

Suomen Ammattikalastajaliitto SAKL r.y.

# Rannikko- ja sisävesikalastuksen hyvän käytännön ohjeet

Lähikala – laadukasta lähiruokaa

## Sisällysluettelo

Rannikko- ja sisävesikalastuksen hyvän käytännön ohjeet.....	1
1. Lähikalahanke ja hyvän käytännön ohje .....	1
2. Alkutuotanto kalastuksessa.....	2
3. Kalastuksen avustavat toiminnot .....	3
3.1.Aluksen ja rakenteiden huolto ja puhtaanapito .....	3
3.2.Konttien / laatikoiden puhtaanapito ja varastointi rannassa .....	4
3.3.Käytettävän veden laatuvaatimukset .....	4
3.4.Jääkoneen huolto ja puhdistus .....	5
3.5.Lastauslaituri ja siirtolaitteet .....	6
4. Kalan käsittely aluksella .....	6
4.1.Kalan poisto pyydyksestä .....	6
4.2.Tainnutus ja verestys .....	6
4.3.Perkaaminen .....	7
4.4.Jäittäminen ja jäähtymisen seuranta .....	8
5. Toiminta rannassa ja kalastustuotteista annettavat tiedot .....	9
5.1.Lastaus rannassa .....	9
5.2.Välivarastointi .....	9
5.3.Saaliskirjanpito.....	9
5.4.Kalojen mukana lähtevät asiakirjat (jäljitettävyyys).....	10
5.5.Alkutuotannon toiminnasta tehtävä ilmoitus .....	11
Liitteet .....	12
Liite 1 Toiminta aluksella tai pyyntipaikalla, vuokaavio .....	12
Liite 2 Toiminta aluksella tai pyyntipaikalla, riskianalyysi ja hallintakeinot .....	12
Liite 3 Lomake veden laadun ja kalojen jäähtymisen seurantaan.....	12
Liite 4 Sovellettu lainsäädäntö ja kirjallisuusviitteet.....	12
Liite 5 Lyhyt ulkomyyntiohje tuoreille kalastustuotteille .....	12

## **Rannikko- ja sisävesikalastuksen hyvän käytännön ohjeet**

Kuluttajat suosivat lähiruokaa ja tämä kasvava trendi ohjaa myös kalastusta ja kalakauppaa. Kuluttaja haluaa tietää, mistä kala on peräisin, onko se kalastettu kestävästi ja kuinka tuoretta se on. Myös kalastuksen eettisyys ja ympäristövaikutukset on nousemassa tärkeäksi valintakriteeriksi kuluttajille. Kestävä kalastus on myös EU:n yhteisen kalastuspolitiikan ydin, ja sillä tavoitellaan kalan elintarvikekäytön lisäämistä tulevaisuudessa.

Kalan laatutyö lähtee alkutuottajasta eli kalastajasta. Kun työ tehdään jo alussa oikein, on myytävä tuote myös laadukasta. Kuluttajat ovat entistä enemmän kiinnostuneita tuotelaadun ohella koko tuotantoketjusta. Kalastajan rooli vastuullisena ja ympäristöä kunnioittavana elintarviketuottajana sekä sitoutuminen laatutyöhön toimii myös positiivisena signaalina koko ketjulle.

Hyvän käytännön ohje on keino ratkaista ongelmia, joita kalastajilla voi tulla eteen lainsäädännön vaatimusten noudattamisen ja vaatimusten täyttämisen yhteydessä. Hyvän käytännön ohje auttaa kalastajia myös, kun tehdään päätöksiä tietyn vaatimuksen välttämättömyydestä, tarpeellisuudesta, asianmukaisuudesta tai riittävydestä. Sitoutumalla noudattamaan näitä hyvän käytännön ohjeita, voi kalastaja käyttää tätä ohjetta kirjallisena omavalvontasuunnitelmana, eikä erillistä omavalvontasuunnitelmaa toimintaa varten tarvitse välttämättä tehdä.

### **1. Lähikalahanke ja hyvän käytännön ohje**

Hyvän käytännön ohjeet on laadittu Lähikala -hankkeessa ja sen työryhmässä. Asiantuntija Anne-Marie Tainalla on ollut päävastuu ohjeluonnoksen laadinnasta ja häntä on avustanut työryhmän muut jäsenet Markku Saiha ja Kim Jordas. Lähikala -hanke on Suomen Ammattikalastajaliitto SAKL r.y:n aloittama työ saada käyttöön rannikko- ja sisävesikalastuksen alkutuotantoon hyvän käytännön ohje. Hanke on osittain Euroopan kalatalousrahaston (EKTR) rahoittama. Hyvän käytännön ohjeiden pohjana on Lihateollisuuden tutkimuskeskuksen hankeraportti 2011 ja siinä oleva luonnos hyvän käytännön ohjeiksi. Hankeraportista ohjeisiin on otettu jossakin määrin muokatut kuvaukset toiminnasta aluksella tai pyyntipaikalla (vuokaavio, liite 1) sekä riskianalyyssitaulukko (liite 2).

Lähikala – hankkeen tarkoituksena on luoda kalastajille yhteiset hyvän käytännön kriteerit. Hyvän käytännön ohjeet perustuvat EU-lainsäädäntöön, kansallisen elintarvikelakiin, jonka muutos astui voimaan 1.9.2011 ja 1.1.2012 voimaan tulleisiin kansallisiin asetuksiin (liite 4)

Ohjeista annetut lausunnot sidosryhmiltä ja viranomaisilta on otettu mahdollisuuksien mukaan huomioon ohjeissa. Tulevaisuudessa lainsäädännön tai tulkintojen muuttuessa tullaan ohjetta päivittämään ja muutoksista tiedotetaan Laatikala -hankkeeseen sitoutuneille kalastajille sekä sidosryhmille mahdollisimman nopeasti.

Halukkaille kalastajille järjestetään koulutusta hyvän käytännön ohjeista, laadukkaan kalan tuottamisesta ja elintarvikesäädösten mukaisesta toiminnasta. Tavoitteena on kalastajien sitouttaminen toimintamalliin "Kotimainen luonnonkalan laadukas tuotanto", jolla kalan laatua voidaan edelleen parantaa.

Nämä hyvän käytännön ohjeet koskevat vain rannikko- ja sisävesikalastuksen alkutuotanto-osaa. Ohjeista on rajattu pois volyympikalastus (troolikalastus, silakan rysäkalastus, poistokalastuksen osalta muu kuin kotimaan elintarvikekalastus) sen muusta ammattikalastuksesta poikkeavan luonteen vuoksi.

## 2. Alkutuotanto kalastuksessa

Ammattikalastuksen alkutuotannossa on noin vajaat 300 kalastusyriytystä (merialue, RKTL 2011). Kalastus on rannikonläheistä tai sisävesissä tapahtuvaa kalastusta alle 12 metrin pituisilla veneillä. Käytössä olevat pyydykset ovat joko verkkopyydyksiä, saartopyydyksiä kuten rysä, tai koukkupydyksiä kuten siimat. Pääosa saaliista myydään tukkuun ja siitä edelleen laitoksiin ja kauppaan. Osa saaliista menee käsittelemättömänä tai jalostettuna suoramyyntiin loppukuluttajalle.

