

# Kalastajien ilmoitusvelvolliset elintarvikehuoneistot

Hygieniayksikkö

Kalastajien ilmoitusvelvolliset elintarvikehuoneistot

---

## Kalastajien ilmoitusvelvolliset elintarvikehuoneistot

### SISÄLLYSLUETTELO

|   |   |
|---|---|
| 1 Johdanto .....                                  | 2 |
| 2 Ilmoitusmenettely .....                         | 2 |
| 3 Kalastustuotteiden toimittaminen myyntiin ..... | 3 |
| 4 Keskeisiä rakenteellisia vaatimuksia .....      | 3 |
| 5 Keskeisiä toiminnallisia vaatimuksia .....      | 4 |
| 6 Omavalvonta .....                               | 6 |
| 7 Viranomaisvalvonta .....                        | 7 |
| 8 Luettelo keskeisestä lainsäädännöstä .....      | 7 |

Hygieniayksikkö

Kalastajien ilmoitusvelvolliset elintarvikehuoneistot

---

## Kalastajien ilmoitusvelvolliset elintarvikehuoneistot

### 1 Johdanto

Elintarvikelain (23/2006) mukaan elintarvikehuoneiston ei tarvitse olla hyväksytty, jos siellä harjoitettavan toiminnan tarkoituksena on ainoastaan ”kalastustuotteiden, niistä saatavien raakavalmisteiden ja jalosteiden toimittaminen kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin, ei kuitenkaan tukkuliikkeeseen, suoraan kalastajalta tai kalanviljelijältä, jos näin toimitettujen tuotteiden määrä on alle 5000 kiloa vuodessa”.  
*Elintarvikelaki 23/2006 § 2 mom. 13 kohta*

Kalastaja voi siis toimittaa vuosittain enintään 5000 kg kalastustuotteita, jalostetut kalastustuotteet mukaan lukien, kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin. Tätä varten kalastajan tulee tehdä ilmoitus elintarvikehuoneistosta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Kalastaja voi toki kalastaa paljon enemmänkin kuin 5000 kg vuodessa, ja alkutuottajana toimittaa alkutuotannon tuotteita eli perkaamatonta tai aluksella perattua kalaa suoraan kala-alan laitokseen tai tukkuliikkeeseen. Tätä kalaa ei kuitenkaan saa toimittaa ilmoitusvelvollisen elintarvikehuoneiston kautta. Kalastaja voi satunnaisesti käyttää myös ostokalaa tasapainottamaan saalisvaihtelua. Kuitenkin vähintään 2/3 kalasta, joka toimitetaan vuosittain ilmoitusvelvollisen elintarvikehuoneiston kautta, tulee olla kalastajan itsensä kalastamaa. Kalastaja katsotaan koko kalastajan perhe, esimerkiksi silloin kun toinen perheenjäsen kalastaa ja toinen perheenjäsen jatkojalostaa kalaa.

Ilmoitusvelvollinen elintarvikehuoneisto ei voi toimia ensisaapumispaikkana tai kolmasmaatuonnin määränpääpaikkana.

### 2 Ilmoitusmenettely

Kalastajan on ilmoitettava elintarvikehuoneiston toiminnasta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Ilmoituksesta tulisi käydä ilmi toimijan nimi, kotikunta ja yhteystiedot, toimipaikan osoite, toiminnan aloittamisajankohta sekä harjoitettavan toiminnan luonne. Lisäksi ilmoituksessa tulisi olla selvitys, esimerkiksi pohjapiirustus, tiloista sekä laitteiden ja kalusteiden sijoittelusta (elintarvikkeiden käsittely- ja varastointitilat, sosiaalilat, siivousvälinevarasto, käsienpesupisteet jne.). Ilmoituksessa tulisi myös olla selvitys vedenhankinnasta (kunnallinen talousvesi/oma kaivo/puhdas meri- tai järvi- tai järvivesi).

