Suomen Ammattikalastajaliitto SAKL r.y.

# Rannikkokalastuksen hyvän käytännön ohjeet

Laadukasta lähikalaa

SAKL
8.5.2012

## Sisällysluettelo

Rannikkokalastuksen 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 ..... 5

4. Kalan käsittely aluksella ..... 6

4.1. Kalan poisto pyydyksestä ..... 6

4.2. Verestys eli pisto ..... 6

4.3. Perkaaminen ..... 7

4.4. Jäittäminen ja lämpötilan seuranta ..... 7

5. Toiminta rannassa ja kalastustuotteista annettavat tiedot ..... 8

5.1. Lastaus rannassa ..... 8

5.2. Välivarastointi ..... 8

5.3. Saaliskirjanpito ..... 9

5.4. Kalojen mukana lähtevät asiakirjat (jäljitettävyys) ..... 9

5.5. Alkutuotannon toiminnasta tehtävä ilmoitus ..... 10

Liitteet ..... 11

Liite 1 Toiminta aluksella tai pyyntipaikalla, vuokaavio ..... 11

Liite 2 Toiminta aluksella tai pyyntipaikalla, riskianalyysi ja hallintakeinot ..... 11

Liite 3 Sovellettu lainsäädäntö ja kirjallisuusviitteet ..... 11

Liite 4 Lyhyt ulkomyyntiohje tuoreille kalastustuotteille ..... 11

# Rannikkokalastuksen hyvän käytännön ohjeet

Kuluttajat suosivat lähiruokaa ja se ohjaa myös kalastusta ja kalakauppaa. Kuluttaja haluaa tietää, mistä kala on peräisin, onko se kalastettu kestävästi ja kuinka tuoretta se on. Kestävä kalastus on myös EU:n yhteisen kalastuspolitiikan ydin, ja sillä tavoitellaan kalan elintarvikekäytön lisäämistä tulevaisuudessa.

Kaikki lähtee alkutuottajasta eli kalastajasta. Kun työ tehdään jo merellä oikein, on myytävä tuote myös laadukasta. Kuluttajat ovat entistä enemmän kiinnostuneita tuotelaadun ohella koko tuotantoketjusta. Kalastajan rooli vastuullisena elintarviketuottajana ja 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 voi auttaa kalastajia myös, kun tehdään päätöksiä tietyn vaatimuksen välttämättömyydestä, tarpeellisuudesta, asianmukaisuudesta tai riittävyydestä. Sitoutumalla noudattamaan näitä hyvän käytännön ohjeita, voi kalastaja käyttää tätä ohjetta kirjallisena omavalvontasuunnitelmana, eikä erillistä omavalvontasuunnitelmaa toimintaa varten tarvitse 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 rannikkokalastuksen 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 riskianalyysitaulukko (liite 2).

Lähikala – hankkeen tarkoituksena on luoda kalastajille yhteiset hyvän käytännön kriteerit. Mukana olevat kalastajat koulutetaan ja sitoutetaan toimintamalliin, jota monitoroidaan. Hyvän käytännön ohjeet perustuvat EU-lainsäädäntöön, 1.9.2011 voimaan tulleen kansallisen elintarvikelakiin ja 1.1.2012 voimaan tulleisiin kansallisiin asetuksiin (liite 3)

Tämän kevään aikana viimeistellään hyvän käytännön ohjeet, jotka saatetaan Eviran arvioitavaksi (kalan alkutuotanto, rannikkokalastus). Ohjeista pyydetään myös lausunnot sidosryhmiltä ja viranomaisilta ennen lopullista versiota. Tulevaisuudessa lainsäädännön tai tulkintojen muuttuessa tullaan ohjetta päivittämään ja muutoksista tiedotetaan Laatukala -hankkeeseen sitoutuneille kalastajille sekä sidosryhmille mahdollisimman nopeasti.

Halukkaille rannikkokalastajien 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 rannikkokalastusta ja sen alkutuotanto-osaa. Ohjeista on rajattu pois volyymikalastus (troolikalastus, silakan rysäkalastus, poistokalastuksen osalta muu kuin kotimaan elintarvikekalastus) sen muusta rannikkokalastuksesta poikkeavan luonteen vuoksi.

