

Valvontaosasto
Elintarvikehygieniayksikkö**Kalastusalusten valvonta LUONNOS**

Sisältö

1	Yleistä	2
2	Lainsäädäntöä	2
3	Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina ja pienten määrien luovutus suoraan kuluttajalle	3
4	Alkutuotantoilmoitus	4
5	Alkutuotantoilmoituksen sisältö	4
6	Kalastusaluksen hyväksyminen pakastus- tai tehdasalukseksi	5
7	Elintarvikevalvontaviranomaisen tiedonsaanti kalastusaluksista.....	5
8	Viranomaisvalvonta.....	6
9	Omavalvonnan kuvaus.....	7
10	Jäljitettävyyysvaatimukset: kirjanpito ja asiakirjat	8
11	Kalastusalusten rakenteelliset vaatimukset.....	8
12	Kalastusalusten toiminnalliset vaatimukset	9
13	Kalastusaluksella syntyvät sivutuotteet	10
14	Kalastustuotteiden purkamista ja maihinsiirtoa koskevat vaatimukset	11
15	Kalastustuotteiden varastointia ja kuljetusta koskevat vaatimukset	11
16	Kalastustuotteita koskevat vaatimukset.....	11

Viranomaisen toiminnan tulee perustua lainsäädännössä määriteltyyn toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä, että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Suora lainaus lainsäädäntötekstistä on kirjoitettu *kursiivilla*. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

KALASTUSALUSTEN ALKUTUOTANTOVALVONTA

1 Yleistä

Kalastusalusten virallisesta elintarvikevalvonnasta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (EY) N:o 854/2004 liitteessä III. Aluksia ja kalastussaaliin purkamista tulee tarkastaa säännöllisesti, jotta varmistetaan, että kalastustuotteita käsitellään asianmukaisesti ja että hygienia- ja lämpötilavaatimuksia noudatetaan.

Tätä ohjetta sovelletaan kalastusalusten viranomaisvalvontaan. Elintarvikevalvontaviranomaisen on valvottava, että toimija noudattaa lainsäädännössä asetettuja vaatimuksia.

Evira on laatinut erillisen ohjeen kalastustuotteiden valvontaa varten (Eviran ohje numero 16023), joka sisältää kalastustuotteiden asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaiseen viralliseen valvontaan kuuluvien asioiden lisäksi kalastustuotteiden lämpötilavaatimusten, pakkausmerkintöjen, kalastustuotteisiin käytettäviin lisäaineiden ja savuaromien sekä kalastustuotteisiin käytettävän veden valvontaa koskevaa ohjeistusta.

Evira on laatinut erilliset ohjeet kalastustuotteiden tunnistamismerkinnöistä ja kalastustuotteiden mukana lähetettävistä asiakirjoista (Eviran ohje numero 16031) sekä elintarvikkeeksi tarkoitettujen rapujen käsittelyn ja myynnin valvonnasta (Eviran ohje numero 16030).

2 Lainsäädäntöä

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarvikeeturvallisuusviraston perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuden liittyvistä menettelyistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista hygieniasäännöistä

Kalastusalusten valvonta LUONNOS

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä koskevista erityissäännöistä
- 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
- Komission asetus (EY) N:o 1881/2006 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009, muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysnäkökohdista sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus)
- Elintarvikelaki 23/2006
- Laki merellä toimivien kalastuskalastus- ja vesiviljelyalusten rekisteröinnistä (690/2010)
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarvikeeturvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden keräämisestä, kuljetuksesta ja hävittämisestä 1192/2011

3 Kalastustuotteet alkutuotannon tuotteina ja pienten määrien luovutus suoraan kuluttajalle

Elintarvikkeiden alkutuotannolla tarkoitetaan alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä, myös sadonkorjuuta, lypsämistä ja kaikkia eläintuotannon vaiheita ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen ((EY) N:o 178/2002, 3 art.).

