 17.9.2009

Hygieniayksikkö

Hyväksyjä Leena Oivanen

Esittelijä Petra Kirves

Sisällysluettelo

1 Johdanto	4
2 Valvonta	5
3 Elintarvikealan toimijan velvollisuudet.....	5
3.1 Yleistä	5
3.2 Omavalvonta.....	5
3.3 Sivutuotteita käsittelevien laitosten hyväksyminen ja rekisteröinti	6
4 Sivutuotteiden luokittelu	6
4.1 Luokan 1 sivutuotteet.....	7
4.1.1 Liha-alan laitokset	7
4.1.2 Maitoalan laitokset	8
4.1.3 Kala-alan laitokset.....	8
4.1.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat laitokset.....	8
4.1.5 Varastolaitokset	9
4.2 Luokan 2 sivutuotteet.....	9
4.2.1 Liha-alan laitokset	9
4.2.2 Maitoalan laitokset	10
4.2.3 Kala-alan laitokset.....	10
4.2.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat laitokset.....	11
4.2.5 Varastolaitokset	11
4.3 Luokan 3 sivutuotteet.....	11
4.3.1 Liha-alan laitokset	11
4.3.2 Maito-alan laitokset	12
4.3.3 Kala-alan laitokset.....	12
4.3.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat laitokset.....	12
4.3.5 Varastolaitokset	13
5 Sivutuotteiden kerääminen, merkitseminen ja säilytys laitoksessa.....	13
5.1 Sivutuotteiden kerääminen.....	13
5.2 Rehukäyttöön kerättävät sivutuotteet.....	14
5.3 Sivutuotteiden säilyttäminen ennen kuljetusta	15
5.4 Gelatiinin tai kollageenin raaka-aineeksi käytettävien vuotien ja nahkojen käsittely ja säilytys	15
5.5 Sivutuotteiden keräämisessä ja kuljetuksessa käytettävät pakkausmateriaalit	16
6 Sivutuotteiden kuljetukselle asetetut vaatimukset.....	16
6.1 Kuljetuskalusto ja merkinnät	16
6.2 Sivutuotteiden kuljettaja ja vastaanottaja	17
6.3 Erityisehtoja sivutuotteiden kuljetukselle syrjäisillä alueilla	17
6.4 Kaupalliset asiakirjat ja kirjanpito	18
6.5 Sivutuotteiden sisämarkkinakauppa.....	19
7 Sivutuotteiden jatkokäsittely ja käyttö	19
7.1 Luokan 1 aines.....	19
7.2 Luokan 2 aines.....	19
7.3 Luokan 3 aines.....	20
7.4 Luokan 3 maitopohjaisen aineksen toimittaminen tuotantotiloille	21
7.5 Jätteenpolttolaitokset	22
7.6 Sivutuotteiden käsittely syrjäisillä alueilla.....	22
8 LIITE I Luokan 1 kaupallinen asiakirja (MALLI)	23
9 LIITE II Luokan 2 kaupallinen asiakirja, tuhottava aines (MALLI)	24
10 LIITE III Luokan 2 kaupallinen asiakirja, turkiseläinrehu (MALLI)	25
11 LIITE IV Luokan 3 kaupallinen asiakirja (MALLI)	26
12 LIITE V: Tarkastuslomake: sivutuotteet eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevissä laitoksissa	27

1 Johdanto

Eläimistä saatavilla sivutuotteilla (jäljempänä sivutuotteet) tarkoitetaan eläinten kokoruhoja ja ruhonosia ja muita eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi. Sivutuotteiden käyttöön liittyy mahdollinen riski eläinten ja ihmisten terveydelle sekä ympäristölle. Euroopan parlamentti ja neuvosto on antanut asetuksen (EY) N:o 1774/2002 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveystäätöistä (jäljempänä sivutuoteasetus). Asetuksen tarkoituksena on luoda sivutuotteille säädöspuitteet, joiden avulla suojataan kansanterveyttä, eläinten terveyttä sekä ympäristöä. Asetuksessa säädetään eläinperäisten sivutuotteiden luokittelusta, keräämisestä, kuljetuksesta, varastoinnista, esikäsittelystä, käsittelystä, käytöstä, hävittämisestä, markkinoille saattamisesta, tuonnista, viennistä ja kauttakuljetuksesta.

Tämän ohjeen tarkoituksena on selventää sivutuoteasetuksen vaatimuksia eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevissä laitoksissa. Ohje on suunnattu ensisijaisesti laitosten valvojille, mutta myös laitokset voivat käyttää sitä apunaan arvioidessaan toimintansa säädöstenmukaisuutta. Ohje pohjautuu mm. seuraavaan lainsäädäntöön:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1774/2002 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveystäätöistä, ns. sivutuoteasetus
- Euroopan ja parlamentin neuvoston asetus (EY) N:o 999/2001 tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä, ns. TSE- asetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 852/2004 elintarvikehygieniasta, ns. yleinen hygienia-asetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, ns. eläimistä saatavia elintarvikkeiden hygienia-asetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä, ns. eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus
- Elintarvikelaki 23/2006
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 37/EEO/2006 eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta, ns. laitosasetus
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 7/ EEO/ 2009 teurastamoita ja leikkaamoita koskevista TSE- tauteihin liittyvistä toimenpiteistä
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1374/2004 eläimistä saatavien sivutuotteiden hävittämisestä syrjäisillä alueilla sekä kuolleiden lemmikkieläinten hävittämisestä
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 19/2006 maidon, maitopohjaisten tuotteiden ja maidon prosessoinnissa syntyvien sivutuotteiden käytöstä elintarviketuotannossa käytettävien eläinten ruokinnassa
- Komission asetus (EY) N:o 79/2005 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1774/2002 täytäntöönpanosta asetuksessa luokkaan 3 kuuluvaksi aineeksi määritellyn maidon, maitopohjaisten tuotteiden ja maidosta johdettujen tuotteiden osalta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 850/2005 eräitä eläimiä saatavia sivutuotteita käsittelevien laitosten valvonnasta ja eräiden sivutuotteiden käytöstä

Ohjeen lukemisen helpottamiseksi kussakin alakohdassa on lueteltu pääpiirteittäin niitä lainkohtia, joissa kyseisessä kohdassa käsiteltävästä asiasta säädetään. Säädösviitteiden paikkansapitävyys tulee aina tarkastaa ajantasaisesta lainsäädännöstä.

Valvojan avuksi on laadittu tarkastuslomakemalli, joka on ohjeen liitteessä 5. Sivutuoteasetuksen noudattamisen helpottamiseksi eri alojen toimijoille ja valvojille on tehty myös muita sivutuoteasetuksen soveltamisoppaita ja ohjeita. Sivutuotteisiin liittyvä ohjeistus on koottu Eviran internetsivuille erilliseksi asiakokonaisuudeksi (Eviran kotisivu → eläinperäiset sivutuotteet).

2 Valvonta

Elintarvikelaki 23/2006 § 3, 30, 32, 43

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku I art 3

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus (EY) 854/2004 luku II art. 4. kohta 2

Sivutuoteasetuksen noudattamisen valvonnasta vastaa elintarvikehuoneistoissa elintarvikevalvonnasta vastaava viranomainen. Elintarviketurvallisuusvirasto huolehtii elintarvikevalvonnasta teurastamoissa ja niiden yhteydessä olevissa liha- ja kala-alan laitoksissa. Pienteurastamoita ja muita elintarvikehuoneistoja valvoo kunnan elintarvikevalvontaviranomainen. Poroteurastamoita valvoo lääninhallitus.

Viranomaisen on valvottava, että

- laitoksessa noudatetaan sivutuoteasetuksen vaatimuksia sivutuotteiden keräämisessä, käsittelyssä, merkitsemisessä ja varastoinnissa;
- laitoksesta lähetettävät sivutuotteet lähetetään asianmukaisesti merkittyinä;
- kuljetuksen mukana on kaupallinen asiakirja, joka täyttää sivutuoteasetuksen vaatimukset ja
- laitoksesta lähetetään sivutuotteita vain sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn käsittelylaitokseen tai muuhun lainsäädännön sallimaan määrään päähän.

3 Elintarvikealan toimijan velvollisuudet

3.1 Yleistä

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku I 3 art.

Elintarvikealan toimija vastaa toiminnassaan syntyvien sivutuotteiden asianmukaisesta käsittelystä siten, että elintarvikkeiden ja rehujen turvallisuus voidaan taata. Sivutuotteet ja niistä johdetut tuotteet on kerättävä, kuljetettava, varastoitava, esikäsiteltävä, hävitettävä, saatettava markkinoille, vietävä, kauttakuljetettava ja käytettävä sivutuoteasetuksen mukaisesti.

3.2 Omavalvonta

Elintarvikelaki 23/2006 § 20, 21

Laitosasetus 37/EEO/2006 § 6-8 ja liite 3 kohta 1.1

Elintarvikelain ja laitosasetuksen mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa omavalvontasuunnitelmaan tulee sisältyä ohjelma sen varmistamiseksi, että sivutuotteet ja niiden käsittely laitoksessa täyttävät sivutuoteasetuksessa asetetut vaatimukset. Omavalvontasuunnitelman on oltava valvontaviranomaisen hyväksymä.