Kalastuksen alkutuotantoon liittyvillä toiminnoilla tarkoitetaan kalan teurastusta, verenlaskua, pään poistamista, sisälmysten ja evien poistamista, jäähdyttämistä sekä laatikoimista, jos ne tapahtuvat kalastusaluksella. Maissa edellä mainitut toiminnot voidaan tehdä vain hyväksytyssä laitoksessa tai ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, eikä niitä katsota enää alkutuotantoon liittyviksi toiminnoiksi. Elintarvikehuoneistojen ja laitosten erilaisista vaatimuksista on tarkempi selvitys SAKL:n luonnonkala-sivustolla.

Kalastuksen alkutuotantoon kuuluu siten aluksella tapahtuvan kalan pyynnin lisäksi:

- Tainnutus ja verestys
- Vain kalastusaluksella tehtävä pään poistaminen, sisälmysten ja evien poistaminen sekä mahdollinen mätipussien erottelu
- Jäähdyttäminen (jättäminen) ja laatikoiminen
- Aluksella peratun tai perkaamattoman kalan kuljetus alkutuotantopaikalta ensimmäiseen määränpäänä olevaan elintarvikehuoneistoon

Alkutuotantoa ei ole esimerkiksi

- Perkaaminen, jos tämä tapahtuu muualla kuin kalastusaluksella
- Fileointi, paloittelu
- Jalosteiden valmistus
- Pakastus
- Varastointi (yli 12 tuntia)

Kalastaja voi alkutuottajana toimittaa rajattomasti alkutuotannon tuotteita kala-alan laitoksiin, tukkuliikkeisiin ja vähittäiskauppaan. Kalastaja voi ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta tai

laitoshyväksyntää toimittaa vuodessa enintään 5000 kg alkutuotannon tuotteita suoraan lopulliselle kuluttajalle esimerkiksi myymällä tuotteet itse torilla. (Lyhyt ulkomyyntiohje liitteenä 5). Alkutuotantotoiminta vaatii kuitenkin aina ilmoituksen tekemisen elintarvikevalvontaviranomaiselle.

### **3. Kalastuksen avustavat toiminnot**

Hyvin hoidetut kalastuksen valmistelutyöt helpottavat työskentelyä aluksella ja vähentävät kalankäsittelyssä laatuun vaikuttavia riskejä. Jo ennen pyydyksille lähtöä huolelliset valmistelut tekevät aluksella työskentelystä sujuvaa, ja ne nopeuttavat kalojen käsittelyä ja siirtoa rantaan ja edelleen toimittamista ensimmäiseen käsittelypaikkaan.

Valmistelutoimia ovat mm. aluksen huolto ja pesu, pesun hallinta (siivousvälineet ja pesupaikka rannassa), konttien / laatikoiden sekä perkuuvälineiden pesu ja varastointi, talousveden laadun seuranta, jääkoneen huolto sekä lastausalueen puhdistus ja huolto.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen yleisvaatimuksissa edellytetään alkutuotannon toiminnalta vähintään, että

- tuotteet suojataan likaantumiselta
- säiliöt ja varastotilat sekä alukset pidetään puhtaina, ja puhdistetaan sekä desinfioidaan tarvittaessa
- jätteet varastoidaan niin, että ne eivät aiheuta likaantumista
- haittaeläinten aiheuttama likaantuminen estetään niin pitkälti kuin se on mahdollista
- käytetään puhdasta vettä
- varmistetaan että henkilökunta saa hygieniakoulutusta ja terveysturvakoulutusta, ja että henkilökunta ei levitä tartuntatauteja

#### **3.1. Aluksen ja rakenteiden huolto ja puhtaanapito**

Aluksen ja kalankäsittelytilan kuntoa tarkastellaan jatkuvasti, ja tehtyjen huomioiden perusteella tehdään kunnostustöitä. Kunnossapidossa kiinnitetään erityisesti huomiota niihin rakenteisiin ja pintoihin, jotka ovat kalan kanssa tekemisessä.

Aluksen rakenteiden tulee olla sellaiset, ettei niistä aiheudu hygieenistä riskiä kaloille ja sellaiset, etteivät polttoaine, pilssivesi, jätevesi, käytettävät öljyt tai rasvat pääse kalojen kanssa kosketuksiin. Jäiden ja kalojen kuljetuslaatikot ja muut pinnat, joilla kaloja käsitellään, on oltava sileitä, helposti puhdistettavia ja valmistettu ruostumattomasta materiaalista, joka voidaan tarvittaessa desinfioida. Tämä ei siis välttämättä tarkoita ruostumatonta terästä, muutkin pinnat ovat mahdollisia, jos ne täyttävät vaatimukset. Pinnoittamiseen tulee käyttää kestäviä ja myrkyttömiä pinnoitteita.

Aluksen rakenteita ja pintoja tulee huoltaa säännöllisesti niin, että pinnat ovat aina helposti puhdistettavia ja ehjiä. Alus pestään jokaisen pyyntikerran jälkeen. Pesu voidaan tehdä satamassa

käyttäen puhdasta vettä (luonnonvettä) tai talousvettä. Kalastusalusta varten tarkoitetut pesuvälineet tulee säilyttää niille tarkoitettussa varastossa ja niiden tulee olla tarkoituksenmukaiset ja puhtaat. Käytetyt pesuaineet eivät saa aiheuttaa käsiteltäviin kaloihin vierasta makua tai hajua.

Pyydyksille lähettäessä alukseen varataan riittävä määrä astioita jään ja (tarvittaessa) puhtaan veden mukaan ottamista varten. Astioiden tulee olla helposti puhdistettavia ja ehjiä.

Aluksella oleva käsittelytila tulee pitää siistinä ja siellä säilytetään vain kalastustoimintaan liittyviä tavaroita. Varastoitavat tavarat pidetään puhtaana ja hyvässä järjestyksessä sekä poissa perkauspaikan läheisyydestä. Polttoaineet, rasvat ja öljyt säilytetään niin, että ne eivät pääse kosketuksiin kalojen kanssa.

### **3.2.Konttien / laatikoiden puhtaanapito ja varastointi rannassa**

Konttien pesulle tulee olla varattuna paikka, jossa ne voidaan helposti pestä asianmukaisilla laitteilla (painepesuri). Pesualustan tulee olla sellainen, että siitä ei irtoa likaa tai hiekkaa eikä pesualueelta irtoa ainesta, joka aiheuttaa vierasta makua tai hajua säilytyskontteihin. Kontit säilytetään suojattuina kannella tai pressulla, tai varastotilassa.

Solumuoviset laatikot tulee varastoida rannassa siten, että ne eivät pääse likaantumaan sateen, pölyn tai haittaeläinten takia. Suojamuovi pidetään laatikoiden ympärillä mahdollisimman pitkään. Rannan varastotiloissa ja niiden lähiympäristössä ei varastoida eikä säilytetä tarpeettomasti jätteitä tai muuta materiaalia, mikä voisi houkuttaa paikalle haittaeläimiä kuten pikkujyrsijöitä tai lokkeja.