Kalastustuotteiden alkutuotannolla tarkoitetaan elävien kalastustuotteiden viljelyä, pyyntiä ja keräämistä tarkoituksena niiden saattaminen markkinoille. Alkutuotantoa kalastuksessa on lisäksi kalastusaluksella tehtävä kalan teurastus, verenlasku, pään poistaminen, sisälmysten ja evien poistaminen sekä jäähdyttäminen ja kääriminen sekä peratun tai perkaamattoman kalan kuljetus alkutuotantopaikalta ensimmäiseen määränpäänä olevaan elintarvikehuoneistoon. ((EY) N:o 853/2004 liite III jakso VIII)

Kalastuksen alkutuotannon tuotteita ovat esimerkiksi jäitetty, perkaamaton kala muovisäiliöissä tai styrox-laatikoissa sekä elävät kalat tai ravut, kokonaiset avaamattomat mätipussit tai aluksella perattu, jäitetty kala styrox-laatikoissa.

Käärimisellä tarkoitetaan kalan sijoittamista kääreeseen tai päällykseen, joka on suoraan kosketuksissa tuotteeseen ((EY) N:o 852/2004). Kääreeksi katsotaan siis esimerkiksi muovisäiliö tai styrox-laatikko.

Kalastaja voi alkutuotannon toimijana toimittaa alkutuotannon kalastustuotteita kala-alan laitoksiin, tukkuliikkeisiin ja vähittäiskauppaan ilman määrärajoitusta.

Alkutuotantoa on myös alkutuotannon tuotteiden pienten määrien luovuttaminen suoraan kuluttajille. Kalastaja voi toimittaa alkutuotannon tuotteena enintään 5000 kg kalastustuotteita suoraan lopulliselle kuluttajalle ilman elintarvikehuoneistoilmoitusta tai laitoshyväksyntää. Jos kalastaja haluaa luovuttaa kalastustuotteita alkutuotannon tuotteina suoraan kuluttajalle enemmän kuin 5000 kg vuodessa, hänellä oltava vähittäismyymälä (ilmoitettu elintarvikehuoneisto) tai laitos, jonka yhteydessä on vähittäismyymälä (VNa eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011 2 §).

4 Alkutuotantoilmoitus

Kaikkien alkutuottajien tulee tehdä elintarvikelain (23/2006) 22 §:n mukainen ilmoitus alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta toiminnasta oman kotipaikkakuntansa elintarvikevalvontaviranomaiselle. Kalastajat ovat alkutuottajia, ja heidän tulee tehdä vaadittu ilmoitus toiminnastaan kotipaikkakuntansa elintarvikevalvontaviranomaisille.

Jos kotikunnan elintarvikevalvontaviranomainen saa tiedon alkutuotantotoiminnasta toiselta viranomaiselta ja jos tiedot ovat oikeat ja riittävät, toimijan ei enää tarvitse tehdä 22 §:n mukaista ilmoitusta. Elintarvikevalvontaviranomaisen on kuitenkin ilmoitettava toimijalle saaneensa tiedot alkutuotantopaikasta toiselta viranomaiselta ja tarvittaessa pyydettävä lisätietoja suoraan toimijalta (22 § 2 mom.).

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen valvoo alkutuotantoa alueellaan. Jos kalastaja kalastaa ja purkaa kalastussaaliin kotikuntansa ulkopuolella, maihinsiirtoa valvovan valvontaviranomaisen tulee varmistua siitä, että alkutuotantoilmoitus on tehty kalastajan kotipaikkakuntaan.

Elintarvikealan toimijan, joka kuljettaa alkutuotannon tuotteita pois alkutuotantopaikalta, on tehtävä vastaava ilmoitus kuljetustoiminnastaan, ellei kuljetustoiminnasta ole ilmoitettu kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle muusta toiminnasta (esimerkiksi elintarvikehuoneistotoiminnasta) tehdyn ilmoituksen yhteydessä. Kalastajan ei tarvitse tehdä erikseen ilmoitusta itse tuottamiensa alkutuotannon tuotteiden kuljetuksesta pois alkutuotantopaikalta.

5 Alkutuotantoilmoituksen sisältö

Alkutuotantoilmoituksen sisällöstä säädetään valtioneuvoston elintarvikevalvonnasta annetun asetuksen (420/2011) 2 §:ssä.