Sivutuotteita koskevassa omavalvontaohjelmassa 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 sekä sivutuotteiden kuljetusjärjestelyistä ja
- sivutuotteita koskevista mahdollisista laatuvaatimuksista, kuten rehuille asetetuista mikrobiologisista tai fysikaalis-kemiallisista ominaisuuksista koskevista vaatimuksista ja näiden seurannasta.

Laitoksen omavalvontakirjanpitoon liitettävät asiat johtuvat laitoksessa harjoitettavasta toiminnasta. Omavalvontakirjanpitoon liittyviä seikkoja on käsitelty mm. tämän ohjeen kappaleissa 6.4, 7.4 ja 7.6. Kirjanpitoa on käsitelty myös tämän ohjeen liitteen 5 kohdassa 3 (omavalvontakirjanpito).

3.3 Sivutuotteita käsittelevien laitosten hyväksyminen ja rekisteröinti

*Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku III ja liitteet III- VIII
Maa- ja metsätalousministeriön asetus 850/2005*

Toiminta tulee hyväksyä sivutuoteasetuksen mukaisesti, jos eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevän laitoksen yhteydessä käsitellään sivutuotteita muulla tavoin kuin jäädyttämällä, jäädyttämällä tai pakkaamalla. Hyväksyvä viranomainen voi harjoitettavasta toiminnasta riippuen olla Evira, läänineläinlääkäri tai kunnaneläinlääkäri. Yleisimpiä eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevien laitosten yhteydessä toimivia sivutuotteita käsitteleviä laitoksia ovat teurastamojen keräyskeskukset tai lemmikkieläinten ruokia valmistavat laitokset.

Sivutuotteiden käsittelylle ja varastoinnille asetettavista vaatimuksista käsittely- ja varastointilaitoksissa säädetään sivutuoteasetuksessa. Sivutuotteita käsittelevien laitosten hyväksymisestä säädetään sivutuoteasetuksessa sekä maa- ja metsätalousministeriön eräitä eläimistä saatavia sivutuotteita käsittelevien laitosten valvonnasta ja eräiden sivutuotteiden käytöstä annetussa asetuksessa (850/2005). Sivutuoteasetuksen mukaisen hyväksymisen lisäksi sivutuotteita käsittelevät laitokset tarvitsevat toimintaansa usein myös ympäristöluvan.

Toimijan tulee rekisteröityä Eviraan rehualan toimijaksi, jos eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevästä laitoksesta toimitetaan käsittelemätöntä pakattua tai pakkaamatonta luokan 3 sivutuotetta eläinten rehuksi.

4 Sivutuotteiden luokittelu

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku II artiklat 4-6

Sivutuotteella tarkoitetaan eläinten kokoruhoja, ruhonosia ja tässä luvussa kuvattuja eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi. Eläinperäisestä aineksesta tulee sivutuotetta sen jälkeen, kun se poistetaan elintarvikeketjusta. Poistamisen syy voi olla se, että aineksen epäillään levittävän tauteja, kuten TSE- riskiaines ja lihantarkastuksessa infektion vuoksi hylätty liha. Aines voi olla sivutuotetta myös siksi, että sitä ei sen luonteen vuoksi käytetä elintarvikkeena, kuten sarvet ja höyhenet.

Sivutuote voi olla myös ihmisravinnoksi kelpaava tuote, joka on muusta, esimerkiksi kaupallisesta syystä, päätetty poistaa elintarvikeketjusta.

Sivutuotteet jaetaan kolmeen luokkaan niihin liittyvän riskin perusteella. Luokittelulla on merkitystä sivutuotteiden hyödyntämisessä ja hävittämisessä.

4.1 Luokan 1 sivutuotteet

*Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku II art. 4 ja liite II luku IX
TSE-asetus (EY) 999/2001 liite V kohta 1*

4.1.1 Liha-alan laitokset

Liha-alan laitoksissa luokan 1 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- erikseen määritelty riskiaines (jäljempänä TSE-riskiaines; TSE:llä tarkoitetaan kaikkia eläimillä esiintyviä tarttuvia spongiformisia enkefalopatioita, esimerkiksi naudnan BSE ja lampaan scrapie);
 1. yli 12 kk:n ikäisten nautaeläinten (naudat, biisonit, vesipuhvelit) kallo, lukuun ottamatta alaleukaa, mutta aivot ja silmät mukaan luettuina sekä selkäydin
 2. yli 30 kuukauden ikäisten nautaeläinten selkäranka lukuun ottamatta häntänikamia ja kaulanikamien, rintanikamien ja lannerangan nikamien oka- ja poikkihaarakeita ja ristiluun keskiharjua sekä ristiluun "siipiä", mutta mukaan lukien takajuuren hermosolmu
 3. kaikenikäisten nautaeläinten suolilieve ja suolisto pohjukaissuoletta peräsuolen loppuun, ei suolen sisältö, sekä risat eli tonsillat
 4. yli 12 kk:n ikäisten tai sellaisten lampaiden ja vuohien, joiden ikenistä on puhjennut pysyvä etuhammas, kallo, aivot ja silmät mukaan luettuina, risat eli tonsillat ja selkäydin
 5. Kaikenikäisten lampaiden ja vuohien perna ja sykkyräsuoli eli ileum
- kaikki ruhot ja ruhonosat, vuodat, nahat ja veri mukaan luettuina, jos eläimellä epäillään tai on todettu olevan TSE-tartunta tai jos eläin on lopetettu osana TSE:n hävittämistoimenpiteitä;
- TSE-riskiainesta erottavien teurastamoiden, pienteurastamoiden ja leikkaamoiden jätevedestä erotettu eläinperäinen aines;

Kaikissa tiloissa, joissa TSE-riskiainesta erotetaan, on estettävä sen joutuminen viemäriin käyttämällä viemärissä siivilää, jonka silmäkoko on korkeintaan kuusi (6) mm. Siivilöitä on käytettävä teurastamossa ja pienteurastamossa kaikkien huonetilojen lattiakaivoissa koko teurastuslinjan matkalla tainnutuksesta jäähdyttämön ovelle. Siivilöitä on myös tarvittaessa käytettävä niissä varastotiloissa, joissa TSE-riskiainesta varastoidaan, jos niissä on lattiakaivot. Jos varastotiloissa ei ole lattiakaivoja, lattialta karkeasti irrotettava lika tulee käsitellä kuten TSE-riskiaines.

TSE-riskiainesta erottavissa leikkaamoissa siivilävaatimus koskee ainoastaan niitä tiloja, joissa TSE-riskiaineen erotus tapahtuu. Siivilät on oltava kaikissa lattiakaivoissa siinä tilassa, joihin TSE-riskiaineen erotuspaikan pesuvesi voi valua. Siivilään kertynyt aines kerätään, merkitään ja hävitetään riskiaineena. Kun teurastamoiden, pienteurastamojen ja TSE-riskiainesta erottavien leikkaamoiden jätevedestä on erotettu 1 ja 2 luokan

aines 6 mm:n siivilällä, jäteveden käsittelyssä siitä eteenpäin koottavaan ainekseen ei sovelleta sivutuoteasetusta.

- TSE-riskiainesta sisältävät kuolleet eläimet, jos niistä ei ole poistettu TSE-riskiainesta ennen niiden hävittämishetkeä, esimerkiksi teurastamossa tai kuljetuksen aikana kuolleet tai eläinten *ante mortem* -tarkastuksessa hylätyt naudat, lampaat ja vuohet, veri mukaan luettuna;
- liha ja lihatuotteet eläimistä, joille on annettu kiellettyjä aineita (1);
- liha ja lihatuotteet, jotka sisältävät ympäristösaasteiden tai muiden kontaminanttien jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason (2);
- luonnonvaraisten riistaeläinten kaikki osat, jos eläinten epäillään sairastavan ihmisiin tai eläimiin tarttuvaa tautia, esim. suu- ja sorkkatautia tai
- aines tai sivutuotteiden seokset, jotka sisältävät luokkaan 1 kuuluvaa ainesta.

4.1.2 Maitoalan laitokset

Maitoalan laitoksissa luokan 1 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- maito ja maitopohjaiset tuotteet sellaisista eläimistä, joille on annettu kiellettyjä aineita (1);
- maito ja maitopohjaiset tuotteet, jotka sisältävät ympäristösaasteiden tai muiden kontaminanttien jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason(2) tai
- aines tai sivutuotteiden seokset, jotka sisältävät luokkaan 1 kuuluvaa ainesta.

4.1.3 Kala-alan laitokset

Kala-alan laitoksissa luokan 1 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- kalastustuotteet, jotka sisältävät eläimille annettuja kiellettyjä aineita; (1)
- kalastustuotteet, jotka sisältävät ympäristösaasteiden tai muiden kontaminanttien jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason (2) tai
- aines tai sivutuotteiden seokset, jotka sisältävät luokkaan 1 kuuluvaa ainesta.