Hyönteis- tai pikkujyrsijätorjuntaa tehdään tarvittaessa siten, että torjunta-aineet eivät pääse kalojen kanssa kosketuksiin joutuviin välineisiin tai astioihin. Torjunta-aineet ja myrkyt tulee säilyttää lukollisessa kaapissa. Myrkkysyötit asetetaan siten, etteivät lemmikkieläimet tai lapset pääse niihin käsiksi. Lokkien torjuntaan käytetään tarvittaessa pelottimia esimerkiksi kiiltäviä nauhoja, haukkafigureita tai lankoja/piikkejä estämään levähdyspaikkojen syntymisen pesupaikan tai kontti/laatikkovaraston läheisyydessä.

### **3.3.Käytettävän veden laatuvaatimukset**

Veden, jota alkutuotantopaikalla käytetään tuotteiden puhdistamisessa ja jäähdyttämisessä, sekä alkutuotantopaikan (kalastusaluksen) pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun, on oltava puhdasta. Käytettävä vesi voi olla joko puhdasta luonnonvettä (merivettä tai järvi/jokivettä) tai talousvettä (kaivovesi, verkostovesi). Vedessä ei saa olla vierasta hajua tai makua eikä myöskään pieneliöitä, sinileviä tai vieraita aineita (esim. öljyjä) niin, että vesi voisi vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden.

Luonnonvesi otetaan kohdasta, jossa ei ole perkuujätteitä eikä muuta mikä voisi vaikuttaa kalojen laatua heikentävästi. Veden aistinvarainen arviointi (silmämääräinen puhtaus & haju) tehdään alkutuotantopaikalla kalaa käsiteltäessä joka kerta, kun vettä nostetaan alukselle. Aistinvaraisen laadun ja veden/kalojen lämpötilan seurantaan voi tarvittaessa käyttää apulomaketta (liite 3).

Rannassa aluksen ja välineiden sekä säilytyskonttien pesuun on varmintä käyttää puhdasta talousvettä (kaivovettä tai verkostovettä), jos se on mahdollista. Rannan läheisyydessä luonnonvesi on usein savista ja siinä on todennäköisesti korkea bakteeripitoisuus, sekä rannasta huuhtoutuneita vieraita aineita.

### **Rannassa käytettävä oman kaivon vesi**

Oman kaivon vesi tulee tutkituttaa, kun sitä käytetään elintarvikkeeseen valmistukseen tai kalojen kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun.

Vesinäytteestä on tutkittava vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit, sekä arvioitava aistinvaraisesti väri ja haju. Vedelle asetettavat vaatimukset vastaavat pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksia, joten käytössä on seuraavat raja-arvot:

- *E. coli*: 0 pmy/100 ml
- suolistoperäiset enterokokit: 0 pmy/100 ml
- vedessä ei saa olla vierasta makua tai hajua

Tutkimukset on tehtävä ennen uuden vesilähteen, kuten kaivon, käyttöönottoa. Jos laadussa ei ole aistinvaraisia muutoksia, tehdään em. tutkimukset kolmen vuoden välein veden hyvän laadun varmistamiseksi. Tutkimus on tehtävä akkreditoitussa laboratoriossa.

Luonnonvettä (merivettä tai järvi/jokivettä), jota käytetään kalojen huuhtelemiseen tai alusten ja laitteiden pesuun alkutuotannossa, ei tarvitse tutkituttaa laboratoriossa (alkutuotantoasetus 1368/2011 2§ 3. mom.).

### **3.4. Jääkoneen huolto ja puhdistus**

Myös jääkone tulee huoltaa ja pestä säännöllisesti. Puhdistus tulee tehdä 4 kertaa vuodessa tai kun likaantumista havaitaan. Puhdistuspäivä merkitään muistiin, jottei liian pitkiä taukoja pesukertojen väliin pääse syntymään (esim. liitteen 3 lomakkeeseen). Jääkoneessa käytettävän veden laatua tulee seurata kappaleessa 3.3. esitetyn mukaisesti. Jääkone sijoitetaan tilaan, jossa se on suojattu likaantumiselta. Tilan tulee olla sellainen pinnoiltaan ja järjestykseltään, että jääkone ja sen ympäristö on helposti puhdistettavissa. Jään keräämiseen käytettävät astiat ja jäälapiot tulee pitää puhtaina ja pinnoiltaan ehjinä ja hyväkuntoisina. Jäälapion tulee olla mieluiten kokonaan muovinen tai metallinen. Puset varret eivät kestä jatkuvaa kosteutta ja ne on vaikea pitää puhtaina.

### **3.5. Lastauslaituri ja siirtolaitteet**

Lastin purkamiseen ja maihin siirtoon käytettävän kaluston tulee olla sellaista, että se ei aiheuta turhaa aikaviivettä lastin siirtämiselle. Kalan kanssa kosketuksiin joutuva lastinpurku- ja maihinsiirtokalusto on oltava helposti puhdistettavaa ja desinfioitavaa materiaalia, ja että se tulee pitää hyvässä kunnossa ja puhtaana. Tämä edesauttaa sitä, että purkamisen ja maihin siirron aikana kalat tai laatikot/kontit eivät joudu alttiiksi likaantumiselle tai vaurioitumiselle.

## **4. Kalan käsittely aluksella**

Kalan nopea ja tehokas käsittely aluksella on tavoiteltavaa parhaan mahdollisen laadun takaamiseksi. Aina tämä ei ole mahdollista esimerkiksi sään tai saalismäärien takia. Tässä kappaleessa esitetään kaikki ne toiminnot, joita aluksella saa lainsäädännön mukaan kalalle tehdä, ja jotka kuuluvat alkutuotannon piiriin. Verestys ja jäittäminen on kalan laadun kannalta aina ehdottoman tärkeää tehdä heti aluksella. Perkaaminen on valinnaista toimintaa, ja sen suorittaminen aluksella on kiinni siitä, minne kalat lähetetään rannasta edelleen käsiteltäväksi. On kuitenkin muistettava, että rannassa tapahtuva perkaaminen vaatii joko elintarvikehuoneistoilmoituksen tai laitoshyväksynnän perkuutilasta. Elintarvikehuoneistossa perattua kalaa ei saa lainsäädännön mukaan ottaa vastaan laitoksissa. Jos kala perataan rannassa ja toimitetaan edelleen laitokseen, tulee rannan perkuutila olla siten hyväksytty laitokseksi. Talvella jäällä nostettua kalaa ei saa perata jäällä, jos se on tarkoitus lähettää laitokseen jatkokäsiteltäväksi, vaan se on perattava laitoksessa.

### **4.1. Kalan poisto pyydyksestä**

Kalat poistetaan pyydyksestä ja otetaan alukseen, niin että kalojen kärsimä rasitus on mahdollisimman vähäinen. Kalat eivät saa jäädä puristuksiin, vaurioitua, eikä niitä heitellä. Pyydykseen kuolleiden kalojen tai pyydyksen kokemisessa vaurioituneiden kalojen kunto tarkastetaan, ja ne poistetaan saaliista, mikäli ne ovat laadultaan heikentyneitä. Jos kala on alamittainen tai rauhoitettu, pitää se laskea takaisin veteen elävänä tai kuolleenä.

Kalaa voidaan myös varastoida elävänä sumpussa silloin, kun kalaa kerätään tiettyä toimituspäivää varten. Kalat otetaan sumpusta toimituspäivänä. Talvella madetta ja haukea pidetään pyytämisen jälkeen sumpussa kalan maun parantamiseksi.