Alkutuotantoilmoituksesta on käytävä ilmi seuraavat tiedot:

- *toimijan nimi ja osoite sekä muut tarvittavat yhteystiedot*
- *toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus taikka näiden puuttuessa henkilötunnus*
- *alkutuotantopaikan osoite ja tarvittaessa nimi*
- *tieto toiminnan luonteesta ja laajuudesta*

Kalastusaluksen alkutuotantopaikan osoitteella tarkoitetaan aluksen kotisataman yhteystietoja. Myös aluksen mahdollinen rekisteritunnus (FIN) ja/tai nimi on ilmoitettava.

Jos kalastaja luovuttaa kalastustuotteita suoraan kuluttajalle, tästä on ilmoitettava alkutuotantoilmoituksessa.

Ilmoitus uudesta toiminnasta on tehtävä hyvissä ajoin ennen toiminnan aloittamista. Toimijan on myös ilmoitettava edellä luetelluissa tiedoissa tapahtuneista olennaisista muutoksista, toiminnan keskeyttämisestä yli vuodeksi sekä toiminnan lopettamisesta. Ilmoitus on tehtävä viimeistään muutosten tullessa voimaan.

6 Kalastusaluksen hyväksyminen pakastus- tai tehdasalukseksi

Kalojen fileointi tai alkutuotannon tuotteiden jatkojalostus eivät ole alkutuotanto-toimintaa, vaan ne ovat elintarvikehuoneistoon kuuluvaa toimintaa. Jos kalastusaluksilla käsitellään (esimerkiksi fileoidaan, paloitellaan, jalostetaan, pakataan tai varastoidaan) tai pakastetaan kalastustuotteita, kalastusalus on hyväksyttävä joko tehdas- tai pakastusalukseksi, joihin sovelletaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III jakson VIII luvun I, kohtien C ja D rakenteellisia ja laitteita koskevia vaatimuksia.

Lisäksi aluksiin sovelletaan asetuksen 852/2004 liitteen I mukaisia alkutuotannolle asetettuja vaatimuksia sekä liitteen II mukaisia kaikkiin elintarvikealan toimijoihin sovellettavia yleisiä hygieniavaatimuksia. ((EY) N:o 852 6 art., (EY) N:o 853 4 art. ja liite III, (EY) N:o 882 31 art, (EY) N:o 854 liite III).

Kalastusaluksen hyväksyy sen kunnan elintarvikeviranomainen, jonka alueella toiminta aloitetaan. Elintarvikealan toimijan on tiedotettava elintarvikkeen myynnistä ja muusta käsittelystä hyväksytyssä liikkuvassa elintarvikehuoneistossa niiden kuntien valvontaviranomaisille, joiden alueella toimintaa harjoitetaan (elintarvikelaki 23/2006 15§, 15a§). Kunnan elintarvike-valvontaviranomaisen tulee tehdä ilmoitus hyväksymästään kalastusaluksesta Eviraan, joka ylläpitää listaa hyväksytyistä kalastusaluksista. Tällä hetkellä (vuosi 2012) Suomessa ei ole yhtään hyväksyttyä kalastusalusta v. 2012.

Hyväksytyn pakastus- ja tehdasaluksen on myös tehtävä alkutuotantoilmoitus toimijan kotikuntaan.

7 Elintarvikevalvontaviranomaisen tiedonsaanti kalastusaluksista

Elintarvikevalvontaviranomaisella on oikeus saada henkilötietoja sisältäviä tietoja valtakunnallisesta kalastusalusrekisteristä myös elintarvikkeita koskevan

lainsäädännön noudattamisen valvontaa varten (Laki merellä toimivien kalastus- ja vesiviljelyalusten rekisteröinnistä (690/2010) 2 § ja 24 §).

Laki (690/2010) edellyttää kaikkien merellä kalaa myytäväksi pyytävien alusten rekisteröitymistä. Kalastusalusrekisteriä pitävät maa- ja metsätalousministeriö sekä ne elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskukset (ELY-keskukset), joiden toimialue sijaitsee Suomen merialueen rannikolla (yhteensä 6 ELY-keskusta).