4.1.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat laitokset

Muna-alan laitoksissa luokan 1 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- munat ja munatuotteet linnuista, joille on annettu kiellettyjä aineita (1);
- munat ja munatuotteet, jotka sisältävät ympäristösaasteiden tai muiden kontaminanttien jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason (2) tai
- aines tai sivutuotteiden seokset, jotka sisältävät luokkaan 1 kuuluvaa ainesta.

1) Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden lääkeaineiden käytön kieltämisestä ja rajoittamisesta eläimille 847/2008 4-6 ja 9 §

2) Maa- ja metsätalousministeriön asetus vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa 1/EEO/2007 2§: momentit 8 ja 13.

4.1.5 Varastolaitokset

Varastolaitoksissa luokan 1 sivutuotteita on vain poikkeustapauksissa, kuten takaisinvetojen tai muiden vastaavien tapausten yhteydessä. Luokan 1 sivutuotteita voivat olla esimerkiksi:

- sellaisista eläimistä saadut elintarvikkeet, joille on annettu kiellettyjä aineita (1) tai
- eläimistä saatavat elintarvikkeet, jotka sisältävät ympäristösaasteiden tai muiden kontaminanttien jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason (2).

4.2 Luokan 2 sivutuotteet

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku II art. 5

4.2.1 Liha-alan laitokset

Liha-alan laitoksissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- muiden kuin TSE-riskiainesta erottavien teurastamoiden ja pienteurastamoiden, kuten sika-, siipikarja- ja poroteurastamoiden, jätevedestä erotettu eläinperäinen aines;

Eläinperäisen aineksen joutuminen jäteveeseen estetään siivilällä, jonka silmäkoko on korkeintaan kuusi (6) mm, tai muulla vastaavalla menetelmällä. Siivilöitä on käytettävä kaikkien huonetilojen lattiakaivoissa koko teurastuslinjan matkalla tainnutuksesta jäähdyttämön ovelle asti. Siivilään kertynyt aines käsitellään luokan 2 aineksena. Kun teurastamoiden, pienteurastamoiden ja leikkaamoiden jätevedestä on erotettu 1 ja 2 luokan aines 6 mm:n siivilällä, jäteveden käsittelyssä ei siitä eteenpäin koottavaan ainekseen sovelleta sivutuoteasetusta.

- liha ja lihatuotteet, jotka sisältävät antibioottien tai muiden eläinlääkkeiden jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason (MMM a vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa 1/EEO/2007 2 § 9 mom);
- muut kuin luokkaan 1 kuuluvat itsestään kuolleet ja lopetetut eläimet ja niiden osat veri mukaan luettuna, esimerkiksi teurastamon navettaan kuolleet tai eläinten *ante mortem* - tarkastuksessa hylätyt siat ja siipikarja;
- sivutuotteet, jotka eivät kuulu luokkiin 1 ja 3, kuten:
 1. *post mortem*- tarkastuksessa hylätyt kokoruhot, jotka eivät sisällä TSE-riskiainesta ja jotka on lainsäädännön niin vaatiessa testattu TSE-tautien varalta negatiivisin tuloksin, sekä niiden elimet ja ruuansulatuskanava siltä osin kuin ruuansulatuskanava ei ole TSE-riskiainesta
 2. *post mortem*- tarkastuksessa hylätyt osat, mukaan lukien veri ja elimet, joissa on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, esimerkiksi märkivä niveltulehdus, paiseet ja muut infektoituneet osat

1) Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden lääkeaineiden käytön kieltämisestä ja rajoittamisesta eläimille 847/2008 4-6 ja 9 §

2) Maa- ja metsätalousministeriön asetus vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa 1/EEO/2007 2§: momentit 8 ja 13.

3. entiset eläimistä saatavat elintarvikkeet, kuten liha ja lihatuotteet, joissa on merkkejä tarttuvista taudeista
 4. salmonellapositiivisten siipikarjaerien teurassivutuotteet
 5. sivutuotteet muista teuraseläimistä, joiden ulostenäytteissä on todettu salmonella
 6. salmonellan vuoksi ensisaapumispaikoissa hylätyt elintarvike-erät, jotka on määrätty hävitettäväksi
- mahojen ja suolen sisältö ja lanta, myös teurastamon navetassa oleva lanta tai
 - sivutuotteiden seos, jossa on luokan 2 ja 3 ainesta.

4.2.2 Maitoalan laitokset

Maitoalan laitoksissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- maito ja maitopohjaiset tuotteet, jotka sisältävät antibioottien tai muiden eläinlääkkeiden jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason (MMMa vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa 1/EEO/2007 2 § 9 mom);
- positiivisen lääkejäämäseulontatestin (esimerkiksi T 101-/Delvo-SP/Snap) vuoksi laitoksessa hylätty raakamaito ja raaka-ainemaito;
- sivutuotteet, jotka eivät kuulu luokkiin 1 ja 3, kuten:
 1. raakamaito, joka on peräisin eläimistä, joissa on klinisiä merkkejä maidon välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista (esim. salmonellaa sairastavan eläimen maito)
 2. entiset eläimistä saatavat elintarvikkeet, jotka voivat aiheuttaa vaaraa ihmisille tai eläimille esimerkiksi sisältämänsä toksiinien tai patogeenien vuoksi. Tähän ryhmään kuuluvat esimerkiksi laitoksessa valmistetut maitopohjaiset tuotteet, joissa todetaan esim. *Listeria monocytogenes*-, salmonella- tai EHEC-bakteereita.
- sivutuotteiden seos, jossa on luokan 2 ja 3 ainesta.

4.2.3 Kala-alan laitokset

Kala-alan laitoksissa luokan 2 sivutuotteita on esimerkiksi:

- kalastustuotteet, jotka sisältävät antibioottien tai muiden eläinlääkkeiden jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason (MMMa vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa 1/EEO/2007 2 § 9 mom);
- sivutuotteet, jotka eivät kuulu luokkiin 1 ja 3, kuten entiset eläimistä elintarvikkeet, jotka aiheuttavat vaaraa ihmisille tai eläimille (esimerkiksi tuotteet, joissa on listeriaa yli lainsäädännön salliman tason) tai
- sivutuotteiden seos, jossa on luokan 2 ja 3 ainesta.

4.2.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat laitokset

Munapakkaamoissa ja munatuotteita valmistavissa laitoksissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- munien kuoret ja säröisyyden, rikkoontumisen, verisyyden, likaantumisen tai muun vastaavan syyn takia hylätyt munat sekä muu vastaava munajäte, jos munia tuottaneilla linnuilla on kliinisiä merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista kuten salmonellasta (*S. Gallinarum* ja *S. Pullorum*);
- munatuotteet, jos niissä on todettu mikrobeja, jotka voivat aiheuttaa ihmisiin tai eläimiin tarttuvan taudin;
- munat ja munatuotteet, jotka sisältävät antibioottien tai muiden eläinlääkkeiden jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason (MMMa vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa 1/EEO/2007 2 § 9 mom) tai
- sivutuotteiden seos, jossa on luokan 2 ja 3 ainesta.

4.2.5 Varastolaitokset

Varastolaitoksissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- entiset eläimistä saatavat elintarvikkeet, jotka sisältävät antibioottien tai muiden eläinlääkkeiden jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason (MMMa vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa 1/EEO/2007 2 § 9 mom);
- entiset eläimistä saatavat elintarvikkeet, joiden katsotaan voivan aiheuttaa vaaraa ihmisille tai eläimille esimerkiksi sisältämänsä toksiinin tai patogeenin vuoksi. Tähän ryhmään kuuluvat tuotteet, joissa todetaan lainsäädännön tason ylittävä määrä esimerkiksi salmonellaa, *Listeria monocytogenes* -, tai EHEC-bakteereita tai
- patogeenin, kuten salmonellan vuoksi ensisaapumispaikoissa hävitettäväksi määrätyt eläinperäiset tuotteet.

4.3 Luokan 3 sivutuotteet

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku II art. 6

4.3.1 Liha-alan laitokset

Liha-alan laitoksessa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- lihantarkastuksessa hyväksytyt teuraseläinten osat, joita ei käytetä elintarvikkeena;
- lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen ne hylätyt osat ja elimet, joissa ei ole merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, esimerkiksi likaantuneet osat, verenlaskukohtaa ympäröivät muuttuneet kudokset, vertymät ja ruhjeet;
- eläinten elävänä tarkastuksessa (*ante mortem*) hyväksytyjen eläinten veri, vuodat, nahat, sorkat, kaviot, sarvet, sianharjakset, höyhenet ja sulat. Lainsäädännön mukaisesti *ante mortem* -tarkastuksessa hyväksytyjen ja BSE-taudin varalta tutkittaviksi määrättyjen nautaeläinten veri on luokkaa 3 vasta kun BSE-testitulokset on osoittautuneet negatiiviseksi;

- elintarvikkeiden käsittelyssä ja valmistuksessa syntyvät sivutuotteet, kuten prosessin aikana lattialle pudonneet tuotteet tai
- entiset eläimistä saatavat elintarvikkeet, kuten liha ja lihatuotteet, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien tai muiden vikojen vuoksi, jotka eivät aiheuta vaaraa ihmisille tai eläimille.