### **4.2. Tainnutus ja verestys**

Kalan tainnutus tehdään välittömästi pyydyksestä poistamisen jälkeen varoen kalan turhaa stressaamista tai vaurioittamista. Kalojen verestäminen on suositeltavaa tehdä ennen



jäähdyttämistä, sillä veri valuu paremmin pois, kun kala ei ole vielä ehtinyt jäähtyä sulavan jään lämpötilaan. Tämä tehdään vain, jos kalan lämpeneminen verestyksen aikana pystytään estämään.

Kala verestetään joko katkaisemalla kalan kiduskaaret tai leikkaamalla valtimo auki sydämen etupuolelta. Kalan sydän ei saa vahingoittua verestysviillosta, sillä vaurioitunut sydän ei toimi eikä pumpkaa kalaa tehokkaasti tyhjäksi.

Kala laitetaan aina veteen verestymään, ettei se kuole hapen puutteeseen ennen kuin veri on poistunut lihaksista. Verestysvettä tulee vaihtaa riittävästi, etteivät verestyksessä olevat kalat kuole enneaikaisesti (kalan hyvinvointi, eettisyys).

Hyvän laadun kannalta on suositeltavaa, että seuraavat kalat verestetään heti noston jälkeen:

Made (*Lota lota*), lohi (*Salmo salar*), meritaimen (*Salmo trutta*), järvitaimen (*Salmo trutta m. lacustris*), nieriä (*Salvelinus sp.*), hauki (*Esox lucius*), kuha (*Sander lucioperca*), turska (*Gadus morhua*), kampela (*Platichthys flesus*) sekä yli 500 g painoinen siika (*Coregonus laveretus*), peledsiika (*Coregonus peled*), lahna (*Abramis brama*) ja ahven (*Perca fluviatilis*) tainnutetaan ja verestetään mahdollisimman nopeasti aluksella tai pyyntipaikalla. Mikäli näitä kaloja ei perata pyyntipaikalla, perataan ne heti rantaan saapumisen jälkeen ensimmäisessä vastaanottopaikassa (laitos tai elintarvikehuoneisto).

### 4.3. Perkaaminen

Kalat käsitellään huolellisen verestämisen jälkeen. Kalojen perkaaminen tehdään puhtaalla työalustalla ja puhtailla sekä hyväkuntoisilla työvälineillä.

Kalaa käsiteltäessä huolehditaan käsihygieniasta pesemällä kädet ennen perkuuta huolellisesti käyttäen puhdasta vettä ja nestesaippuaa (ottamalla puhdasta vettä ämpärillä merestä/järvestä tai käyttämällä mukana tuotua puhdasta vettä). Vaihtoehtoisesti voi käyttää puhtaita ja ehjiä suojahansikkaita.

Perkausta tehdessä tarkastellaan kalan yleistä kuntoa sekä lihan ja sisälmysten ulkonäköä loisten, epämuodostumien tai sairauksien varalta. Laadultaan poikkeavat kalat hylätään. Kulutukseen ei päästetä kalaa, jossa on näkyviä loisia elintarvikkeiksi tarkoitetuissa osissa.

Perkuussa huolehditaan siitä, että kaikki sisälmykset ja mahdollisesti myös kidukset poistetaan. Mikäli kala avataan, poistetaan myös munuainen. Perkuun aikana vältetään suolen sisällön leviämistä perkuupaikalle, ja sappinesteen joutumista kalan lihaan. Mikäli näin tapahtuu, huuhdellaan kala ja käsittelyvälineet sekä pinnat välittömästi puhtaalla vedellä. Kala huuhdellaan perkuun jälkeen ja tarvittaessa jäähdytetään vesi-jää –seoksessa.

Tärkeää on toimia huolellisesti, mutta mahdollisimman nopeasti siten, että kalan jäähtyminen pääsee jatkumaan katkeamatta.

Jätteiden ja sivutuotteiden eli kalanperkeiden käsittely tehdään lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Niitä ei säilytetä elintarvikkeiksi tarkoitettujen kalastustuotteiden varastointiin tai käsittelyyn tarkoitetuissa astioissa. Pienet määrät perkuujätettä voi avomerellä käsitellä jättämällä perkeet luodoille tai kaatamalla mereen. Perkuujätettä ei kuitenkaan saa tyhjentää mereen asuttujen rantojen läheisyydessä. Loisia sisältävät kalat ja perkuujätteet tulee käsitellä maissa esim. kompostoimalla, jotteivat loiset pääse uudelleen kiertoon luonnossa.

#### 4.4.Jäittäminen ja jäähtymisen seuranta

Tärkein seikka kalan lämpötilahallinnassa on jään tai jää-vesi –seoksen käyttö kalojen jäähdyttämässä. Pääsääntö on, että jäitetyistä kaloista ei näkyvä jää saa sulaa kokonaan pois.

Jäätä tulee varata alukselle riittävä määrä. Vuodenajasta riippuen tarvittavan jään määrä vaihtelee, mutta aina varmistetaan, että kuljetusastioissa kalojen päällä tai vesi-jää –seoksessa on koko kuljetuksen ajan sulamatonta jäätä. Jos esimerkiksi halutaan taata 100 kg kokoisen saaliin riittävä jäähtyminen normaalina kesäpäivänä, tarvitaan jäätä 30–50 kg (SSAK 2007)

Kalat laitetaan pyydyksen kokemisen ja mahdollisesti tarvittavan esikäsitteilyn jälkeen **välittömästi** jäähtymään puhtaisiin kuljetuslaatikoihin tai vastaaviin astioihin jää-vesi -seokseen. Jos kalat perataan aluksessa, ne laitetaan perkuun jälkeen uuteen, puhtaaseen jää-vesi –seokseen, jos se on mahdollista. Jos saaliissa on paljon pieniä kaloja, varmistetaan, että seoksessa on riittävä määrä vettä, etteivät kalat vaurioidu / puristu jäähdytettäessä. Laatikoihin pakattavat peratut kalat tulee asettaa avattu vatsa alaspäin, jottei jään sulamisvesi jää seisomaan vatsaonteloon.

Kalojen säilytyslaatikoiden tulee olla puhtaita ja ehjiä. Jos käytetään kierrätettäviä solumuovilaatikoita, suojataan laatikko vaihdettavalla muovilla tai muulla suojalla ennen kuin siihen laitetaan säilytettäviä kaloja. Solumuovista tai muuta säilytyslaatikkoa ei koskaan laiteta suoraan pinnalle, jossa kävellään tai muuta likaista pintaa vasten.

Mikäli kalojen suojaaminen on sään, kuten sateen tai auringonpaisteen takia tarpeen, laatikon tai vastaavan astian päälle laitetaan kansi / pressu suojaksi. Kansi vaikuttaa myös lämpötilaan, se edesauttaa kalojen jäähtymistä, ja vähentää tarvittavan jään määrää. Talviaikaan kansi ja eristävä säilytyslaatikko estävät kalojen jäähtymisen.

Tärkeää on toimia nopeasti siten, että kalan jäähtyminen alkaa mahdollisimman pian ja varmistaa, että jäähdytysvesi on riittävän kylmää ja mahdollisimman puhdasta koko ajan. Tavoitelämpötilana on päästä lähelle +0 astetta.