## 2. Alkutuotanto kalastuksessa

Rannikkokalastuksen alkutuotannossa on noin vajaat 300 kalastusyritystä (RKTL 2011). Rannikkokalastus on rannikonläheistä kalastusta alle 12 metrin pituisilla veneillä. Käytössä olevat pyydykset ovat joko verkkopyydyksiä, saartopyydyksiä kuten rysä, tai koukkupyydyksiä kuten siimat. Pääosa saaliista myydään tukkuun ja siitä edelleen laitoksiin ja kauppaan. Osa saaliista menee suoramyyntiin loppukuluttajalle.

Kalastuksen alkutuotantoon liittyvillä toiminnoilla tarkoitetaan kalan teurastusta, verenlaskua, pään poistamista, sisälmysten ja evien poistamista, jäähdyttämistä sekä käärimistä, jos ne tapahtuvat kalastusaluksella. Maissa edellä mainitut toiminnot voidaan tehdä vain hyväksytyssä laitoksessa tai ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, eikä niitä katsota enää alkutuotantoon liittyviksi toiminnoiksi.

Kalastuksen alkutuotantoon kuuluu siten aluksella tapahtuvan kalan noston lisäksi:

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

Alkutuotantoa **ei** ole esimerkiksi

- Perkaaminen, jos tämä tapahtuu muualla kuin kalastusaluksella (HUOM! Tästä syystä jäällä kalastettua kalaa ei saa perata, vaan ainoastaan verestää.)
- 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 4).

# 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 kalastustuotteiden käsittelyä ja siirtoa rantaan ja edelleen ensimmäiseen käsittelypaikkaan.

Valmistelutoimia ovat mm. veneen / 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 elintarvikehygienia-asetuksen yleisvaatimuksissa edellytetään alkutuotannon toiminnalta vähintään, että

- tuotteet suojataan saastumiselta
- säiliöt ja varastotilat sekä alukset pidetään puhtaina, ja puhdistetaan sekä desinfioidaan tarvittaessa
- jätteet varastoidaan niin, että ne eivät aiheuta saastumista
- tuhoeläinten aiheuttama saastuminen estetään niin pitkälti kuin se on mahdollista
- käytetään puhdasta vettä
- varmistetaan että henkilökunta saa hygieniakoulutusta ja terveysriskikoulutusta, ja että henkilökunta ei levitä tartuntatauteja

## 3.1. Aluksen ja rakenteiden huolto ja puhtaanapito

Veneen / 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 tai talousvettä. Kalastusalusta varten tarkoitetut pesuvälineet tulee säilyttää niille tarkoitetussa varastossa ja niiden tulee olla tarkoituksenmukaiset ja puhtaat. Käytetyt pesuaineet eivät saa aiheuttaa käsiteltäviin kalastustuotteisiin vierasta makua tai hajua.

Pyydyksille lähdettäessä 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 liittyvä 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 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. Rannan varastotiloissa ja niiden lähiympäristössä ei varastoida eikä säilytetä tarpeettomasti jätteitä tai muuta materiaalia, mikä voisi houkutella 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. Lokkien torjuntaan käytetään tarvittaessa pelottimia esimerkiksi kiiltäviä nauhoja, haukkafiguureita tai lankoja / piikkejä estämään levähdyspaikkojen syntymisen käsittelytilan 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. Vedessä ei saa olla vierasta hajua tai makua eikä myöskään pieneliöitä (sinileviä), loisia tai vieraita aineita (esim. öljyjä) niin, että vesi voisi vaarantaa alkutuotannon tuotteiden ja niistä saatavien elintarvikkeiden turvallisuuden.

Luonnonvesi / käytettävä merivesi otetaan kohdasta, jossa ei ole perkuujätteitä eikä muuta mikä voisi vaikuttaa kalojen laatua heikentävästi. Veden aistinvarainen arviointi tehdään alkutuotantopaikalla kalaa käsiteltäessä joka kerta, kun vettä nostetaan alukselle.

Rannassa aluksen ja välineiden sekä säilytyskonttien pesuun on varminta käyttää puhdasta talousvettä (kaivovettä tai verkostovettä). Tämä siitä syystä, että rannan läheisyydessä merivesi on usein savista ja siinä on todennäköisesti korkea bakteeripitoisuus, sekä rannasta huuhtoutuneita vieraita aineita.

**Rannassa käytettävä oman kaivon vesi**

Vesi tulee tutkituttaa, kun sitä käytetään elintarvikejään tai eläimistä saatavien alkutuotannon tuotteiden 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 akreditoidussa laboratoriossa.