4.3.2 Maito-alan laitokset

Maitoalan laitoksissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- raakamaito, joka on peräisin eläimistä, joissa ei ole klinisiä merkkejä maidon välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista, kuten makuvirheen tai korkean bakteeri- tai solupitoisuuden vuoksi laitoksessa hylätty raakamaito;
- entiset eläimistä saatavat elintarvikkeet, joita ei ole enää tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien tai muiden vikojen vuoksi, jotka eivät aiheuta vaaraa ihmisille tai eläimille, kuten laitoksessa hylätty tai laitokseen palautettu maito ja maitopohjainen tuote, joka on vanhentunutta tai virheellistä, kuten jälkikäynyt juusto tai
- maidon ja maitopohjaisten tuotteiden valmistuksessa syntyvät tuotteet, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi kuten rehuhera ja tuotelinjojen aloitus- ja lopeutuserät (jogurttisekoitus, jäätelömassa ja tuotekehityksen koe-erät).

4.3.3 Kala-alan laitokset

Kala-alan laitoksissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- tuoreet kalat ja kalasta saatavat osat kala-alan laitoksista, kuten perkuujätteet tai
- entiset eläimistä saatavat elintarvikkeet, kuten kalastustuotteet, joita ei ole enää tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien tai muiden vikojen vuoksi, jotka eivät aiheuta vaaraa ihmisille tai eläimille.

4.3.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat laitokset

Munapakkaamoissa ja munatuotteita valmistavissa laitoksissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- munajäte, jos munia tuottaneilla linnuilla ei ole klinisiä merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista, kuten salmonellasta;
- munajäte, joka on peräisin pastörintikäsitteilyä varten maahantuoduista munista;
- munien kuoret ja säröisyyden, rikkoontumisen, verisyyden, likaantumisen tai muun vastaavan syyn takia hylätyt munat sekä muu vastaava munajäte;

- munavalmisteet, joiden orgaanisten happojen (maitohappo tai meripihkahappo) pitoisuudet ylittävät lainsäädännössä sallitun tason tai
- munankuorista keskipakoisvoiman avulla saatu munajäte.

4.3.5 Varastolaitokset

Varastolaitoksissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi entiset eläimistä saatavat elintarvikkeet, joita ei ole enää tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien tai muiden vikojen vuoksi, jotka eivät aiheuta vaaraa ihmisille tai eläimille.

5 Sivutuotteiden kerääminen, merkitseminen ja säilytys laitoksessa

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku II art 7 ja 9; liite II
Yleinen hygienia-asetus (EY) 852/2004 liite II luku IV kohta 1
Laitosasetus 37/EEO/2006 liite 1

Laitoksen on varmistettava, että eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet ovat tunnistettavissa (merkitään laitoksessa tunnistettavalla tavalla) ja pidetään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista keräämisen ja kuljetuksen aikana. Sivutuotteiden kuljetuksen mukana on oltava sivutuoteasetuksen mukainen kaupallinen asiakirja.

5.1 Sivutuotteiden kerääminen

Laitoksessa on oltava hygieeninen sivutuotteiden poistojärjestelmä ja sivutuotteet on poistettava mahdollisimman nopeasti sellaisista elintarvikkeiden tuotantotiloista, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita. Laitoksen on varmistettava, että eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet säilyvät tunnistettavissa ja pidetään erillään keräämisen aikana. Elintarvikkeeksi kelpaava aines muuttuu sivutuotteeksi siinä vaiheessa, kun laitos päättää, että elintarviketta ei käytetä ihmisravinnoksi. Sen jälkeen sitä on käsiteltävä kuten sivutuotetta. Tuotetta on siis käsiteltävä laitoksessa sivutuotteena myös silloin, kun se olisi laadultaan elintarvikkeeksi kelpavaa tapauksissa, joissa laitos on tehnyt päätöksen siitä, että tuotetta ei ole enää tarkoitettu ihmisravinnoksi. Elintarvikkeiden keräämiseen, käsittelyyn ja säilytykseen varattuja astioita ja välineitä ei saa käyttää sivutuotteiden keräämiseen, käsittelyyn ja säilytykseen. TSE-riskiaine on aina kerättävä erikseen merkittyihin astioihin ja värjättävä, ja kaikkea ainesta mikä siihen yhdistetään, on sen jälkeen käsiteltävä kuten TSE-riskiainesta. Värjäämiseen voidaan käyttää esimerkiksi sinistä väriainetta. TSE-riskiainesta ei saa värjätä vihreällä tai keltaisella väriaineella. Jos TSE-riskiaine kuljetetaan pois Suomesta, se on kuitenkin värjättävä mustalla väriaineella.

TSE-riskiainekseen liittyvästä toiminnasta, kirjanpidosta ja jatkokäsittelyyn lähettämisestä on säädetty erikseen TSE-asetuksessa (EY) N:o 999/2001 sekä maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 7/EEO/2009, ja menettelyt on kuvattu Eviran antamassa ohjeessa TSE-toimenpiteistä laitoksessa. Ohje on Eviran internetsivuilla (Eviran kotisivu → elintarvikkeet → ohjeet ja lomakkeet).

Eri luokkiin kuuluvien sivutuotteiden keräämiseen ja säilytykseen tarkoitettut astiat tulee merkitä laitoksessa tunnistettavalla tavalla kuten 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.

Esimerkki: luokan 1 aines kerätään sinisellä merkittyihin astioihin, luokan 2 tuhottavaksi tarkoitettu aines punaisiin astioihin, luokan 2 turkiseläinrehuksi tarkoitettu aines ruskeisiin astioihin ja luokan 3 aines vihreisiin astioihin.

Hävitettäväksi lähetettävää ainesta voidaan yhdistää, kunhan omavalvontaohjelmassa on kuvattuna syntyvän seoksen keräysastian merkintätapa ja sivutuoteluokka.

Esimerkki: Numerolla 1 merkittyyn astiaan laitetaan luokan 1, 2 ja 3 sivutuotteita, joita kohdellaan tämän jälkeen luokan 1 sivutuotteena. Numerolla 2 merkittyyn astiaan laitetaan luokan 2 ja 3 sivutuotteita, joita kohdellaan tämän jälkeen luokan 2 sivutuotteena.

5.2 Rehukäyttöön kerättävät sivutuotteet

Turkiseläimille, eläintarhaeläimille, tarhakoirille tai kalansyötiksi kasvatetuille toukille tarkoitettavaksi rehuksi kerättävät luokan 2 ja 3 sivutuotteet ja lemmikkien rehuksi tarkoitetut luokan 3 sivutuotteet on kerättävä erillisiin, toisistaan eri tavalla merkittyihin astioihin. Hävitettäväksi lähetettävän luokan 2 ja 3 sivutuotteen astian tulee edelleen olla eri tavalla merkitty.

Esimerkki: turkiseläinrehu kerätään ruskealla, lemmikkieläinrehu vihreällä ja tuhottavaksi lähetettävät luokan 2 sivutuotteet punaisella merkittyihin astioihin.

Rehuaineeksi tai lemmikkieläinten ruuaksi tarkoitetut käsittelemättömät sivutuotteet on säilytettävä jäädytettynä tai jäädytettynä, jos niitä ei käsitellä (kuumennus, hapotus) 24 tunnin kuluessa. Jos laitoksessa pakataan luokan 3 sivutuotteita lemmikkien rehuksi, toiminta ei saa aiheuttaa vaaraa elintarvikkeille. Sivutuotteiden käsittelyyn ja pakkaamiseen tulee olla sellaiset työvälineet, joita ei käytetä elintarvikkeiden käsittelyyn ja pakkaamiseen. Pakkaaminen tulisi tehdä tähän tarkoitukseen varatussa tilassa tai erillisellä alueella. Pakkaukset tulee merkitä asianmukaisesti (tämän ohjeen kapale 6.1) eikä niissä käytetä laitoksen tunnistusmerkkiä.

Jos laitoksessa käsitellään muutoin kuin jäädyttämällä, jäädyttämällä tai pakkaamalla rehukäyttöön tarkoitettua sivutuotetta, toiminnalle tulee hakea hyväksyntä Eviran maatalouskemian yksikön rehujaostolta. Joissakin tapauksissa myös sivutuotteiden pakkaamistoiminnalle tulee hakea hyväksyntää rehujaostolta. Lisätietoa sivutuotteiden rehukäytöstä ja merkinnöistä on Eviran oppaassa Sivutuoteasetuksen mukainen opas N:o VIII turkiseläinten, tarhakoirien ja lemmikkieläinten rehua valmistaville laitoksille.

Esimerkki: teurastamolla syntyneitä sivutuotteita käsitellään muulla tavalla kuin jäädyttämällä, jäädyttämällä tai pakkaamalla rehuksi. Evira hyväksyy hakemuksesta sivutuoteosaston edellytysten täyttyessä sivutuotteiden keräyskeskukseksi. Laitos merkitään hyväksymisen yhteydessä rehualan toimijarekisteriin.