Läänineläinlääkärit ja kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset voivat saada tietoja kalastusalusrekisteristä valvontaa varten. Tiedonluovutuspyyntö perusteluineen osoitetaan maa- ja metsätalousministeriöön kala- ja riistaosastolle.

ELY-keskukset pitävät rekisteriä myös sisävesillä kalastavista kalastusaluksista, mutta rekisteri ei ole täysin kattava, koska sisävesialueiden kalastusalusten rekisteröityminen ei ole pakollista. Rekistereissä alukset rekisteröidään aluksen omistajan kotipaikan mukaan määräytyvään ELY-keskukseen. Sisävesiä koskevasta rekisteristä tiedot pyydetään suoraan paikalliselta ELY-keskukselta. Tietoja luovutettaessa sovelletaan julkisuuslakia ja henkilörekisterilakia.

8 Viranomaisvalvonta

Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen tulee tarkastaa kalastusaluksia ja saaliin purkamista säännöllisesti, jotta varmistutaan, että kalastustuotteita käsitellään asianmukaisesti ja että aluksilla ja purkamisen yhteydessä noudatetaan hygienia- ja lämpötilavaatimuksia. Valvontaviranomaisten on myös tarkastettava kalastustuotteiden aistinvaraista laatua. Myös alusten, välineiden ja laitteiden puhtaus sekä henkilökunnan hygienia sekä varastointi- ja kuljetusolosuhteet on tarkastettava.

Kalastusalukset ovat liikkuvia alkutuotantopaikkoja. Aluksen satamapaikka ei välttämättä sijaitse kalastajan kotipaikkakunnassa. Kalasaaliin purkusatama voi olla myös toisen kunnan alueella ja yhdellä aluksella voi olla useita purkusatamia. Kalastusalusten tarkastukset suoritetaan pääsääntöisesti purkusatamassa tai muussa mairinsuuntapaikassa. Tarkastuksen tekee tällöin purkusataman kunnan elintarvikevalvontaviranomainen. Tarkastus on mahdollista tehdä myös kalastuksen aikana.

Paikallisella valvojalla on oikeus saada tietoja kalastusaluksien toiminnasta olemalla suoraan yhteydessä kalastajaan. Myös ELY-keskusten tarkastajat tarkastavat merialueiden kalastusaluksia ja kalastussaaliita EU:n yhteisen kalastuspolitiikan jäljitettävyyssääntöjen mukaisesti. Kuntien kannattaa olla yhteydessä alueen ELY-keskusten kalatalousviranomaisiin ja kysyä heidän tarkastuskäytäntöjään ja tietoja kalastusalusten liikkeistä.

Alkutuotantopaikoilla tehtävät tarkastukset tulee ottaa huomioon kuntien elintarvikevalvontasuunnitelmissa. Valtakunnallisessa elintarvikevalvontaohjelmassa (EVO) alkutuotantopaikoissa tehtävien tarkastusten ohjeellinen määrä on 0,2 krt/v eli kerran viidessä vuodessa. Tarkastuksen ohjeellinen aika on 1-3 tuntia. Valvontaa tulee suunnata sellaisiin kohteisiin, joissa ilmenee elintarviketurvallisuuteen liittyviä riskejä. Myös toiminnan laajuus ja luonne on otettava huomioon. Kalastusaluksilla riskitekijöitä ovat esimerkiksi saaliin määrä sekä puutteet kalastustuotteiden säilytyslämpötiloissa, yleisessä puhtaudessa sekä kalastustuotteiden

jäljitettävyyksivaatimuksissa. Lisäksi kalojen perkaus aluksilla katsotaan riskitekijäksi (elintarvikelaki 23/2006 6a).

Myös muut kuin suomalaiset alukset voivat purkaa kalaa Suomen satamissa. Suomen elintarvikevalvontaviranomaisilla on oikeus valvoa ja tarkastaa myös muiden maiden kalastusaluksia, jos niistä puretaan kalaa Suomen alueella. Myös ahvenanmaalaisia kalastusaluksia tulee valvoa, jos ne purkavat kalastustuotteita mantereen satamissa.