## **5. Toiminta rannassa ja kalastustuotteista annettavat tiedot**

### **5.1.Lastaus rannassa**

Kaloja saatetaan joutua lajittelemaan, punnitsemaan ja jättämään rannassa. Tämä tulee tehdä viivytyksettä ja huolehtia siitä, että käytettävät pakkausmateriaalit (solumuovilaatikot) ja välineet ovat puhtaat. Solumuovisia tai muita säilytyslaatikoita ei koskaan laiteta suoraan lattialle, jossa kävellään tai muulle likaiselle pinnalle. Näin siksi, että laatikoita siirreltäessä ja pinotessa likaantunut pohja saattaa joutua avoimen laatikon päälle ja likaa alla olevan laatikon tuotteet. Myös vaaka likaantuu helposti tällaisista laatikoista ja lika leviää nopeasti kaikkiin punnittaviin laatikoihin.

### **5.2.Välivarastointi**

Aluksella varastointia koskevat vaatimukset ovat yksinkertaisia ja niiden pääasiallinen tavoite on estää kalojen saastuminen aluksella, käytettyjen materiaalien pinnoista tai käytetystä vedestä. Kalojen käsittely-ympäristöön liittyviä saastumisen lähteitä ovat mm. pilssivesi ja polttoaine.

Kalan odottaessa kuljetusta (korkeintaan 12 tuntia) tarkkaillaan, että jää ei pääse sulamaan kalojen päältä ja jäätä lisätään tarvittaessa. Sulaneen jään aikaansaama vesi tulee poistaa kalalaatikoista, jos laatikot ovat umpinaiset (tulpalliset laatikot). Likainen vesi tulee johtaa hygieenisesti pois (lattiakaivo). Mikäli kaloja säilytetään kylmiön ulkopuolella esimerkiksi käsittelytilassa tai rannassa jäitettynä ja suojattuna odottamassa kuljetusta, seurataan myös kalojen lämpötilaa. Tästä lämpötilaseurannasta pidetään kirjaa, jos poikkeuksellista säilytystä tehdään yli kuuden tunnin ajan. Laatikoista valuva sulamisvesi tulee voida johtaa pois / huuhtoa pois tuhoeläinten ja kärpästen takia.

Kaloja lastattaessa kuljetusta varten varmistetaan vielä laatikoiden eheys, puhtaus ja jään riittävä määrä, ja poistetaan mahdollinen sulavesi.

### **5.3.Saaliskirjanpito**

Rannikkokalastuksessa käytettävillä pienillä alle 10 m pituisilla aluksilla saaliskirjanpito toimitetaan ELY -keskukseen kultakin kalenterikuukaudelta viimeistään seuraavan kuukauden viidentenä päivänä rannikkokalastusilmoituksena ja lohien osalta 48 h sisällä. Aluksista, joiden koko on 10–12 m, ilmoitetaan kaikki saaliskirjanpitotiedot 48 tunnin sisällä. Saaliskirjanpitoon merkitään kalastuspäivämäärä, saaliin määrä lajeittain ja pyyntialue, sekä käytetty pyydys, pyydysten määrä ja troolin vetoaika. Sisävesikalastuksessa pidetään kirjaa saalismääristä ja lajeista, mutta erillistä ilmoittamisvelvoitetta ei ole.

Saaliskirjanpitoa on mahdollista hyödyntää myös jäljitettävyysskirjanpidossa.

#### **5.4.Kalojen mukana lähtevät asiakirjat (jäljitettävyys)**

Yleinen elintarvikkeiden jäljitettävyysvelvoite koskee myös kalastusta. Saaliskirjanpito on saapuvan kalan jäljitettävyyskirjanpitoa ja sen lisäksi kalastaja tietää mihin kalat on toimitettu ja pitää kirjaa myyntiin menevästä kalasta esimerkiksi lähetteiden avulla. Vastaanottajien tiedot ovat tarpeellisia mahdollisten takaisinvetojen varalta. Pyyntialuetieto on lähikalana myytävälle kalalle erittäin merkittävä tieto.

Laitoksiin, tukkuun ja vähittäismyyntiin menevän kalan mukana ilmoitetaan

- erätunniste,
- kalan nimi (kauppanimi),
- kalojen määrä,
- kalan pyyntipäivä,
- pyyntialue (vesialueen FAO-alueen tai pyyntialueen tarkempi nimi),
- aluksen tunnistenumero ja nimi,
- kalastajan tiedot (nimi ja osoite),
- kalojen toimituspäivä ja
- vastaanottajan tiedot.

Lisäksi tulee olla tieto mahdollisesta markkinoille saattamisen rajoituksesta. Tämä tarkoittaa Suomen oloissa dioksiinimerkintää. Se koskee Suomesta peräisin olevaa luonnonvaraista lohta, yli 17 cm:n kokoista silakkaa, luonnonvaraista nieriää, luonnonvaraista jokinahkiaista ja luonnonvaraista taimenta. Näitä kaloja tai niistä saatuja tuotteita ei saa toimittaa Ruotsia lukuun ottamatta muihin EU-jäsenvaltioihin. Lohen osalta poikkeus koskee myös Latviaa.

Nämä tiedot kirjataan esimerkiksi lähetteeseen tai kuormakirjaan, joiden kopiot ovat kalastajalle lähtevän kalan jäljitettävyyskirjanpito. EU-asetus jäljitettävyydestä tulee voimaan 1.7.2012 ja edellyttää erämerkintää. Erä on käytännössä yhden päivän saalis ja pyyntipäivämäärä on se päivämäärä, jolloin alus on tullut satamaan tai kalat on nostettu kalakäsittelytilaan. Merkitsemällä pyyntipäivämäärä lähetteeseen täytetään myös uusi jäljitettävyysvaatimus.

Myös suoramyyntien yhteydessä asiakkaille ilmoitetaan kalan kauppanimi, tuotantotapa (pyydetty), mikäli se ei käy kalan nimestä selville, pyyntipäivä ja pyyntialue, sekä kalastajan yhteystiedot. Suoramyyntien osalta kirjataan ylös päivittäinen kokonaisyhteisty eli kalalajit ja niiden määrä.

## 5.5. Alkutuotannon toiminnasta tehtävä ilmoitus

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen on velvoitettu pitämään kirjaa alueensa alkutuotannon toimijoista ja tarvitsee tätä varten tiedot myös kalastusyrittäjästä. Kalastaja tekee ilmoituksen alkutuotantopaikasta toiminnan sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ilmoituksen jälkeen kalastusyrittäjä rekisteröidään elintarvikevalvonnan valvontakohteeksi, jota tarkastetaan kunnan vahvistaman valvontasuunnitelman mukaisesti.

Kalastajan on annettava ilmoituksessaan seuraavat tiedot:

1. yrittäjän nimi ja osoite sekä muut tarvittavat yhteystiedot;
2. yritys- ja yhteisötunnus, tai näiden puuttuessa yrittäjän henkilötunnus;
3. alkutuotantopaikan osoite ja tarvittaessa nimi; sekä
4. tieto toiminnan luonteesta eli alkutuotantopaikalla harjoitettavasta alkutuotannon toiminnasta ja kyseisen toiminnan laajuudesta.