Viranomaisen ei tee ilmoituksesta hallinnollista päätöstä. Hyvä hallintotapa edellyttää kuitenkin, että toimija saa tiedon ilmoituksen vastaanottamisesta. Vastauksesta tulisi käydä ilmi, että vastauksen lähettäminen ei tarkoita sitä, että viranomaisen olisi ottanut kantaa elintarvikehuoneiston tai siellä harjoitettavan toiminnan vaatimustenmukaisuuteen. Valvontaviranomainen voi tarvittaessa pyytää toimijaa täydentämään ilmoitustaan. Jos valvontaviranomainen ilmoituksen perusteella arvioi, että toiminta ei täytä sille asetettuja vaatimuksia, valvontaviranomainen tekee tarkastuskäynnin elintarvikehuoneistoon, neuvottelee toimijan kanssa mahdollisista

Hygieniayksikkö

## Kalastajien ilmoitusvelvolliset elintarvikehuoneistot

---

epäkohdista ja niiden korjaamisesta sekä tarpeen vaatiessa ryhtyy elintarvikelain mukaisiin toimenpiteisiin (kehotus, määräys jne.).

### 3 Kalastustuotteiden toimittaminen myyntiin

Ilmoitusvelvollista elintarvikehuoneistotoimintaa harjoittava kalastaja voi myydä kalastustuotteita suoraan kuluttajille valmistuspaikalta ja/tai muualla sijaitsevasta myyntipaikasta kuten esimerkiksi torilta tai markkinoilta. Kalastaja voi myös toimittaa tuotteita vähittäiskauppoihin, suurtalouksiin ja ravintoloihin. Myynnin tulee olla paikallista, eli tapahtua esimerkiksi omassa kunnassa ja/tai lähikunnissa. Lisäksi kalastaja voi toimittaa tuotteita perinteisiin markkinatapahtumiin, esimerkiksi Helsingin silakkamarkkinoille. Internetin kautta tapahtuva valtakunnallinen myynti ei ole sallittua. Jos kalastaja myy tuotteitaan muualla kuin valmistuspaikalla, myyntitoiminnalle on haettava elintarvikelain 13 § 1 mom. mukainen hyväksyntä tai toiminnasta on tehtävä elintarvikelain 13 § 2 mom. 1 kohdan mukainen ilmoitus tilapäisestä myynnistä. Tilapäinen elintarvikkeiden myynti on kyseessä, kun myynti tapahtuu korkeintaan kahtena päivänä harvemmin kuin 30 päivän välein saman valvontayksikön alueella. Jos myynti tapahtuu valmistuspaikalta, myyntitilan on sijaittava erillään tuotantotilasta. Myynnin ja tuotannon erottaminen voidaan toteuttaa myös ajallisesti.

### 4 Keskeisiä rakenteellisia vaatimuksia

#### Tuotantotilojen käsienpesupisteet

Elintarvikehuoneistossa on oltava riittävä määrä käsienpesuun tarkoitettuja käsienpesualtaita ja niihin on tultava kylmä ja kuuma juokseva vesi. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.

*Asetus (EY) No 852/2004, liite II, luku I, kohta 4*

#### Uloskäynnit

Tuotantotilasta voi olla suora yhteys ulos, mutta ovi on pidettävä suljettuna aina kun ei ole erityistä tarvetta avata ovea. Ovea ei saa avata käsiteltäessä suojaamattomia elintarvikkeita. Suorista uloskäynneistä ei saa aiheutua vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

*Asetus (EY) No 852/2004, liite II, luku II, kohta 1d*

#### Pakkausmateriaalien varastotilat

Kääremateriaalit, kalalaatikat ja muut pakkaustarvikkeet on säilytettävä hygieenisesti. Pakkausmateriaalit on säilytettävä suojatussa ja tiiviissä paikassa (esim. kaappi), johon haittaeläimet eivät pääse.

*Asetus (EY) No 852/2004, liite II, luku X*

#### Kylmätilat

Kylmä- tai pakkasvarastojen (esimerkiksi erillinen pakastekontti) on oltava toimintaan nähden jäähdytyskapasiteetiltaan ja kooltaan riittävät. Kylmätilat voivat sijaita myös siten, että kulku niihin tapahtuu ulkokautta. Jos kylmiöön tai pakkasvarastoon kuljetaan ulkokautta, tuotteet on kuljetettava sinne hyvin suojattuna.