Esimerkki: varastolaitoksessa säilytetään sekä elintarvikkeita että eläinten rehuja. Laitoksen tulee olla hyväksytty elintarvikelain mukaisesti sekä rekisteröity Eviran rehualan toimijarekisteriin.

5.3 Sivutuotteiden säilyttäminen ennen kuljetusta

Laitoksen on huolehdittava, että eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet ovat tunnistettavissa ja pidetään toisistaan erillään säilytyksen aikana. Sivutuotteet on säilytettävä laitoksessa erillään elintarvikkeista eikä niiden säilytys saa aiheuttaa hygieenistä haittaa. Jos sivutuotteita ei kuljeteta laitoksesta pois päivittäin, niitä varten on oltava erillinen jäähdytetty ja tarvittaessa lukittava tila. Säilytysastioiden ja -pakkausten on oltava tiiviitä ja ehjiä. Säilytykseen käytetyn astian, säiliön tai kontin tulee olla asianmukaisesti merkitty. Säiliötä tai konttia ei saa täyttää niin täyteen, että kantta ei voida sulkea. Astian, säiliön tai kontin on oltava helposti puhdistettavissa. Sadeveden pääsy sivutuotteiden keräilyastiaan, säiliöön tai konttiin sekä mahdollisen valumaveden pääsy sieltä pois estetään. Tuhoeläinten pääsy sivutuotteiden säilytysastioihin on estettävä.

Jos sivutuotteita joudutaan säilyttämään laitoksen alueella pidempään, on huolehdittava siitä, että säilytys ei aiheuta haju- tai muita terveyshaittoja.

Kuluttajapakkausissa olevia entisiä elintarvikkeita ja rehuksi pakattuja luokan 3 sivutuotteita voidaan säilyttää niiden pois kuljettamiseen saakka laitoksen pakattujen elintarvikkeiden varastointiin käytetyissä tiloissa, jos sivutuotteet on pakattu siten, että ne eivät aiheuta vaaraa elintarvikkeille. Pakkausten tulee myös olla asianmukaisesti merkityjä siten, ettei niitä voida sekoittaa elintarvikkeisiin. Pakkaukset tulee lisäksi säilyttää riittävän erillään elintarvikkeista, jotta elintarvikkeet voidaan suojata saastumiselta.

5.4 Gelatiinin tai kollageenin raaka-aineeksi käytettävien vuotien ja nahkojen käsittely ja säilytys

Eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) 853/2004 liite III jakso XIV luku I ja jakso XV luku II

Elintarvikeraaka-aineeksi käytettävien vuotien ja nahkojen tulee olla peräisin eläimistä, joiden ruho on hyväksytty *ante-* ja *post mortem* – tarkastuksessa. Jos eläimeltä, jonka vuota aiotaan käyttää elintarvikeraaka-aineena, on edellytetty TSE- testausta, testituloksen on oltava negatiivinen.

Elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitetut vuodat ja nahat on säilytettävä laitoksessa erillään elintarvikkeista ja muista sivutuotteista. Tilalla, jossa elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitettuja vuotia ja nahkoja säilytetään, tulee olla elintarvikevalvontaviranomaisen myöntämä asetuksen (EY) 852/2004 tai asetuksen (EY) 853/2004 mukainen erityinen lupa. Nahkojen ja vuotien säilytykseen tarkoitettussa tilassa on oltava helposti puhdistettavat ja desinfioitavat kovat lattiat ja sileät seinät. Tila on pidettävä puhtaana ja riittävän hyvässä kunnossa raaka-aineiden saastumisen estämiseksi. Jos vuotia tai nahkoja ei käsitellä tai lähetetä eteenpäin 24 tunnin kuluessa teurastuksesta, ne on säilytettävä jäähdytettyinä. Käsittelyksi luetaan suolaaminen, kuivaaminen, kalkitseminen sekä emäksellä tai hapolla käsitteleminen.

Kun gelatiinin ja kollageenin raaka-aineita kuljetetaan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn väliasteen laitokseen, tekniseen laitokseen tai elintarvikelain mukaiseen gelatiinin tai kollageenin jalostuslaitokseen, niiden mukana on oltava eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III lisäyksen mukainen kaupallinen asiakirja sekä vakuutus siitä, että vuota tai nahka on peräisin lihantarkastuksessa hyväksytyistä eläimistä. Vuotaa tai nahkaa ei tarvitse merkitä tunnistusmerkillä.

Elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitetut vuodat ja nahat on kuljetettava erillään muuhun käyttöön tarkoitetuista sivutuotteista. Tarvittaessa kuljetusvälineen on oltava jäähdytetty. Lähettävän laitoksen tulee varmistaa, että vastaanottavalla laitoksella on elintarvikevalvontaviranomaisen myöntämä asetuksen (EY) 852/2004 tai asetuksen (EY) 853/2004 mukainen erityinen lupa elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitettujen vuotien ja nahkojen varastointiin tai käsittelyyn.

5.5 Sivutuotteiden keräämisessä ja kuljetuksessa käytettävät pakkausmateriaalit

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 liite II luku II

Sivutuotteiden keräämiseen ja kuljetukseen käytetyt astiat ja säiliöt, entisten eläinperäisten elintarvikkeiden kääreet ja pakkaukset sekä sivutuotteiden kuljetuksissa mahdollisesti tarvittavat pakkausmateriaalit voidaan käytöstä poistettaessa käsitellä sekajätteenä. Pakkausmateriaalit tulee tarvittaessa puhdistaa ja /tai desinfioida ennen niiden poistamista käytöstä. Poikkeustapauksissa, kuten eläintautien hävittämistä tai torjuntatoimenpiteiden yhteydessä, toimivaltainen viranomainen voi antaa lisämääräyksiä ja -ohjeita sivutuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien hävittämisestä.

6 Sivutuotteiden kuljetukselle asetetut vaatimukset

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 liite II luvut I,II,VI

6.1 Kuljetuskalusto ja merkinnät

Luokkien 1, 2 ja 3 eläimistä saatavat sivutuotteet on säilytettävä tunnistettavissa ja erillään toisistaan koko kuljetuksen ajan. Jos kuljetetaan rehuiksi käytettäviä sivutuotteita, jotka vaativat kylmäkuljetuksen, on huolehdittava asianmukaisen lämpötilan säilymisestä koko kuljetuksen ajan. Sivutuotteiden kuljetuksen aikana ajoneuvon, säiliön, pakkaukseen tai muuhun pakkausmateriaaliin on merkittävä sivutuotteiden luokka sekä kyseisen luokan merkintäteksti seuraavasti:

- 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 kalansyötiksi 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.

Sivutuotteet on kerättävä tiiviisiin, suljettuihin pakkauksiin tai katettuihin tiiviisiin säiliöihin tai ajoneuvoihin ja kuljetettava niissä. Uudelleen käytettäviä säiliöitä tai kontteja voidaan käyttää sivutuotteiden kuljetuksessa vain siinä tapauksessa, ettei niistä aiheudu ihmisiin tai eläimiin tarttuvien tautien leviämistä. Uudelleen käytettävät välineet ja kalusto, jotka joutuvat kosketuksiin suoraan sivutuotteiden kanssa, on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen. Kaluston on oltava riittävän puhdas ja kuiva ennen käyttöä.

Luokan 1 säiliöitä tai kontteja ei saa käyttää muuhun kuin luokan 1 sivutuotteiden kuljetukseen. Luokan 2 säiliöitä voidaan käyttää riittävän pesun, desinfioinnin ja kuivatuksen jälkeen luokan 3 sivutuotteiden kuljetukseen, jos huolehditaan puhdistuksen lisäksi oikeista merkinnöistä.

Esimerkki: astiassa kuljetetaan luokan 2 sivutuotetta. Kuljetuksen jälkeen astia pestään, desinfioidaan ja kuivataan siten, että on varmistettu, että luokan 2 sivutuotteessa olleet mahdolliset taudinaiheuttajat ovat kuolleet. Astiaan vaihdetaan merkintä: ei ihmisravinnoksi, luokka 3. Tämän jälkeen astiassa voidaan kuljettaa luokan 3 sivutuotetta.

Jos sivutuotteita kuljetetaan laitoksesta toiseen EU-jäsenvaltioon, luokan 1 sivutuotteet on merkittävä mustalla värillä, luokan 2 sivutuotteiden astiat tai etiketit on merkittävä keltaisella ja luokan 3 sivutuotteiden astiat tai etiketit vihreällä värillä. Kuljetusastioissa käytetyt merkinnät ja värikoodit eivät saa sekoittaa edellä mainittua värijärjestelmää, vaikka sivutuotteita ei kuljeteta pois Suomesta. Siten esimerkiksi TSE-riskiainesta ei saa kuljettaa vihreällä tai keltaisella värillä merkityssä astiassa.

Sivutuotteet eivät saa kuljetettaessa sekoittua muuhun jätteeseen. On huolehdittava siitä, että sivutuotteita sisältäviä astioita ei vahingossa tyhjenetä jäteautojen käyntien yhteydessä muun jätteen joukkoon.