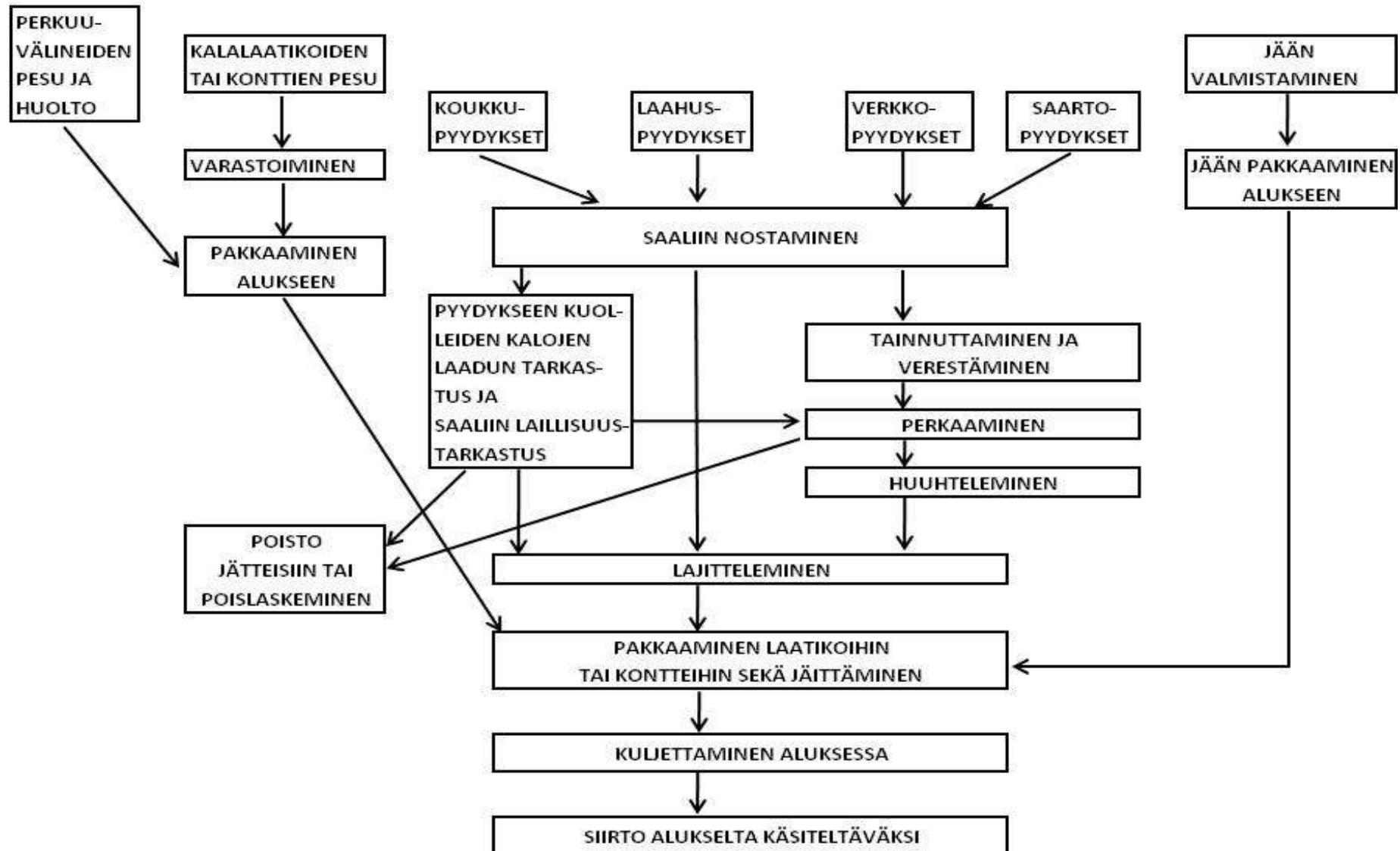
Ilmoitus uudesta toiminnasta on tehtävä hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista kirjallisesti tai sähköisesti. Yrittäjän on myös ilmoitettava edellä mainituissa tiedoissa tapahtuneista oleellisista muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä yli vuodeksi sekä toiminnan lopettamisesta. Ilmoitus on tehtävä viimeistään muutosten tullessa voimaan.

Alkutuotannon ilmoituslomake löytyy myös Eviran sivuilta. Sitä voi käyttää ilmoitettaessa toiminnasta elintarvikevalvontaviranomaiselle:

[http://www.evira.fi/portal/fi/evira/lomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/](http://www.evira.fi/portal/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/)

## **Liitteet**

- Liite 1**      **Toiminta aluksella tai pyyntipaikalla, vuokaavio**
- Liite 2**      **Toiminta aluksella tai pyyntipaikalla, riskianalyysi ja hallintakeinot**
- Liite 3**      **Lomake veden laadun ja kalojen jäähtymisen seurantaan**
- Liite 4**      **Sovellettu lainsäädäntö ja kirjallisuusviitteet**
- Liite 5**      **Lyhyt ulkomyyntiohje tuoreille kalastustuotteille**

TOIMINTA ALUKSELLA TAI PYYNTIPAIKALLA

## Kalan käsittely aluksella tai pyyntipaikalla, riskianalyysi ja hallintakeinot

## LIITE 2

Käsittelyvaihe	Elintarvikehygieeninen vaara	Vaaran merkitys	Hallintakeino
<b>Valmistelevat toimet ennen pyydysten kokemista:</b>			
Laatikoiden/ konttien puhdistaminen ja alukseen pakkaaminen	Kontaminaatio likaisista laatikoista tai konteista	Säilyvyys voi heikentyä	Puhdistetaan kalan pakkaamisessa käytettävät kontit, astiat ja saavit huolellisesti. Ne säilytetään siten, etteivät ne likaannu eivätkä esim. linnut pääse niitä likaamaan varastoinnin ja merikuljetuksen aikana.
Jään valmistaminen ja pakkaaminen alukseen	Kontaminaatio likaisesta jäädästä	Jään sisältämät epäpuhtaudet voivat siirtyä kalan pinnalle tai kiduksiin	Jään valmistukseen käytetään puhdasta vettä ja jään valmistukseen käytettävän laitteiston puhtaudesta huolehditaan
Aluksella sijaitseva kalan perkuutila ja sen kunnossapito	Kontaminaatio likaisista pinnoista tai laitteista	Säilyvyys voi heikentyä	Kalat käsitellään sellaisessa tilassa joka suojaa ulkoapäin (esim. sade ja tuuli) tulevalta kontaminaatiolta. Tilan rakenteiden ja pintojen tulee olla sellaiset ettei niistä aiheudu elintarvikehygieenistä vaaraa ja niiden tulee olla puhdistettavissa. Tilassa ei myöskään saa säilyttää mitään sellaisia aineita (esim. polttoaine) joka voisi vaikuttaa käsiteltävän kalan laatuun.
<b>Pyydysten kokeminen:</b>			
Verkkopyydykset	Pyydyksessä on kuolleita kaloja jotka joutuvat saaliin joukkoon.  Pyydykset ovat liian kauan kokematta tai kalat rikkoutuvat verkosta irrotettaessa.	Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu on voinut heikentyä.  Rikkoutuneet kalat voivat pilaantua nopeammin ja niiden kaupallinen arvo laskee	Saalis poistetaan pyydyksestä sellaisin menetelmin ja sellaisissa erissä, etteivät kalat pääse putoilemaan, puristumaan tai muulla tavoin kärsi mekaanista räsitusta.  Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu tarkastetaan ja laadultaan heikentyneet kalat poistetaan saaliin joukosta.
Saartopyydykset	Pyydyksessä on kuolleita kaloja jotka joutuvat saaliin joukkoon  Pyydykset ovat liian kauan kokematta tai kalat rikkoutuvat pyydystä koettaessa.	Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu on voinut heikentyä  Rikkoutuneet kalat voivat pilaantua nopeammin ja niiden kaupallinen arvo laskee	Saalis poistetaan pyydyksestä sellaisin menetelmin ja sellaisissa erissä, etteivät kalat pääse putoilemaan, puristumaan tai muulla tavoin kärsi mekaanista räsitusta.  Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu tarkastetaan ja laadultaan heikentyneet kalat poistetaan saaliin joukosta.