## 3.4.Jääkoneen huolto ja puhdistus

Myös jääkone tulee huoltaa ja pestä säännöllisesti. 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. Puiset 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. Kalastustuotteiden 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 kalastustuotteet eivät joudu alttiiksi saastumiselle.

# 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 kalatuotteille 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 elintarvikehuoneistoilmoituksen perkuutilasta. Tällaisessa tilassa perattua kalaa ei saa lainsäädännön mukaan toimittaa edelleen laitoksiin, sillä elintarvikehuoneistossa käsiteltyjä tuotteita ei saa ottaa vastaan laitoksissa. Myöskään talvella jäällä nostettua kalaa ei saa perata, jos se on tarkoitus lähettää laitokseen jatkokäsiteltäväksi.

## 4.1. Kalan poisto pyydyksestä

Kalat poistetaan pyydyksestä ja otetaan alukseen, niin että kalojen kärsimä rasitus on mahdollisimman vähäinen. Kalat eivät jää puristuksiin, eivät kärsi mekaanista rasitusta, eikä niitä heitellä. Pyydykseen kuolleiden kalojen tai pyydyksen kokemisessa vaurioituneiden kalojen kunto tarkastetaan, ja ne poistetaan saaliista, mikäli ovat laadultaan heikentyneitä.

## 4.2. Verestys eli pisto

Kalojen tainnuttaminen ja verestäminen on suositeltavaa tehdä ennen jäähdyttämistä, ellei tämä johda kalojen lämpenemiseen. Veri valuu paremmin pois, kun kala ei ole vielä ehtinyt jäähtyä sulavan jään lämpötilaan.

Verestys tehdään joko katkaisemalla kalan kiduskaaret tai leikkaamalla valtimo auki sydämen etupuolelta. Kalan sydän ei saa vahingoittua verestysviillosta, sillä siinä tapauksessa sydän ei toimi eikä siten pumppaa kalaa tehokkaasti tyhjäksi.

Kala laitetaan aina veteen verestymään, sillä muussa tapauksessa se kuolee hapen puutteeseen ennen kuin veri on poistunut lihaksista. Tästä syystä myös verestysvettä tulee vaihtaa riittävästi, etteivät verestyksessä olevat kalat kuole ennenaikaisesti.

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

Made (***Lota lota***), lohi (***Salmo salar*****),** järvitaimen (***Salmo trutta m. lacustris***), nieriä (***Salvelinus sp.),*** hauki (***Esox lucius***), kuha (***Sander lucioperca***), 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, 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 tai käyttämällä mukana tuotua puhdasta vettä), tai vaihtoehtoisesti käyttämällä 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 loisia.

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 lämpötilan seuranta

Tärkein seikka kalan lämpötilahallinnassa on jään tai jää-vesi –seoksen käyttö kalojen jäähdyttämisessä.

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 esikäsittelyn 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 saaliissa

on paljon pieniä kaloja, varmistetaan, että seoksessa on riittävä määrä vettä, etteivät kalat vaurioidu / puristu jäähdytettäessä.

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 jäätymisen.

Tärkeää on toimia nopeasti siten, että kalan jäähtyminen alkaa mahdollisimman pian ja varmistaa, että jäähdytysvesi on riittävän kylmää ja mahdollisimman puhdasta koko ajan.

# 5. Toiminta rannassa ja kalastustuotteista annettavat tiedot

## 5.1. Lastaus rannassa

Kaloja saatetaan joutua lajittelemaan, punnitsemaan ja jäittämään 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 materiaalinen 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 likainen vesi 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 jäljitettävyyskirjanpidossa.

## 5.4.Kalojen mukana lähtevät asiakirjat (jäljitettävyys)

Yleinen 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.

Laitoksiin, tukkuun ja vähittäismyyntiin menevän kalan mukana ilmoitetaan kalan nimi, kalojen määrä, toimituspäivä, kalan pyynti- tai nostopäivä sekä kalastajan tiedot 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 jäsenvaltioihin. Lohen osalta poikkeus koskee myös Latviaa.