Hygieniayksikkö

## Kalastajien ilmoitusvelvolliset elintarvikehuoneistot

---

Tavallista pakastinarkkua voidaan käyttää raaka-aineiden jäädyttämiseen, jos jäädytettävien tuotteiden määrä on niin pieni, että tuotteet jäätyvät riittävän nopeasti. Jäädytettyjen tuotteiden myynti ilmoitusvelvollisesta elintarvikehuoneistosta ei ole sallittua.

Jos toimija pakastaa ja myy pakastettuja tuotteita, pakastuksen on täytettävä pakasteasetuksen (KTM 165/1994) vaatimukset.  
*KTM:n asetus 165/1994*

### Jäähdytystilat

Jäähdytystä varten on oltava erillinen jäähdytyskaappi tai muu erillinen jäähdytystila. Varastona käytettävää kylmiötä voi käyttää myös jäähdytykseen, jos varastointi ja jäähdyttäminen voidaan erottaa ajallisesti tai jos jäähdytettävien tuotteiden määrä on vähäinen eikä aiheuta kylmiössä olevien tuotteiden lämpötilan nousua.

Pakatut ja suojaamattomat tuotteet, kuten myös raa'at ja kypsennetyt tuotteet on pidettävä riittävästi erillään toisistaan. Tämä voidaan järjestää, jos kylmiö on riittävän suuri ja siinä on esimerkiksi väliseinä. Toimintatavasta on oltava kuvaus omavalvontasuunnitelmassa.

### Siivousvälinevarasto

Siivousvälineiden, pesu- ja desinfiointiaineiden sekä torjunta-aineiden säilytystä varten on oltava asianmukaiset tilat. Siivousvälinevaraston ilmanvaihdon on oltava sellainen, että siivousvälineet kuivuvat siellä riittävän nopeasti. Siivousvälineet voidaan tarvittaessa pestä lähitilillä sijaitsevilla asuintiloissa. Toimintatavasta on oltava kuvaus omavalvontasuunnitelmassa.

*MMM:n asetus 37/EEO/2006 liite 4, luku 3, kohta 20*

### Sosiaalitilat ja WC sekä suojavaatteiden käyttö

Elintarvikehuoneistossa on oltava vähintään työvaatteiden vaihto- ja säilytyspaikka, lisäksi siellä on oltava riittävä määrä käsienpesupisteitä. Kalastaja voi käyttää elintarvikehuoneiston välittömässä läheisyydessä olevan asuinrakennuksen wc:tä ja sosiaalitiloja. Suojavaatteet voidaan tarvittaessa pestä myös asuintiloissa. Toimintatavasta on oltava kuvaus omavalvontasuunnitelmassa.

Sisäkäyttöön tarkoitetuissa suojavaatteissa ja työkengissä ei saa kulkea ulkona, vaan ulkona on käytettävä eri suojavaatteita. Jos elintarvikehuoneistossa on toimintoja, jotka edellyttävät ulkona käyntiä eri työvaiheiden välissä (esim. ulkona tapahtuva savustus tai kulku kylmätiloihin tapahtuu ulkokautta) suojavaatteiden käytöstä ja vaihtamisesta on oltava kuvaus omavalvontasuunnitelmassa.

## 5 Keskeisiä toiminnallisia vaatimuksia

### Kalan perinteinen savustaminen ulkona

Kalan perinteinen ulkona savustaminen on mahdollista tietyillä ehdoilla. Savustusuunin ympäristön pitää olla pölyämätön ja puhdistettavissa, esim. paljas kallio tai muu kovapintainen alusta. Savustettavat kalat on kuljetettava

Hygieniayksikkö

## Kalastajien ilmoitusvelvolliset elintarvikehuoneistot

---

savustuspaikalle ja -paikalta suojattuina. Kalat on savustettava välittömästi savustuspaikalle tuonnin jälkeen. Kalalaatikot eivät saa missään vaiheessa koskettaa suoraan maata. Hyönteiset, jyräjät, linnut tai muut eläimet eivät saa aiheuttaa haittaa elintarvikkeille. Savustetut kalat on vietävä jäähdytyskylmiöön mahdollisimman pian, ellei niitä myydä kuumana suoraan valmistuspaikalta.