<b>Käsittelyvaihe</b>	<b>Elintarvikehygieeninen vaara</b>	<b>Vaaran merkitys</b>	<b>Hallintakeino</b>
Koukkupydykset	Pydyksessä on kuolleita kaloja jotka joutuvat saaliin joukkoon.	Pydykseen kuolleiden kalojen laatu on voinut heikentyä	Pydykseen kuolleiden kalojen laatu tarkastetaan ja laadultaan heikentyneet kalat poistetaan saaliin joukosta
Laahuspydykset	Kaloja kuolee ja rikkoutuu noston aikana	Rikkoutuneet kalat voivat pilaantua nopeammin ja niiden kaupallinen arvo laskee	Oikea vetonopeus ja työtavat saalista nostettaessa  Pydyks koetaan 1-3 tunnin vedon jälkeen (riippuen saaliista ja veden lämpötilasta) etteivät kalat altistu puristukselle liian pitkään.  Saalis poistetaan pydyksestä sellaisin menetelmin ja sellaisissa erissä, etteivät kalat pääse putoilemaan, puristumaan tai muulla tavoin kärsi mekaanista rasitusta.
<b>Kalan käsitteleminen aluksella:</b>			
Lajitteleminen	Vahingoittuneita tai vahinkoeläinten (esim hylje) vaurioittamia kaloja  Kaloissa epämuodostumia ja/tai iholoisia	Kaupallinen arvo laskee	Kalojen laatua tarkastellaan silmämääräisesti. Epämuodostuneet, pintaloisista kärsivät kalat, vahingoittuneet kalat ja vierasesineet voidaan poistaa saaliin joukosta.
Tainnutaminen, verestäminen	Kala ei ole taintunut tai verestys ei tapahdu kunnolla  Kala kuolee ennen täyttä verestymistä (hapenpuute)  Kalan lämpötila nousee	Verestyksen onnistuminen vaikuttaa kalojen säilyvyyteen ja lihan laatuun.	Tainnutaminen ja verestys tehdään ammattitaitoisesti sekä asianmukaisilla työvälineillä.  Verestys tehdään välittömästi tainnuttamisen jälkeen ja verestysaika on riittävän pitkä.  Huolehditaan verestysveden riittävästä vaihtuvuudesta ja lisätään tarvittaessa jäitä sekä kate lämpötilan pitämiseksi vakaana

Käsittelyvaihe	Elintarvikehygieeninen vaara	Vaaran merkitys	Hallintakeino
Perkaaminen	<p>Likaiset käsittelypinnat tai välineet kontaminoivat kalatuotteet</p> <p>Kalan suolistossa tai kiduksissa olevia mikrobeita joutuu kalan lihaan tai sisälmyksiä (esim. munuainen) jää kalaan.</p> <p>Loisten esiintyminen</p>	<p>Vaikutus laatuun ja kalan säilyvyyteen</p> <p>Loisten merkitys kalan käytettävyyteen leveän heisimadon toukkia lukuun ottamatta.</p> <p>Leveän heisimadon toukkia (5-10 mm) voi olla havaittavissa kalan (ahven, hauki, made, kiiski) sisäelinten pinnalla.</p>	<p>Tarkistetaan silmämääräisesti kalankäsittelyvälineiden puhtaus ja tarvittaessa pestään välineet ennen perkauksen aloittamista. Perkaaminen tehdään huolellisesti asianmukaisilla työvälineillä.</p> <p>Perkuujätteet säilytetään erillisessä astiassa ja ne käsitellään erillään elintarvikkeiksi tarkoitetuista kaloista.</p> <p>Perkuun aikana tarkastellaan kalaa silmämääräisesti loisten havaitsemiseksi.</p>
Huuhtelu	Perkuujätteen jääminen kalaan	Vaikutus säilyvyyteen	Kalat huuhdellaan huolellisesti ja käytetään puhdasta huuhteluvettä (aistinvaraisesti puhdas merivesi)
Lajittelu	Kalojen puristuminen, lämpeneminen	Vaikuttaa säilyvyyteen	Nopea ja huolellinen lajittelu
Pakkaaminen laatikoihin tai kontteihin	Kalojen puristuminen, lämpeneminen	Vaikuttaa säilyvyyteen	Nopea ja huolellinen pakkaaminen
Jäittäminen	Kalojen liian hidas jäätyminen	Vaikuttaa säilyvyyteen	<p>Kalat jäädytetään välittömästi jäittämällä ne laatikoissa tai pakkaamalla ne heti noston jälkeen jäävettä sisältävään konttiin/astiaan.</p> <p>Perattuja kaloja ei saa seisottaa jäävedessä yhtä tuntia kauempaa. Perattu kala imee vettä leikkauspinoiltaan, jolloin kala turpoaa ja laatu heikkenee.</p> <p>Talvella vaarana on myös kalojen jäätyminen. Jäätymistä estetään pakkaamalla kalat jäävettä sisältäviin kontteihin tai solumuovilaatikoihin.</p>



Käsittelyvaihe	Elintarvikehygieeninen vaara	Vaaran merkitys	Hallintakeino
<b>Kuljetus maihin, pakkaus, punnitus, jättäminen ja välivarastointi</b>			
Kuljettaminen aluksessa	Kalojen lämpeneminen	Vaikuttaa kalojen säilyvyyteen	Matkat pyydyksille ovat pääasiassa lyhyitä ja kalojen kuljetusaika aluksella ei ole pitkä. Kalat kuljetetaan jäitettynä. Jään riittävyttä tarkkaillaan kuljetuksen aikana ja jäätä lisätään tarvittaessa.
Kalojen siirto alukselta käsiteltäväksi tarvittaessa (lajiteltavaksi, punnittaviksi ja pakattaviksi)	Kalojen lämpeneminen	Vaikuttaa kalojen säilyvyyteen	Saalis käsitellään mahdollisimman pian rantaan saavuttua. Mikäli tulee viivettä käsittelyn aloittamisessa huolehditaan siitä, että kalat säilytetään huolellisesti ja riittävästi jäitettynä.
Lajittelu, punnitus ja pakkaaminen	Laatikoiden tai konttien likaisuus  Kalan lämpeneminen	Mikrobit tai muu likaisuus siirtyy kalojen pintaan  Heikentää säilyvyyttä	Puhtaat, kertakäyttöiset solumuovilaatikat  Nopea toiminta, kaloja ei seisoteta laatikoissa ilman jäitä kauemmin kuin punnitus tai lajittelu vaatii
Jättäminen	Likainen jää tai kalan lämpeneminen	Jään sisältämät epäpuhtaudet siirtyvät kalaan tai kalan lämpeneminen heikentää säilyvyyttä	Käytetään jään valmistukseen puhdasta vettä, seurataan konttien ja kuljetuslaatikoiden puhtautta ja jään riittävää määrää.  Seurataan valmistettavan jään ja käytettävän veden laatua
Lähetys, kuljetus	Kalojen lämpeneminen kuljetuksen aikana	Heikentää kalan säilyvyyttä	Tarkkaillaan tarvittaessa kuljetuslämpötilaa ja -aikaa sekä jään määrää. Kuljetusmatkat ovat yleensä lyhyitä.

