

Suomen Ammattikalastajaliitto SAKL ry ja Pro Kala ry

Rannikko- ja sisävesi- kalastuksen hyvän käytännön ohjeet

Laadukasta lähikalaa
Huhtikuu 2023

Ruokaviraston arvioima 20.4.2023



HANKE ON OSITTAIN EUROOPAN
MERI- JA KALATALOUSRAHASTON
RAHOITTAMA



EUROOPAN MERI- JA KALATALOUSRAHASTO
SUOMEN TOIMINTAOHJELMA
2014-2020

Sisällysluettelo

Rannikko- ja sisävesikalastuksen hyvän käytännön ohjeet	4
1. Ohjeen perusta ja soveltamisala	4
1.1. Ohjeen päivitys	5
2. Alkutuotanto kalastuksessa	5
2.1 Alkutuotantopaikan rekisteröinti-ilmoitus	6
2.2 Kaupallisen kalastajan ja kalastusaluksen rekisteröiminen.....	7
3. Kalastuksen avustavat toiminnot.....	7
3.1 Aluksen ja rakenteiden huolto ja puhtaanapito	8
3.2 Kontaktimateriaalit	9
3.3 Konttien, laatikoiden ja säiliöiden puhtaanapito ja varastointi rannassa	9
3.4 Käytettävän veden laatuvaatimukset.....	10
3.5 Jääkoneen huolto ja puhdistus	11
3.6 Lastauslaituri ja siirtolaitteet	11
4. Kalan käsittely aluksella	11
4.1 Kalan poisto pyydyksestä.....	12
4.2 Tainnutus ja verestys	12
4.3 Perkaaminen	13
4.4. Perkuu jätteet käsittely ja hävitys	14
4.5 Jäittäminen ja jäähtymisen seuranta.....	14
5. Toiminta rannassa.....	15
5.1 Lastaus rannassa.....	15
5.2 Lyhytaikainen säilytys ennen elintarvikehuoneistoon toimittamista.....	16
5.3 Kalastuksen ja saaliin jäljitettävyys.....	16
5.3.1. EU:n yhteinen kalastuspolitiikka.....	16
5.3.2 Yleinen elintarvikelainsäädännön mukainen jäljitettävyys	18

6. Saalisilmoitukset ja seuranta.....	19
6.1 Saalin raportointi sisävesillä	19
6.2 Merialueen saalisseuranta.....	19
6.3 Sähköinen saalisilmoitus alle 10 metrin pituisille kalastusaluksille.....	20
6.4 Kalan ensikäden ostajan kalanostojen raportointi.....	21
7. Elintarvikkeista annettavat tiedot	21
7.1 Elintarvikkeista annettavat tiedot toiselle elintarvikealan toimijalle.....	21
7.2 Kalastustuotteista ilmoitettavat tiedot kuluttajalle ja suurtaloudelle	21
7.3 Vierasaineet kalastustuotteissa	25
Liitteet:.....	26

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. Ohjeen perusta ja soveltamisala

Hyvän käytännön ohjeet on laadittu Suomen Ammattikalastajaliitto SAKL ry:n ja Pro Kala ry:n aloitteesta saada rannikko- ja sisävesikalastuksen alkutuotantoon käyttöön hyvät käytännön ohjeet, ja luoda kalastajille yhteiset hyvän käytännön kriteerit. Ohje koskee pääasiassa elintarvikelainsäädännön mukaisia velvoitteita sekä joiltain osin yhteisen kalastuspolitiikan (YKP-jäljitettävyys) sekä kansallisen kalastuksenvalvontaa koskevan lainsäädännön mukaisia velvoitteita mm. rekisteröitymisvelvoitteiden sekä saalisilmoitusten ja - seurannan osalta.

Hyvän käytännön ohjeet perustuvat EU-lainsäädäntöön ja kansallisen elintarvikelakiin. Elintarvikelain 15 § edellyttää, että kaikilla elintarvikealan toimijoilla on järjestelmä, jonka avulla ne tunnistavat ja hallitsevat toimintaansa liittyvät vaarat ja varmistavat, että toiminta täyttää elintarvikesäännöksissä asetetut vaatimukset. Tämän ohjeen on tarkoitus tukea tämän täyttämistä kalastuksen alkutuotannossa. (Elintarvikelaki 297/2021)

Nämä hyvän käytännön ohjeet koskevat vain rannikko- ja sisävesikalastuksen alkutuotanto-osaa. Ohjeista on rajattu pois volyymikalastus (troolikalastus, silakan rysäkalastus, muu volyymikalastus) niiden muusta ammattikalastuksesta poikkeavan luonteen vuoksi.