Ulkona savustetun kalan säilyvyysaikaan on kiinnitettävä erityistä huomiota. Eviran suositus tyhjiö- tai suojakaasupakatun kylmä- ja lämminsavukalan enimmäissäilyvyysajaksi on 14 vrk. Ulkona savustetun tyhjiö- tai suojakaasupakatun savukalan enimmäissäilyvyysajan tulee kuitenkin olla suositusta huomattavasti lyhyempi.

### **Täyssäilykkeiden valmistus**

Jos ilmoitusvelvollisesta elintarvikehuoneistossa valmistetaan täyssäilykkeitä, valmistuksessa on noudatettava laitasetuksen (MMM:n asetus 37/EEO/2006) liitteen 2 luvun 2 kohdan 171 (lukuun ottamatta alakohtia b ja c) ja kohdan 172 vaatimuksia.

### **Meri-, järvi- tai jokiveden tai muun vastaavan veden käyttö**

Puhdasta meri-, järvi- tai jokivettä tai muuta vastaavaa vettä voidaan käyttää kaikkien kalastustuotteiden käsittelyyn ja jäähdyttämiseen.

Vedessä ei saa olla mikro-organismeja, haitallisia aineita tai myrkyllistä meriplanktonia siinä määrin, että se voisi aiheuttaa vaaraa elintarvikkeen turvallisuudelle. Vedelle ei ole asetettu kemiallisia tai fysikaalisia raja-arvoja.

Jos elintarvikehuoneistossa käytetään puhdasta meri-, järvi- tai jokivettä tai vastaavaa vettä, mikrobiologiset laatusuositukset käytettävälle vedelle ovat:

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <i>Escherichia coli</i> | 0 pmy/100 ml |
| Koliformiset bakteerit  | 0 pmy/100 ml |

Omavalvonnassa otetaan yksi vesinäyte tutkittavaksi jokaisena kuukautena, jolloin elintarvikehuoneistossa on toimintaa.

EVI:n talousvesiohje (3565/41/02) koskee soveltuvin osin myös ilmoitusvelvollisia huoneistoja.

*Asetus (EY) No 853/2004, liite III, jakso VIII, kohta 3c, lisätty Asetus (EY) No 1020/2008, liite II, kohta 1a ii*

*Asetus (EY) No 852/2004, liite II, luku VII, kohta 1b, muut. Asetus (EY) No 1019/2008, 1 art.*

*EVIn ohje Dnro 3565/41/02*

Hygieniayksikkö

**Kalastajien ilmoitusvelvolliset elintarvikehuoneistot**

---

**Lämpötilavaatimukset sekä kuljetus****Säilytys- ja kuljetuslämpötilat**

|  |        |
|--|--------|
| Tuore kala   | 0-3 °C |
| Kylmäsavustetut ja graavatut tuotteet sekä kaikki tyhjiöpakatut tuotteet | 0-3 °C |
| Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset   | 0-3 °C |
| Muut kuumentamalla valmistetut tuotteet                                  | < 6 °C |

Kuljetusvälineiden on oltava tiiviit ja puhtaat. Kuljetusvälineessä on oltava lämpömittari, joka mahdollistaa tuotteiden kuljetuslämpötilan seurannan kuljetuksen aikana.

*Asetus (EY) No 853/2004, liite III, luku VII, kohta 1*  
*MMM:n asetus 37/EEO/2006 1 §, liite 5*

**Kaupallinen asiakirja, kirjanpito ja jäljitettävyys**

Kalastajan on pidettävä kirjaa kaikesta käsittelemästään kalasta. Kirjanpidosta on käytävä ilmi seuraavat tiedot: kalalaji, tuoreen kalan pyyntipäivä, pyyntialue ja määrä. Myös ostokalasta on pidettävä kirjaa.