Esimerkki: astiaa, säiliötä tai konttia säilytetään eri paikassa kuin muita jätteitä tai siinä on selkeä merkintä "ei sekajätteeseen".

6.2 Sivutuotteiden kuljettaja ja vastaanottaja

Rehuksi päätyviä sivutuotteita kuljettavan kuljettajan (kuljetusyrityksen) on rekisteröidyttävä Eviraan. Jos kuljetetaan muita kuin rehuksi päätyviä sivutuotteita, kuljettajan tulee tehdä Eviraan ilmoitus. Lisätietoa kuljetuksista on Eviran kotisivuilta löytyvässä Eviran ohjeessa Eläimistä saatavien sivutuotteiden tunnistaminen, merkitseminen, kuljettaminen ja kaupalliset asiakirjat (REHU 803/02). Ohje löytyy Eviran internetisivuilta (Eviran kotisivu → eläinperäiset sivutuotteet → kuljetukset → muut kuljetukset).

Laitos saa luovuttaa sivutuotteita kuljetettavaksi vain sellaiselle kuljettajalle tai kuljetusyritykselle, joka on rekisteröitynyt jätelain (1072/1993) 15 § mukaisesti ympäristösuojeluviranomaiselle. Ympäristösuojeluviranomaiselta tulee varmistaa, koskeeko rekisteröintivaatimus myös laitoksen omaa kuljetuskalustoa.

Sivutuotteiden lähettäjän on varmistettava, että vastaanottajalla on oikeus lähetettävien sivutuotteiden käsittelyyn. Luettelo sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyistä laitoksista on Eviran kotisivuilla.

6.3 Erityisehtoja sivutuotteiden kuljetukselle syrjäisillä alueilla

Syrjäisellä alueella tietyt sivutuotteet saadaan hävittää joko hautaamalla maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 1374/2005 mukaisesti tai toimittamalla ne kaatopai-

koista annetun valtioneuvoston päätöksen (861/1997) mukaisesti hyväksytyille kaatopaikalle. Asetuksen sisältä on kuvattu lyhyesti tämän ohjeen kappaleessa 7.6.

Jos luokan 2 ja 3 sivutuotteita viedään syrjäisellä alueella kaatopaikalle, ne voidaan kuljettaa sekajätteen joukossa kaatopaikalle seuraavin ehdoin: sivutuotteiden lähettäjän on tehtävä ennakoilmoitus syrjäisellä alueella sivutuotteita vastaanottavalle hyväksytylle kaatopaikalle, jotta kaatopaikka voi taata aineksen sivutuoteasetuksessa vaaditun välittömän peittämisen ja tarvittaessa kalkitsemisen sivutuotteiden saavuttua kaatopaikalle. Jos sivutuotteet kuljetetaan sekajätteen joukossa, koko sekajäte-erä on peitettävä ja tarvittaessa kalkittava välittömästi sen saavuttua kaatopaikalle. Vaatimukset lähetystä seuraavasta kaupallisesta asiakirjasta ja kirjanpidosta (ohjeen kohta 6.4) koskevat myös tällaisia jätekuljetuksia.

6.4 Kaupalliset asiakirjat ja kirjanpito

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 liite II luvut III-V ja X

Sivutuotteita lähettävien laitosten on pidettävä kirjaa laitoksesta lähetetyistä sivutuotteista. Tämä kirjanpito vaatimus voidaan täyttää säilyttämällä kuljetusta varten laadittujen kaupallisten asiakirjojen jäljennökset.

Sivutuotteiden kuljetuksen mukana on oltava asiakirja (kaupallinen asiakirja), josta ilmenevät lähetystä koskevat tiedot.

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena (alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä). Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetysten mukana lopulliseen määräraikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Kaupallisesta asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, esimerkiksi vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksyntänumero
- 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-riskiaineen värjäminen tai turkiseläinten rehuksi tarkoitettujen sivutuotteiden hapotus
- lähetyksestä vastaavan henkilön allekirjoitus, jonka on oltava kirjoitettu eri värillä kuin lomakkeen painoväri

Tämän ohjeen liitteenä ovat mallit kaupallisista asiakirjoista, joita voidaan käyttää lähetettäessä luokkien 1, 2 ja 3 sivutuotteita kotimaassa.

6.5 Sivutuotteiden sisämarkkinakauppa

*Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 II luku, 8 art ja liite II
TSE- asetukset (EY) 999/2001 liite V kohta 3*

Sivutuotteiden kuljetuksessa on noudatettava sivutuoteasetuksessa sisämarkkinakaupalle asetettuja vaatimuksia. Sivutuotteet on merkittävä sivutuoteasetuksen mukaisilla väreillä. TSE-riskiaine on värjättävä mustalla värillä. Sivutuotteiden kuljetuksessa käytetyt pakkaukset, säiliöt tai ajoneuvot on merkittävä mustalla värillä, jos kuljetetaan luokan 1 sivutuotetta; keltaisella värillä, jos kuljetetaan luokan 2 sivutuotetta ja vihreällä värillä, jos kuljetetaan luokan 3 sivutuotetta.

Sivutuotteiden sisämarkkinakaupassa sovellettavista säädöksistä on annettu tarkempi ohjeistus Soveltamisoppaassa IV: Eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden sisämarkkinakauppa.

7 Sivutuotteiden jatkokäsittely ja käyttö

7.1 Luokan 1 aines

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku II artikla 4

Luokan 1 aines on:

- käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 käsittelylaitoksessa tai
- poltettava hyväksytyssä polttolaitoksessa

7.2 Luokan 2 aines

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku II artikla 5

Luokan 2 aines on:

- käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 tai 2 käsittelylaitoksessa tai
- poltettava hyväksytyssä polttolaitoksessa tai
- jos kyseessä on kalaperäinen sivutuote, muunnettava säilörehuksi tai kompostoitava hyväksytyssä kompostointilaitoksessa tai
- jos kyseessä on maito tai ternimaito, johon laitosta valvova viranomaisen ei katso sisältyvän minkään vakavan tartuntataudin leviämisen riskiä, käytettävä raaka-aineena hyväksytyssä biokaasu- tai kompostilaitoksessa tai käsiteltävä hyväksytyssä teknisessä laitoksessa tai se voidaan levittää maahan (1);
- jos kyseessä on lanta tai ruoansulatuskanavasta erotettu ruoansulatuskanavan sisältö, johon paikallinen, laitosta valvova viranomaisen ei katso sisältyvän vakavan tartuntataudin leviämisen riskiä, käytettävä raaka-aineena hyväksytyssä biokaasu- tai kompostilaitoksessa tai käsiteltävä hyväksytyssä teknisessä laitoksessa tai se voidaan levittää maahan (1).

(1) Jos ainesta aiotaan levittää maahan, tulee noudattaa terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädäntöä

- Osaa luokan 2 aineksesta voidaan käyttää turkiseläinten rehuksi käsittelyn, kuten hapotuksen jälkeen. Käsittelemättömänä ainesta voi toimittaa hyväksytyyn tilarehustamoon, jossa valmistetaan rehua turkiseläimille, tarhakoirille tai kalansyötiksi kasvatetuille toukille. Osaa luokan 2 aineksesta voidaan käyttää myös eläintarhaeläinten, sirkuseläinten, matelijoiden, petolintujen ja luonnonvaraisten eläinten ruokintaan. Tarkempia ohjeita on kerätty Soveltamisoppaaseen VIII: Opas turkiseläinten, tarhakoirien ja lemmikkieläinten rehua valmistaville laitoksille.
- Syrjäisellä alueella tietyt luokan 2 sivutuotteet voidaan haudata tai toimittaa hyväksytyille kaatopaikoille. Tämä menettely on käsitelty tämän oppaan kohdassa 7.6.