Jos tarkastuksissa ilmenee puutteita ja epäkohtia, valvontaviranomaisen on neuvoteltava toimijan kanssa ja tuotava esiin lainsäädännön vaatimukset sekä kehotettava toimijaa korjaamaan epäkohdat tiettyyn päivämäärään mennessä ja valvottava, että tämä tehdään. Valvontaviranomainen voi antaa määräyksiä ja kielloja terveyshaittojen ehkäisemiseksi sekä kieltää kalatuotteen luovuttamisen elintarvikkeeksi.

9 Omavalvonnan kuvaus

Alkutuotannon toimijan on laadittava kirjallinen kuvaus omavalvonnasta. Omavalvonnan kuvausta laadittaessa on huomioitava alkutuotannon ja siihen liittyvien toimintojen luonne ja laajuus. Toiminnan muuttuessa kuvausta on muutettava ja täydennettävä. Kansallisia Eviran arvioimia hyvän käytännön ohjeita noudattamalla voi korvata omavalvonnan kuvauksen tai osan siitä (Elintarvikelaki 23/2006 19 §, alkutuotantoasetus 1368/2011 4 §).

Kirjallista omavalvonnankuvausta ei vaadita, jos alkutuotannon toimija luovuttaa kalastustuotteita alkutuotannon tuotteina alle 5000 kg vuodessa ainoastaan suoraan kuluttajalle (Alkutuotantoasetus 1368 /2011 liite 3 luku 2).

Kalastusaluksen omavalvonnankuvauksessa toimija kuvaa kirjallisesti kalastustuotteiden käsittelyyn liittyvät toimintatapansa. Alkutuotannon yleisistä hygieniavaatimuksista on säädetty asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä I ja kalastustuotteille asetetuista erityisvaatimuksista asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III. Kalastajan on toimittava omavalvonnankuvauksensa mukaisesti kalojen hygieenisen käsittelyn, vaadittujen lämpötilojen sekä tilojen puhtaanapidon osalta. Kalastustuotteiden käsittely aluksella, tilojen, laitteiden, säiliöiden ja alusten puhtaanapito ja desinfiointi, veden laadun valvonta sekä jätteiden keräys ja hävittäminen, tuhoeläinten torjunta olisi kuvattava. Myös saaliin purkamiseen, maihinsiirtoon, varastointiin ja kuljetukseen liittyvät toimenpiteet olisi kuvattava.

Alkutuottajilta ei vaadita omavalvonnan kirjauksia eli kaikista edellä kuvattujen toimintojen toteuttamisista ei tarvitse pitää kirjaa. Toimijoilta, jotka harjoittavat pienimuotoista rannikkokalastusta ja harjoittavat toimintaansa vain lyhyinä, alle 24 tuntia kestävinä jaksoina ei edellytetä kirjanpitoa elintarvikkeiden vaarojen hallitsemiseksi. ((EY) N:o 853/2004 liite III jakso VIII kohta 3 , (EY) N:o 852/2004 liite I A osa kohta 7).

10 Jäljitettävyysvaatimukset: kirjanpito ja asiakirjat

Kalastajan on pidettävä kirjaa seuraavista tiedoista: kalastustuotteen nimi, määrä, pyyntipäivä, toimituspäivä, tiedot mahdollisista markkinoille saattamisen rajoituksista (esimerkiksi dioksiinirajoitukset), sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi. Samat tiedot on myös toimitettava vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle (Elintarvikelaki 23/2006 19 §, alkutuotantoasetus 1368 /2011 5 -6 §, liite 2 luku 3).

Evira on laatinut erillisen ohjeen kalastustuotteiden tunnistamismerkinnöistä ja kalastustuotteiden mukana lähetettävistä asiakirjoista (Eviran ohje numero 16031)

11 Kalastusalusten rakenteelliset vaatimukset

Kalastusalusten rakenteellisista ja laitteita koskevista vaatimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III, jakson VIII luvussa I kohdissa A-D.

Asetuksessa säädetään kaikkia aluksia koskevia vaatimuksia (kohta A) sekä erityisiä vaatimuksia aluksille, joissa tuoreita kalastustuotteita voidaan säilyttää aluksilla yli vuorokauden ajan (kohta B).