Jos kalastaja toimittaa tuotteita vähittäismyyntiin, tuotteiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja. Asiakirjassa on oltava seuraavat tiedot: kalastustuotteen nimi ja määrä, toimituspäivä, lähettäjän ja vastaanottajan tiedot, lajin kauppanimi, tuotantomenetelmä (pyydetty merestä/pyydetty makeasta vedestä) ja pyyntialue. Tuoreesta kalasta asiakirjassa on lisäksi oltava kalan pyyntipäivä. Asiakirjan on riittävästi yksilöity, esimerkiksi numeroitu.

Kalastajan on säilytettävä kirjanpito käsitellystä kalasta ja kopio tuotteiden mukana lähetetyistä asiakirjoista vähintään kaksi vuotta.

Tuotteiden on oltava jäljitettävissä. Jäljitettävyysjärjestelmä on kuvattava omavalvontasuunnitelmassa.

*Asetus (EY) No 178/2002, art. 18*  
*Asetus (EY) No 104/2000*  
*Asetus (EY) No 2065/2001*  
*MMM:n asetus 37/EEO/2006 12 §*  
*MMM:n asetus 134/2006 9 §*

**6 Omavalvonta**

Toimijan on laadittava omavalvontasuunnitelma ja pidettävä kirjaa sen toteuttamisesta. Omavalvontasuunnitelmalta ei edellytetä valvontaviranomaisen hyväksyntää. Omavalvontasuunnitelmassa tulee kuvata elintarviketurvallisuuden ja muiden elintarvikkeita ja elintarvikehuoneistoja koskevien vaatimusten kannalta kriittiset kohdat sekä niihin liittyvien riskien hallinta. Lisäksi omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kuvaus hyvistä tuotantotavoista ja muista lainsäädännön vaatimista asioista (tukijärjestelmä). Omavalvonnan apuna voidaan käyttää hyvän käytännön ohjeita, jos elinkeino on niitä laatinut.

Hygieniayksikkö

## Kalastajien ilmoitusvelvolliset elintarvikehuoneistot

---

Omavalvontasuunnitelman sisällöstä säädetään tarkemmin MMM:n asetuksen 37/EEO/2006 liitteen 3 luvussa 3.

Toimijalla tulee olla tartuntalain 583/1986 20 §:n (muut. 935/2003) mukainen selvitys terveydentilastaan eli ns. terveystodistus.

Osaamistodistusvaatimus eli ns. hygieniapassi (elintarvikelaki 27 § 2 mom.) ei koske henkilöitä, jotka työskentelevät ilmoitusvelvollisessa elintarvikehuoneistossa.

## 7 Viranomaisvalvonta

Eviran valtakunnallisen valvontaohjelman mukainen ohjeellinen tarkastustiheys kalastajien ilmoitusvelvollisille elintarvikehuoneistoille on kaksi tarkastusta kolmessa vuodessa. Valvontaviranomainen arvioi kuitenkin riskiperusteisesti jokaisen kohteen tarkastustiheyden. Riskinarvioinnissa otetaan huomioon mm. tuotevalikoima, omavalvonnan toimivuus ja kohteen valvontahistoria.

## 8 Luettelo keskeisestä lainsäädännöstä

Luettelo ei sisällä kaikkia mahdollisesti sovellettavia säädöksiä.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) No 852/2004 elintarvikehygieniasta, art. 4 ja liite II

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) No 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, liite III jakso VIII luvut III-VIII

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) No 178/2002

elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä

Elintarvikelaki (23/2006)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 37/EEO/2006 eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta, 1-13 §, liite 3 luku 3, liite 4 ja liite 5

Ylitarkastaja,  
jaoston esimies

Leena Oivanen

Ylitarkastaja

Carmela Hellsten

**Elintarviketurvallisuusvirasto Evira**  
Mustialankatu 3, 00790 Helsinki  
Puhelin 020 69 0999 • Faksi 020 77 24350  
[www.evira.fi](http://www.evira.fi)