**Lomake veden laadun tarkkailuun sekä lämpötilavalvontaan**

**LIITE 3**

**RANNIKKO- JA SISÄVESIKALASTUKSEN HYVÄN KÄYTÄNNÖN OHJE**

Seurantalomake

Vuosi ja kuukausi: \_\_\_\_\_

pvm	meriveden lämpötila	meriveden näkyvä laatu	kalan lämpötila rannassa pakattuna	muuta kalan laatuun vaikuttavaa

meriveden näkyvä laatu = onko sinilevää, siitepölyä, öljyä tai muuta laatua pilaavaa

kalan lämpötila rannassa = mitataan kun kalat laatikoidaan tukkua varten tai kun kalat lastataan rantaan

muuta = oliko jäätä riittävästi, poikkeuksellinen sää tai muu kalan laatuun vaikuttava tekijä  
Tähän voi myös kirjata jääkoneen pesun tms. harvoin tehtävän puhdistuksen

## **Luettelo kalan alkutuotantoon koskevasta lainsäädännöstä**

## **LIITE 4**

### **Kalojen alkutuotantoon liittyvää lainsäädäntöä**

- Yleinen elintarvikeasetus, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä
- Yleinen hygienia-asetus, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä.
- Komission asetus (EY) N:o 931/2011 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista.
- Neuvoston asetus (EY) N:o 1224/2009 yhteisön valvontajärjestelmästä ja siihen liittyvä komission toimeenpanoasetus (EY) N:o 404/2011 (jäljitettävyyden vaatimukset, erätunnukset)
- Komission asetus (EY) N:o 1881/2006 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta (dioksiinipoikkeuksen alaiset kalalajit)
- Elintarvikelaki N:o 23/2006
- Alkutuotantoasetus, Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta N:o 1368/2011
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011

### **Eriyiset vaatimukset kalastusaluksille**

Alkutuotantoasetuksen (1368/2011) liitteen 2 luvussa 3 säädetään erityisistä vaatimuksista kalastusaluksille; dioksiinia koskevat erityisvaatimukset, asiakirjavaatimukset ja säilytyslämpötilavaatimukset.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III jaksossa VIII, säädetään kalastusalusten rakenteellisista ja laitteita koskevista vaatimuksista (luku I, kohdat I.A ja I.B), hygieniavaatimuksista (luku I kohta II) sekä vaatimuksista aluksesta purkamiselle (luku II). Kalastustuotteiden terveysvaatimuksista säädetään luvussa V ja vaatimuksista käärimisestä (laatikoimisesta) ja kuljetuksesta säädetään luvussa III kohta A5, luvussa VI kohdat 1. ja 3. ja luvussa VIII kohdat 1., 3. ja 4.

### **Kirjallisuuslähteet**

Rahkio, Marjatta, Kalan käsittelyn riskit sisävesi- ja pienimuotoisen rannikkokalastuksen yhteydessä. Riskiprofiili 2011. Lihateollisuuden tutkimuskeskus.

Peltomäki Tapani ja Heinonen Veli: Pyyntistä pakkaamiseen. Työohjeita kalatuotteiden laadun varmistamiseksi (SSAK) 2008.

**Tuoreiden kalastustuotteiden myynti torilla tai muu ulkomyynti**

1. Helposti pilaantuvia tuoreita kalastustuotteita voi myydä joko riittävän suojatusta kylmälaitteesta tai styrox-laatikosta jäätettynä. Tuoreen kalan säilytyslämpötilan on oltava mahdollisimman lähellä +0 °C astetta. Tuotteiden lämpötila on voitava todeta mittarista. Tuotteet on suojattava jäätymiseltä.
2. Myytävät elintarvikkeet on pidettävä riittävän korkealla helposti puhdistettavalla myyntipöydällä, ellei niitä myydä suoraan aluksesta tai kuormasta.
3. Pääsääntöisesti myynnin tulee tapahtua päältä, takaa ja sivuilta suojatusta myyntikalusteesta (esim. pressukatos). Myyntikalusteen alustan tulee olla kiinteä (asfaltti tms.) tai peitetty esim. pressulla.
4. Kalastustuotteet on suojattava tarkoituksenmukaisesti kosteudelta, pölyltä, lämmöltä, valolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta. Pakkaamattomat elintarvikkeet on suojattava riittävän korkealla tai siten muotoilulla pisarasuojalla, että asiakkaat eivät pääse koskettelemaan elintarvikkeita. Vähimmäiskorkeutena voidaan pitää 30 cm, mikäli asiakkaan ja myyntipisteen väliin jää vähintään 50 cm suojaväli, esim. etupöytä. Vaihtoehtoisesti pisarasuoja voi muodostaa kiinteän etuseinän ja katon myytävien tuotteiden päälle, jolloin korkeus ei ole ratkaiseva.
5. Kalastustuotteiden kuljetuslaatikoita tai pakkauksia ei saa säilyttää maassa ilman alustaa. Myyntilaatikoista ja -laitteista ei saa aiheutua niissä säilytettäville elintarvikkeille haittaa.
6. Myynnistä ei saa aiheutua haju- tai muuta terveydellistä haittaa ympäristölle.
7. Myyjän toimesta on varattava riittävästi helposti puhdistettavia jätteastioita ja ne on tyhjennettävä riittävän usein. Myyjän on huolehdittava siitä, että myynti- ja tarjoilupaikka ja sen ympäristö pysyy puhtaana. Sulamisvesi tulee poistaa hygieenisesti
8. Myynti- ja tarjoilutyötä suorittaessaan myyjällä tulee olla siisti työasu.
9. Myyjällä tulee olla riittävät tiedot myymästään kalastustuotteesta. Asiakkaille ilmoitetaan kalan nimi, tuotantotapa (viljelty/pyydetty), mikäli se ei käy kalan nimestä selville ja pyyntialue sekä nosto/pyyntipäivä.
10. Myytävät elintarvikkeet, myyntilaitteet ja tarvikkeet on myyntiajan ulkopuolella säilytettävä tarkoituksenmukaisissa tiloissa, joissa elintarvikkeille on varattu riittävästi oikeanlämpötilaista säilytystilaa ja joissa kalusteiden puhtaanapito ja huolto voidaan suorittaa asianmukaisesti ja suojata ulkoisilta vaikutuksilta.