Nämä tiedot kirjataan esimerkiksi lähetteeseen tai kuormakirjaan, joiden kopiot ovat 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 suoramyynnin yhteydessä asiakkaille ilmoitetaan kalan nimi, tuotantotapa (viljelty / pyydetty), mikäli se ei käy kalan nimestä selville, nosto / pyyntipäivä ja pyyntialue. Suoramyynnin osalta kirjataan ylös päivittäinen kokonaismyynti 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 (käytännössä useimmiten terveystarkastajalle). 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/

# Liitteet

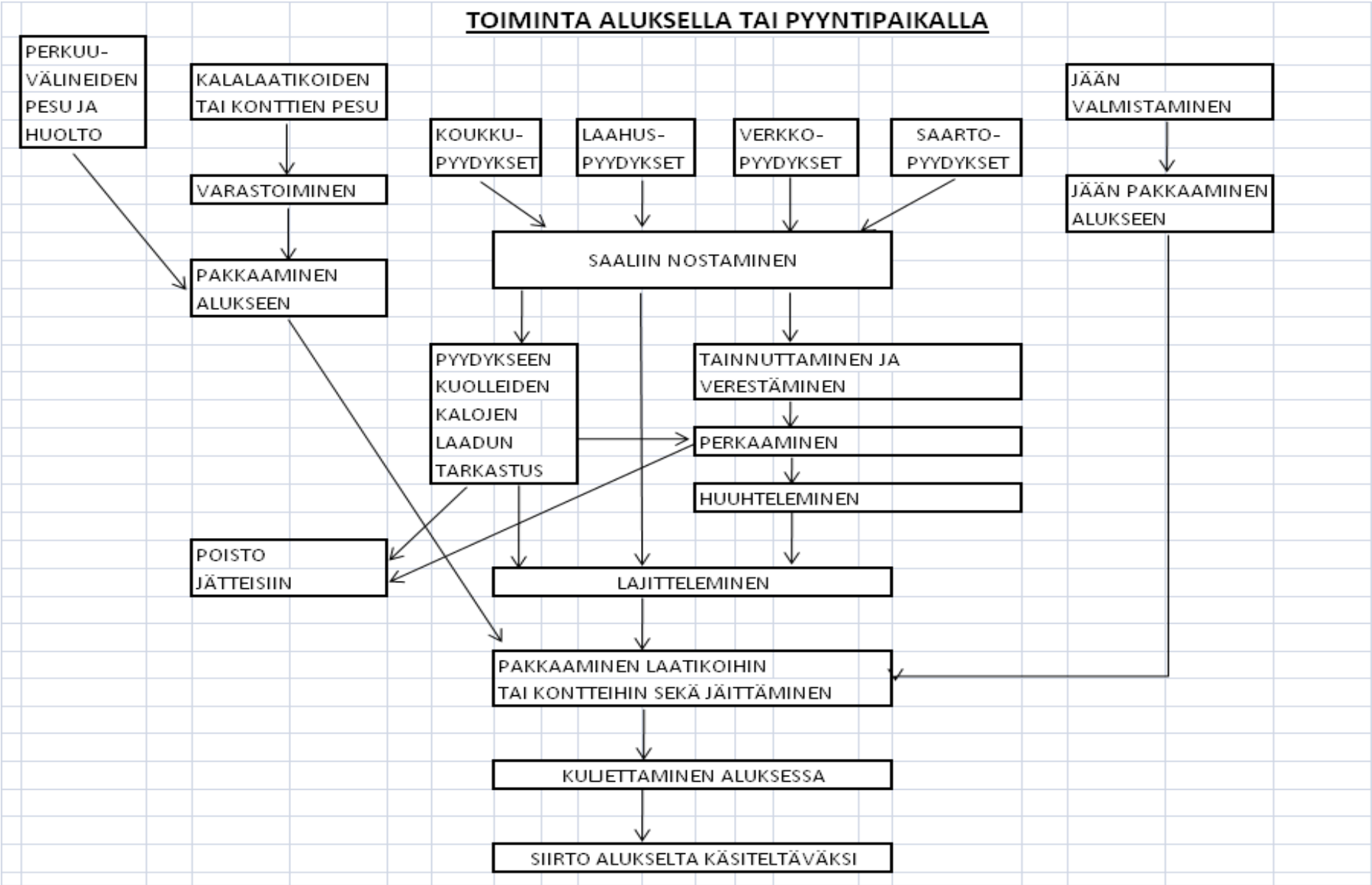

**Liite 1** **Toiminta aluksella tai pyyntipaikalla, vuokaavio**

**Liite 2** **Toiminta aluksella tai pyyntipaikalla, riskianalyysi ja hallintakeinot**

**Liite 3** **Sovellettu lainsäädäntö ja kirjallisuusviitteet**

**Liite 4** **Lyhyt ulkomyyntiohje tuoreille kalastustuotteille**

**Kalan käsittely aluksella tai pyyntipaikalla, vuokaavio** **LIITE 1**



**Kalan käsittely aluksella tai pyyntipaikalla, riskianalyysi ja hallintakeinot** **LIITE 2**

| Käsittelyvaihe | Elintarvikehygieeninen vaara | Vaaran merkitys | Hallintakeino |
|---|---|---|---|
| **Valmistelevat toimet ennen pyydysten kokemista:** | | | |
| 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 jäästä | 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.<br>Tilan rakenteiden ja pintojen tulee olla sellaiset ettei niistä aiheudu elintarvikehygieenistä vaaraa ja niiden tulee olla puhdistettavissa.<br>Tilassa ei myöskään saa säilyttää mitään sellaisia aineita (esim. polttoaine) joka voisi vaikuttaa käsiteltävän kalan laatuun. |
| **Pyydysten kokeminen:** | | | |
| Verkkopyydykset | Pyydyksessä on kuolleita kaloja jotka joutuvat saaliin joukkoon.<br><br>Pyydykset ovat liian kauan kokematta tai kalat rikkoutuvat verkosta irrotettaessa. | Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu on voinut heikentyä.<br><br>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 rasitusta.<br><br>Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu tarkastetaan ja laadultaan heikentyneet kalat poistetaan saaliin joukosta. |
| Saartopyydykset | Pyydyksessä on kuolleita kaloja jotka joutuvat saaliin joukkoon<br><br>Pyydykset ovat liian kauan kokematta tai kalat rikkoutuvat pyydystä koettaessa. | Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu on voinut heikentyä<br><br>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 rasitusta.<br><br>Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu tarkastetaan ja laadultaan heikentyneet kalat poistetaan saaliin joukosta. |