Jos kalastus-aluksilla käsitellään (esimerkiksi fileoidaan, paloitellaan, jalostetaan, pakataan tai varastoidaan) tai pakastetaan kalastustuotteita, kalastusalus on hyväksyttävä joko tehdas- tai pakastusalukseksi, joihin sovelletaan asetuksen (EY) N:o 853 /2004 kohtien C ja D rakenteellisia ja laitteita koskevia vaatimuksia.

Kaikkia aluksia koskevat seuraavat vaatimukset (luku I, kohta I A):

- 1. Alusten on oltava siten suunniteltuja ja rakennettuja, ettei pilssivesi, jätevesi, savu, polttoaine, öljy, rasva tai muu haitallinen aine aiheuta tuotteiden saastumista.*
- 2. Pintojen, joihin kalastustuotteet ovat kosketuksissa, on oltava soveltuvaa ruostumatonta, sileää ja helposti puhdistettavaa materiaalia. Pinnoitteiden on oltava kestäviä ja myrkyttömiä.*
- 3. Laitteiden ja kalastustuotteiden käsittelyssä käytettyjen materiaalien on oltava valmistettu helposti puhdistettavasta ja desinfioitavasta ruostumattomasta materiaalista.*
- 4. Jos alukset ottavat vettä käytettäväksi kalastustuotteisiin, vesi on otettava sellaisesta kohdasta, että vältetään saastuminen veden hankinnassa.*

Esimerkkejä veden laatua selvästi heikentävistä tekijöistä ovat syanobakteerien esiintymät, roskat ja öljypäästöt.

Aluksella on oltava riittävä määrä astioita, kansia ja suoja kalojen, perkuujätteiden, puhtaan veden ja jään säilyttämistä varten.

Vaatimukset aluksille, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että tuoreita kalastustuotteita voidaan säilyttää niillä yli vuorokauden ajan (luku I, kohta I B):

- 1. Aluksilla, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että kalastustuotteita voidaan säilyttää niillä yli vuorokaudenajan, on oltava ruumat, tankit tai säiliöt kalastustuotteiden varastointiin VII luvussa säädetyissä lämpötiloissa.*
- 2. Tilat on erotettava konehuoneista ja miehistön tiloista riittävän tiiviillä väliseinillä varastoitujen kalastustuotteidensaastumisen estämiseksi. Kalastustuotteiden varastointiin käytettyjen tilojen ja säiliöiden on varmistettava tuotteiden säilyminen tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa ja tarvittaessa varmistettava, että sulanut vesi ei jää kosketuksiin tuotteiden kanssa.*
- 3. Aluksissa, jotka on varustettu siten, että niissä voidaan jäähdyttää kalastustuotteita jäähdytetyssä puhtaassa merivedessä, tankeissa on oltava laitteet, joiden avulla voidaan varmistaa tasainen lämpötila koko tankissa. Laitteilla on voitava saavuttaa sellainen jäähdytysnopeus, että kalojen ja puhtaan meriveden sekoituksen lämpötilaksi varmistetaan enintään 3 °C kuuden tunnin kuluessa ja enintään 0 °C 16 tunnin kuluessa lastauksesta, ja niillä on voitava valvoa ja tarvittaessa kirjata lämpötiloja.*

12 Kalastusalusten toiminnalliset vaatimukset

Kalastustuotteiden hyvän laadun varmistamiseksi on tärkeää, että toiminta kalastusaluksilla on suunniteltu niin, että kalan jäähtyminen alkaa mahdollisimman pian. Jäähdytysveden on oltava riittävän kylmää ja mahdollisimman puhdasta koko ajan. Käytettävä meri- tai järvivesi on otettava kohdasta, jossa ei ole epäpuhtauksia tai muita tekijöitä, jotka voivat heikentää kalojen laatua. Esimerkkejä veden laatua selvästi heikentävistä tekijöistä ovat syanobakteerien esiintymät, roskat ja öljypäästöt. Veden ja jään kuljetukseen, varastointiin ja valmistamiseen käytettävät laitteet ja järjestelmät (esimerkiksi jääkoneet) on puhdistettava riittävän usein.