7.3 Luokan 3 aines

Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku II artikla 6

Luokan 3 aines on:

- käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 tai 2 tai 3 käsittelylaitoksessa tai
- poltettava hyväksytyssä polttolaitoksessa tai
- muunnettava hyväksytyssä teknisessä laitoksessa tai
- käytettävä raaka-aineena hyväksytyssä lemmikkieläinten ruokia tai muiden eläinten rehuja valmistavassa laitoksessa tai
- muunnettava hyväksytyssä biokaasu- tai kompostointilaitoksessa tai
- jos kyseessä on kalaperäinen sivutuote, muunnettava säilörehuksi tai kompostoitava hyväksytyssä kompostointilaitoksessa.
- Jos kyseessä on salmonellaposiitivisesta parvesta peräisin oleva munajäte tai sellaisista maahantuoduista munista, joilta ei edellytetä salmonellatodistusta, peräisin oleva munajäte, se voidaan käyttää raaka-aineena sellaisissa lemmikkieläinten ruokia ja lannoitevalmisteita valmistavissa, hyväksytyissä laitoksissa, joiden käyttämä käsittelymenetelmä tuhoaa salmonellabakteerin.
- Osaa luokan 3 aineksesta voidaan käyttää turkiseläinten rehuksi käsittelyn, kuten hapotuksen jälkeen. Käsittelemättömänä ainesta voi toimittaa hyväksytyyn tilarehustamoon, jossa valmistetaan rehua turkiseläimille, tarhakoirille tai kalansyötiksi kasvatetuille toukille. Osaa luokan 3 aineksesta voidaan käyttää eläintarhaeläinten, sirkuseläinten, matelijoiden, petolintujen ja luonnonvaraisten eläinten ruokintaan. Tarkempia ohjeita on kerätty Soveltamisoppaaseen VIII: Opas turkiseläinten, tarhakoirien ja lemmikkieläinten rehua valmistaville laitoksille.
- Osaa luokan 3 aineksesta voidaan käyttää sellaisenaan lemmikkieläinten ruokintaan. Tarkempia ohjeita on kerätty Soveltamisoppaaseen VIII: Opas turkiseläinten, tarhakoirien ja lemmikkieläinten rehua valmistaville laitoksille.
- Syrjäisellä alueella tietyt luokan 3 sivutuotteet voidaan haudata tai toimittaa hyväksytyille kaatopaikoille. Tämä menettely on käsitelty tämän oppaan kohdassa 7.6.

7.4 Luokan 3 maitopohjaisen aineksen toimittaminen tuotantotiloille

*Maa- ja metsätalousministeriön asetus 19/2006 § 4,5 ja liite
Komission asetus (EY) 79/2005*

Vaihtoehtona kohdassa 7.3 esitetylle käsittelylle maitoa ja maitopohjaisia tuotteita saa toimittaa maitoalan laitoksesta tuotantotiloille käytettäväksi elintarviketuotantoon kasvatettavien eläinten ruokintaan. Lähettävän laitoksen tulee olla rekisteröity Eviran rekisteriin rehualan toimijaksi. Kuljetuksessa ja merkinnöissä noudatetaan tämän ohjeen luvussa 6 esitettyjä vaatimuksia. Maitoalan laitoksen on pidettävä luetteloa rehukäyttöön toimittamistaan käsittelemättömistä tuotteista, niiden määristä sekä toimitusten vastaanottajista. Kirjanpitovaatimus täyttyy esimerkiksi säilyttämällä sivutuotteiden kuljetuksien kaupalliset asiakirjat. Maitoalan laitos, joka vastaanottaa raakamaitoa, raakaheraa tai raakakermaa toisista EU:n jäsenvaltioista tai kolmansista maista, ei saa toimittaa mitään tuotteita eläinten ruokintaan. Lisätietoa on Eviran ohjeessa Maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden käytöstä elintarviketuotannossa käytettyjen eläinten ruokinnassa (REHU 12814/1). Ohje löytyy Eviran internetsivuilta (Eviran kotisivu → eläinperäiset sivutuotteet → rehukäyttö → maito ja maitopohjaiset sivutuotteet).

Maitopohjaista ainesta voidaan lähettää tuotantotiloille seuraavasti:

1. Lämpökäsittelemättömät tuotteet ja niiden kanssa kosketuksissa ollut lämpökäsittelemätön huuhtovesi:

Tällaisia tuotteita saadaan toimittaa Suomessa sijaitseville tuotantotiloille ainoastaan sikojen ruokintaan. Tilan on oltava rekisteröity Eviran maatalouskemian yksikön rehujaoston ylläpitämään rekisteriin. Rekisteröinnin edellytyksenä on, että tila sitoutuu toimittamaan näillä tuotteilla ruokitut siat kasvatuksen loppuessa suoraan teurastamoon, ja että tila on tehnyt valitsemansa eläinlääkärin kanssa eläinten säännöllisestä terveydenhuollosta terveydenhuoltosopimuksen. Lisäksi tilan on pidettävä luetteloa sikojen ruokintaa varten vastaanottamistaan käsittelemättömistä tuotteista sekä teurastamoon toimittamistaan sioista.

2. Pastöroidut tuotteet ja näiden kanssa kosketuksissa ollut huuhtovesi, pastöroitu huuhtovesi sekä pastöroimattomien juustojen valmistuksessa syntynyt pastöroimaton hera:

Tällaisia tuotteita saadaan toimittaa Suomessa sijaitseville tuotantotiloille, jotka on rekisteröity Eviran maatalouskemian yksikön rehujaoston ylläpitämään rekisteriin. Heraa saa kerätä aikaisintaan 16 tunnin kuluttua heran erottumisesta ja heran pH tulee laitoksesta lähetettäessä olla alle 6.

3. Maito ja maitopohjaiset tuotteet, jotka on käsitelty jollakin seuraavista käsitelymenetelmistä: iskukuumennus, sterilointi (115 °C 20 min tai sitä vastaava käsittely), pastörointi (71,7 °C 15 s) yhdistettynä kuivaukseen tai hapotukseen (pH alle 6 vähintään 60 min ajan);

Tällaisia tuotteita saadaan toimittaa tuotantotiloille Suomessa ja sellaisissa Suomen naapurimaissa, joiden kanssa asiasta on keskinäinen sopimus. Laitoksen on varmistettava tuotteiden jäljitettävyys. Tilan ei tarvitse olla rekisteröity.

7.5 Jätteenpolttolaitokset

Sivutuoteasetuksen mukaan sivutuotteita voidaan hävittää hyväksytyissä polttolaitoksissa, joissa käsitellään myös muita yhdyskuntajätteitä. Yhdyskuntajätteen polttolaitokset tarvitsevat ympäristöluvan ja Evira ei erikseen hyväksy niitä sivutuoteasetuksen mukaisesti. Ympäristöluvan myöntää ao. ympäristölupaviranomainen. Jos sivutuotteita halutaan toimittaa tällaiseen polttolaitokseen, luvan myöntäneeltä ympäristölupaviranomaiselta tulee selvittää, voidaanko kyseisessä laitoksessa käsitellä sivutuotteita.

7.6 Sivutuotteiden käsittely syrjäisillä alueilla

*Sivutuoteasetus (EY) 1774/2002 luku IV artikla 24
Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1374/2004*

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (1374/2004) eläimistä saatavien sivutuotteiden hävittämisestä syrjäisillä alueilla sekä kuolleiden lemmikkieläinten hävittämisestä määritellään ne syrjäiset alueet, joilla tietyt sivutuotteita voidaan käsitellä edellä kohdissa 7.1 - 7.4 kuvatuista käsittelyvaihtoehdoista poiketen. Syrjäisillä alueilla tietyt sivutuotteet saadaan hävittää joko hautaamalla asetuksen mukaisesti tai toimittamalla ne kaatopaikoista annetun valtioneuvoston päätöksen (861/1997) mukaisesti hyväksytyille kaatopaikalle.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 1374/2004 mukaan:

- tuoreet kala-alan laitoksissa kalojen ja rapujen käsittelyssä syntyneet sivutuotteet saa haudata koko maassa;
- porojen teurastuksessa ja poron lihan leikkaamisessa syntyneet sivutuotteet saa haudata koko maassa ja
- pienteurastamoissa ja pienleikkaamoissa asetuksen liitteessä 2 määrätyllä alueella syntyneet, luokkaan 2 ja 3 kuuluvat sivutuotteet voidaan hävittää hautaamalla.

Ennen sivutuotteiden hautaamista sivutuotteita hautaavan on ilmoitettava kirjallisesti kunnaneläinlääkärille seuraavat tiedot: sivutuotteiden tuottaja; hautaamisen suorittaja, jos kyseessä on eri henkilö kuin sivutuotteiden tuottaja; eläinlaji, josta sivutuotteet ovat peräisin; sivutuotteiden määrä tai arvio määrästä; paikka, jonne sivutuotteet haudataan sekä hautaamispäivämäärä.

Sivutuotteiden hautaaminen ei saa aiheuttaa vaaraa ihmisten ja eläinten terveydelle. Siten sivutuotteet on haudattava vähintään metrin syvyyteen ja peitettävä välittömästi. Sivutuotteita ei saa haudata pohjavesialueelle, vedenottamon suoja-alueelle, alle 250 metrin etäisyydelle kaivosta, eikä alueelle jota tullaan kyntämään tai kaivamaan pian hautaamisen jälkeen. Sivutuotteita ei saa haudata maatumattomassa kääreessä tai pakkauksessa. Hautaamisessa on otettava huomioon lisäksi terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädännön vaatimukset.

Sivutuotteita hautaavan on pidettävä kirjaa ilmoituksen sisältämistä asioista. Kirjanpitoa on säilytettävä kaksi vuotta.

Jos sivutuotteita toimitetaan hyväksytyille kaatopaikalle, toimijan on ilmoitettava sivutuotteiden lähettämisestä etukäteen vastaanottavalle hyväksytyille kaatopaikalle, jotta kaatopaikka voi taata aineksen sivutuoteasetuksessa vaaditun välittömän peittämisen ja tarvittaessa kalkitseminen sivutuotteiden saavuttua kaatopaikalle.

8 LIITE I Luokan 1 kaupallinen asiakirja (MALLI)

Lähetyspäivämäärä.....