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

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

| Käsittelyvaihe | Elintarvikehygieeninen vaara | Vaaran merkitys | Hallintakeino |
|---|---|---|---|
| **Kuljetus maihin, pakkaus, punnitus, jäittäminen ja välivarastointi** | | | |
| Kuljettaminen aluksessa | Kalojen lämpeneminen | Vaikuttaa kalojen säilyvyyteen | Matkat pyydyksille ovat pääasiassa lyhyitä ja kalojen kuljetusaika aluksella ei ole pitkä.<br>Kalat kuljetetaan jäitettynä.<br>Jään riittävyyttä 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.<br>Mikäli tulee viivettä käsittelyn aloittamisessa huolehditaan siitä, että kalat säilytetään huolellisesti ja riittävästi jäitettynä. |
| Lajittelu, punnitus ja pakkaaminen | Laatikoiden tai konttien likaisuus<br><br>Kalan lämpeneminen | Mikrobit tai muu likaisuus siirtyy kalojen pintaan<br><br>Heikentää säilyvyyttä | Puhtaat, kertakäyttöiset solumuovilaatikot |
| Jäittäminen | 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.<br><br>Seurataan valmistettavan jään ja käytettävän veden laatua |
| Lähetys, kuljetus | Kalojen lämpeneminen kuljetuksen aikana | Heikentää kalan säilyvyyttä | Tarkkaillaan tarvittaessa kuljetuslämpötilaa ja -aikaa sekä jään määrää.<br>Kuljetusmatkat ovat yleensä lyhyitä. |

## Luettelo kalan alkutuotantoon koskevasta lainsäädännöstä LIITE 3

**Kalojen alkutuotantoon liittyvää lainsäädäntöä**

- Yleinen hygienia-asetus, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
- Elintarvikelaki N:o 23/2006
- Alkutuotantoasetus, Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta N:o 1368/2011
- Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä.
- 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
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011

**Erityiset vaatimukset kalastusaluksille**

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

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen (853/2004/EU) 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 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: Pyynnistä pakkaamiseen. Työohjeita kalatuotteiden laadun varmistamiseksi (SSAK) 2008.

# MUISTILISTA ULKOMYYNNISTÅ LIITE 4

**Tuoreiden kalastustuotteiden myynti torilla tai muu ulkomyynti**

1. Helposti pilaantuvia tuoreita kalastustuotteita voi myydä joko riittävän suojatusta kylmälaitteesta tai styrox-laatikkosta jäitettynä. Tuoreen kalan säilytyslämpötilan on oltava mahdollisimman lähellä +0 ºC 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 jäteastioita 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.