Kaloja on käsiteltävä vain puhtailla välineillä ja puhtaissa astioissa tai säiliöissä. Kalojen käsittelyyn käytettävät välineet, säiliöt ja tilat on puhdistettava talous- tai luonnonvedellä jokaisen pyyntikerran jälkeen.

Kalojen pintavaurioituminen vaikuttaa kalan säilyvyyteen ja laatuun. Kaloja on käsiteltävä niin, etteivät kalat vaurioidu.

Evira suosittelee, että yli 500 g painoiset pyydystetyt kalastustuotteet viivytystä tainnutetaan ja verestetään mahdollisimman pian jo kalastusaluksella.

Kalastusalusten hygieniavaatimuksista on säädetty asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III, VIII jakson luvussa I, kohdassa II. Puhdas vesi on määritelty asetuksen (EY) N:o 852/2004 artiklassa 2.

Kaikkia aluksia koskevat seuraavat hygieniavaatimukset (luku I, kohta II):

- 1. Silloin kun aluksilla olevia kalastustuotteiden varastointiin varattuja tiloja tai säiliöitä käytetään, ne on pidettävä puhtaina, huollettuina ja hyväkuntoisina. Ne eivät varsinkaan saa olla saastuneita polttoaineesta tai pilssivedestä.*
- 2. Alukselle ottamisen jälkeen kalastustuotteet on suojattava mahdollisimman pian saastumiselta ja auringon tai muun lämmönlähteen vaikutuksilta.*
- 3. Kalastustuotteita on käsiteltävä ja ne on varastoitava siten, että vältetään tuotteiden ruhjoutuminen. Suurien tai käsittelijää mahdollisesti vahingoittavien kalojen siirrossa käsittelijät voivat käyttää teräviä välineitä, edellyttäen ettei näiden tuotteiden liha mitenkään vaurioidu.*
- 4. Muille kuin elävinä pidettäville kalastustuotteille on tehtävä jäähdyttäminen niin pian kuin mahdollista lastauksen jälkeen. Silloin kun jäähdyttäminen ei ole mahdollista, kalastustuotteet on purettava aluksesta mahdollisimman pian.*
- 5. Silloin kun kaloilta poistetaan pää ja/tai sisälmykset aluksella, nämä toimenpiteet on toteutettava hygieenisesti mahdollisimman pian pyynnin jälkeen ja tuotteet on pestävä välittömästi ja läpikotaisin. Tällöin sisälmykset ja osat, joista saattaa aiheutua vaaraa kansanterveydelle, on vietävä pois niiden läheisyydestä mahdollisimman pian ja pidettävä erillään ihmisravinnoksi tarkoitetuista tuotteista. Ihmisravinnoksi tarkoitettut maksat ja mäti on säilytettävä jään alla, lämpötilassa, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa, tai jäädytettävä.*
- 6. Silloin kun säilykkeeksi tarkoitettuja kokonaisia kaloja jäädytetään suolavedessä, tuote on saatava enintään – 9 °C:n lämpötilaan. Suolavesi ei saa olla saastumislähde kalalle.*

13 Kalastusaluksella syntyvät sivutuotteet

Jos aluksella perataan kalaa, perkaus- ja muut jätteet on pidettävä erillään elintarvikkeiksi tarkoitetuista kalastustuotteista omissa astioissaan. Kalastuksen yhteydessä syntyvään perkuujätteeseen ei sovelleta sivutuotelainsäädännön vaatimuksia, vaan ne voi hävittää merellä. Jos kaloissa tai perkuujätteessä on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudeista (esimerkiksi loiset), kuuluvat ne kuitenkin sivutuotelainsäädännön mukaisesti sivutuoteluokkaan 2 ja ne on tuotava maihin ja hävitettävä tai käsiteltävä sivutuoteasetuksen (EY) N:o 1069 /2009 mukaisesti.

Kalastusaluksista peräisin olevat kalastustuotteet, joilla ei ole käyttöä elintarvikkeina voi toimittaa rehukäyttöön. Rehukäyttöön soveltuvat myös kalat, joiden ei katsota kelpaavan elintarvikekalaksi liian pienen kokonsa, rikkinäisyytensä tai lajinsa takia. Kaloista syntyviä sivutuotteita voi myös toimittaa hyväksytylle kompostointi- tai biokaasulaitokselle tai haudata maahan.