JATKOKÄSITTELYYN LÄHETETTÄVÄ LUOKAN 1 SIVUTUOTE: AINOASTAAN HÄVITETTÄVÄKSI

Lähtettäjä

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.....

Toimipaikan osoite

Puhelin Fax/sähköposti

Määräpaikka

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.....

Osoite

PuhelinFax /sähköposti.....

Kuljetusväline

Kuljetusliike.....

Osoite

Puhelin Fax/sähköposti

Kuljettajan nimi.....

Lähetettävä TSE-riskiaines/luokan 1 sivutuote, laatu.....

Määrä arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)

.....
Lähtetäjän allekirjoitus ja nimenselvennys

Kuljetuspvm.....Klo

.....
Kuljettajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Vastaanotto pvm..... Klo Vastaanotettu määrä.....

.....
Vastaanottajan allekirjoitus ja nimen selvennys

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähtetävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle

9 LIITE II Luokan 2 kaupallinen asiakirja, tuhottava aines (MALLI)

Lähetyspäivämäärä.....

LUOKAN 2 KÄSITTELYLAITOKSEEN LÄHETETTÄVÄ SIVUTUOTE: EI ELÄINTEN RUOKINTAAN

Lähetäjä

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.....

Toimipaikan osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Määräpaikka

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

Osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Kuljetusväline

Kuljetusliike

Kuljettajan nimi.....

Osoite

Puhelin Fax/sähköposti

Lähetettävä luokan 2 sivutuote; laatu

Mahdollinen käsittely.....

Määrä arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)

Lähetäjän allekirjoitus

.....

- Kaupallinen asiakirja täytetään kolmena kappaleena:
1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
2) jäljennös jää lähetettävään laitokseen
3) jäljennös jää kuljettajalle

10 LIITE III Luokan 2 kaupallinen asiakirja, turkiseläinrehu (MALLI)

Lähetyspäivämäärä:.....

LUOKAN 2 SIVUTUOTE: TURKISELÄINTEN RUOKINTAAN

Lähettiläjä

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.

Toimipaikan osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Määräpaikka

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.....

Osoite

Puhelin Fax/sähköposti

Kuljetusväline

Kuljetusliike.....

Kuljettajan nimi.....

Osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Lähetettävä

luokan 2 sivutuote, laatu.....

Mahdollinen käsittely (esim. hapotus).....

Määrä arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)

.....
Lähettiläjän allekirjoitus

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähetettävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle

11 LIITE IV Luokan 3 kaupallinen asiakirja (MALLI)

Lähetyspäivämäärä

LUOKAN 3 SIVUTUOTE: EI IHMISRAVINNOKSI

Lähtettäjä

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.....

Toimipaikan osoite

Puhelin Fax /sähköposti.....

Määräpaikka

Laitoksen nimiHyväksymisnumero.....

Osoite

Puhelin Fax/sähköposti

Kuljetusväline

Kuljetusliike

Osoite

PuhelinFax/sähköposti

Kuljettajan nimi.....

Lähetettävä luokan 3 sivutuote, laatu.....

Eläinlaji/lajit.....

Mahdollinen käsittely (esim pakastaminen).....

Määrä arvio/punnittu (tarpeeton yliviivataan)

Lähtettäjän allekirjoitus

.....

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähtettävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle

12 LIITE V: Tarkastuslomake: sivutuotteet eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevissä laitoksissa

Päivämäärä		laitoksen hyväksymisnro	
Laitoksen nimi			
Osoite			
Puhelinnumero		sähköposti/faksi	
Laitoksen valvoja			
puhelinnumero		sähköposti/faksi	
Tarkastuksessa läsnä			
Tarkastuksen tyyppi	<input type="checkbox"/> Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus	<input type="checkbox"/> Seurantakäynti: epäkohdat korjattu Kyllä <input type="checkbox"/> / Ei <input type="checkbox"/>	Edellisen tarkastuksen päivämäärä
1. Yleistiedot			
Laitos on			
<input type="checkbox"/> liha-alan laitos	<input type="checkbox"/> muna-alan laitos	<input type="checkbox"/> varastolaitos	
<input type="checkbox"/> maitoalan laitos	<input type="checkbox"/> kala-alan laitos	<input type="checkbox"/> muu, mikä	
Laitoksessa syntyvät sivutuotteet			
<input type="checkbox"/> luokan 1 sivutuotteet, mukaan lukien TSE-riskiaine, määrä keskim. kg/kk			
<input type="checkbox"/> luokan 2 sivutuotteet, muut kuin lanta, määrä keskim. kg/kk			
<input type="checkbox"/> luokan 2 sivutuotteista lantaa, määrä keskim. kg/kk			
<input type="checkbox"/> luokan 3 sivutuotteita, määrä keskim. kg/kk			
Sivutuotteiden lähettäminen laitoksesta			
<input type="checkbox"/> luokan 2 sivutuotetta turkiseläinrehuksi			
<input type="checkbox"/> luokan 3 sivutuotetta turkiseläinrehuksi/lemmikkirehuksi			
<input type="checkbox"/> luokan 2 ja 3 sivutuotetta haudataan kaatopaikalle/kunnaneläinlääkäriin hyväksymään paikkaan			
<input type="checkbox"/> sivutuotteet toimitetaan sivutuotteiden käsittelylaitoksiin tai keräyskeskuksiin			
<input type="checkbox"/> sivutuotteet lähetetään toiseen EU- maahan			
<input type="checkbox"/> muualle, minne			

2. Sivutuotteita koskeva omavalvontasuunnitelma		
	Kyllä	Ei
Omavalvontasuunnitelma on hyväksytty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vastuuhenkilöt on nimetty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laitoksessa syntyvien sivutuotteiden laatu ja arvio vuosittain tuotetusta määrästä on huomioitu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sivutuotteiden määrien seurannasta on ohjelma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Laitoksen tilat ja toiminta: sivutuotteiden kerääminen		
	Kyllä	Ei
Sivutuoteastiat on asianmukaisesti merkitty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sivutuotteet on luokiteltu oikein	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sivutuoteastiat ovat ehjät, tiiviit ja riittävän puhtaat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ristikontaminaatio on estetty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Astioita ei ylitäytetä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Astioita on riittävästi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epäkohdat ja määräajat korjaamiselle:		
5. Laitoksen tilat ja toiminta: sivutuotteiden säilytys		
	Kyllä	Ei
Säilytystila on hyväksytty sivutuoteasetuksen mukaiseksi keräyskeskukseksi tarvittaessa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tilat ovat riittävät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tilat ovat hygieeniset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sivutuotteiden säilytykseen käytettävät astiat ovat ehjät ja tiiviit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Säilytysastioita on riittävästi ja niissä on tarvittavat merkinnät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TSE- riskiaines on värjätty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Astiat on suojattu tuhoeläimiltä ja valumavesiltä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiloissa on jäähdytys tarvittaessa (rehuiksi menevät sivutuotteet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epäkohdat ja määräajat korjaamiselle		
6. Sivutuotteiden kuljetus		
	Kyllä	Ei
Kuljetukseen käytettäviä astioita säilytetään asianmukaisesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuljetustoimintaa omalla kalustolla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • kuljetusastiat ovat asianmukaisia: merkinnät, ehjät, tiiviit, puhtaat 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • astioilla on pesumahdollisuus, jos eivät kertakäyttöisiä 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuljetustoimintaa ostokuljetuksena	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • kuljetusyrittäjä on jättekisterissä 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • kuljetusyrittäjä on Eviran rekisterissä (rehukuljetukset) 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • kuljetuskalusto (astiat, kontit) on asianmukaista 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Määränpäälaitos/laitokset on sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epäkohdat ja määräajat korjaamiselle		

7. Rehuiksi päätyvien sivutuotteiden käsittely		
	Kyllä	Ei
Rehuosastolla on Eviran hyväksyntä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> Osasto on tarkastettu erikseen kerran vuodessa 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Laitoksesta pakattuna suoraan myytävä lemmikkieläinten rehu (tietyn luokan 3 sivutuotteet)		
<ul style="list-style-type: none"> pakkaus ja käsittely tehdään riittävän erillään elintarvikkeista 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> pakkausmerkinnät ovat asianmukaiset 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> säilytys tapahtuu riittävän erillään elintarvikkeista 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> laitos on rehualan toimijarekisterissä 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Epäkohdat ja määräaika korjaamiselle		

Sovelletut oikeusohjeet: Elintarvikelaki 23/2006 Maa- ja metsätalousministeriön päätös 37/EEO/2006 eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta Sivutuoteasetus (EY) N:o 1774/2002 Maa- ja metsätalousministeriön asetus 7/ EEO/ 2009 teurastamoita ja leikkaamoita koskevista TSE- tauteihin liittyvistä toimenpiteistä	
Tarkastuksen tekijän allekirjoitus ja nimenselvennös	Toimijan allekirjoitus ja nimenselvennös

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3, 00790 Helsinki
Puhelin 020 69 0999 • Faksi 020 77 24350
www.evira.fi