14 Kalastustuotteiden purkamista ja maihinsiirtoa koskevat vaatimukset

Kalastustuotteiden purkamisesta aluksesta ja maihinsiirrolle liittyvistä vaatimuksista säädetään hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III, jakson VIII luvussa II.

Kalastustuotteet eivät saa vaurioitua tai joutua alttiiksi saastumiselle, kun ne puretaan ja siirretään aluksesta maihin. Kalastustuotteiden kanssa kosketuksiin joutuva lastinpurku ja maihinsiirto -kalusto on oltava helposti puhdistettavaa ja desinfioitavaa materiaalia ja lisäksi kalusto on pidettävä hyvässä kunnossa ja puhtaana. Purku- ja maihinsiirtotoimet on suoritettava mahdollisimman nopeasti ja kalastustuotteet on siirrettävä viipymättä suojattuun tilaan sulavan jään tai muuhun säädettyyn lämpötilaan. Kalastustuotteiden purkamisessa ei tule käyttää välineitä tai menetelmiä, jotka tarpeettomasti vahingoittavat kalastustuotteiden syötäviä osia.

15 Kalastustuotteiden varastointia ja kuljetusta koskevat vaatimukset

Kalastustuotteiden varastoinnista säädetään asetuksen EY N:o 853/2004 luvussa VII ja kuljetuksesta luvussa VIII sekä MMM:n alkutuotantoasetuksen 1368/2011 liitteessä 2, kohdassa 3.

Jos jäädyttämistä ei voida tehdä aluksella, muut kuin elävinä pidettävät tuotteet, on jäädytettävä niin pian kuin mahdollista ja varastoitava lämpötilassa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa ja säilytettävä ja kuljetettava tässä lämpötilassa. Kalastustuotteet eivät saa jäätymä. Tämä on huomioitava erityisesti talvikalastuksessa. Elävinä pidettävät kalastustuotteet on säilytettävä ja kuljetettava sellaisessa lämpötilassa ja siten, ettei aiheudu haittaa elintarvikkeiden turvallisuudelle tai säilyvyydelle.

Kalastustuotteiden käärimisestä ja pakkaamisesta säädetään asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III, jakson VIII luvussa VI. Pakkausmateriaali ei saa aiheuttaa tuotteen saastumista ja pakkausmateriaali on myös säilytettävä siten, että sille ei aiheudu saastumisriskiä. Pakkausmateriaalien on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa helposti desinfioitavia.

Pienimuotoisessa kalastuksessa (enintään 5000 kg vuodessa) kala voidaan lyhytaikaisesti (enintään 12 tuntia) säilyttää suojatussa tilassa jäätettynä, ennen sen toimittamista ensimmäiseen määränpäänä olevaan elintarvikehuoneistoon tai suoraan kuluttajalle.

16 Kalastustuotteita koskevat vaatimukset

Kalastustuotteiden terveysvaatimuksista säädetään asetuksen 853/2004 liitteen III jakson VIII luvussa V. Evira on laatinut erillisen ohjeen kalastustuotteiden viranomaisvalvontaa varten (16023).

Valvontaosasto
Elintarvikehygieniayksikkö**Kalastusalusten valvonta LUONNOS**

Maihinsiirron yhteydessä tehtävässä aistinvaraisessa tarkastuksessa varmistetaan, että kalastustuotteet ovat aistinvaraisten ominaisuuksien perusteella elintarvikkeeksi sopivia. Tällaisia aistinvaraisia ominaisuuksia ovat esimerkiksi kalan ulkonäkö, haju ja tarvittaessa rakenne. Tuoreen kalan silmät ovat kirkaat ja hieman ulkonevat. Pinta on ehyt, iho kiiltävä tai tasaisen limakerroksen peittämä. Kidukset ovat helakanpunaiset. Kun kalasta on laskettu veri, kidukset ovat vaaleanpunaiset. Jäissä jäädytetyllä kalalla kidukset ovat harmaanpunaiset. Tuore kalan haju on raikas ja liha on kimmoisaa.