1.1. Ohjeen päivitys

Hyvän käytännön ohje on voimassa toistaiseksi.

Päivitystarve Rannikko- ja sisävesikalastuksen Hyvän käytännön ohjeelle tulee kirjallisen ohjeen valmistelijoilta, esimerkiksi lakimuutosseurannan kautta. Kansilehdelle kirjatut tahot vastaavat päivitystarpeiden seurannasta. Rannikko- ja sisävesikalastuksen hyvän käytännön ohje katselmoidaan muutostarpeiden huomaamiseksi vähintään kolmen vuoden välein. Muutosajatukset voivat tulla myös toimijoilta, jotka käyttävät ohjetta. Muutoksilla täydennetty hyvän käytännön ohje toimitetaan uudelleen arvioitavaksi Ruokavirastoon sen antamien ohjeiden mukaisesti.

2. Alkutuotanto kalastuksessa

Kalastustuotteiden pyynti niiden markkinoille saattamista varten on elintarvikkeen alkutuotantoa.

Kalastuksen alkutuotantoon liittyvillä toiminnoilla tarkoitetaan kalan teurastusta, verenlaskua, pään poistamista sekä sisälmysten ja evien poistamista, jos ne tapahtuvat kalastusaluksella ja jäähdyttämistä sekä laatikoimista.

Kalastuksen alkutuotantoon kuuluu siten aluksella tapahtuvan kalan pyynnin lisäksi:

- Tainnutus
- Teurastus
- Verestys
- Kalan perkaaminen kalastusaluksella tai jäällä
- 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
- Pakkaaminen
- Varastointi

Maisissa edellä mainitut toiminnot voidaan tehdä vain hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa tai rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa, eikä niitä katsota enää alkutuotantoon liittyviksi toiminnoiksi.

[Lue lisää Ruokaviraston ohjeesta ”Kalastustuotteet: alkutuotantoa, rekisteröitävää elintarviketoimintaa vai kala-alan hyväksytty elintarvikehuoneisto?”](#)

Hyväksytty elintarvikehuoneisto: Elintarvikelainsäädäntö edellyttää eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevien elintarvikehuoneistojen eli laitosten hyväksymistä. Mikäli

kalastaja haluaa käsitellä itse saalistaan ja toimittaa tuotteitaan toisiin elintarvikehuoneistoihin, tulee silloin hakea hyväksyntää elintarvikehuoneistolle. Tässä ohjeessa ei anneta ohjeita tällaiseen toimintaan.

Rekisteröity elintarvikehuoneisto: muu kuin alkutuotannon piiriin kuuluva toiminta, jossa elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään. Rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa voidaan käsitellä eläinperäisiä elintarvikkeita, kun ne luovutetaan suoraan kuluttajalle tai niitä toimitetaan vähäisiä määriä paikalliseen vähittäismyyntiin. Elintarvikehuoneiston rekisteröinti-ilmoitus on riittävä, kun kalastustuotteet luovutetaan suoraan loppukuluttajalle tai rajoitetusti paikalliseen vähittäismyyntiin. Tässä ohjeessa ei anneta ohjeita elintarvikehuoneiston toimintaan.

Koska, kuten rekisteröidyn elintarvikehuoneiston määritelmässä todetaan, käsiteltyjen kalastustuotteiden pienimuotoinen paikallinen toimitus toiseen elintarvikehuoneistoon on mahdollista myös rekisteröidystä huoneistosta, siksi pääsääntöisesti edellytetään hyväksyntä.

Kalastaja voi alkutuottajana toimittaa rajattomasti alkutuotannon tuotteita (kokonainen, perkaamaton tai aluksella/jäällä perattu kala) kala-alan laitoksiin ja rekisteröityihin elintarvikehuoneistoihin. Kalastaja voi ilman omaa elintarvikehuoneiston rekisteröintiä tai elintarvikehuoneiston hyväksyntää toimittaa vuodessa enintään 5000 kg alkutuotannon tuotteita (kokonainen, perkaamaton tai aluksella/jäällä perattu kala) suoraan lopulliselle kuluttajalle esimerkiksi myymällä tuotteet itse torilla. (MMM 318/2021)

2.1 Alkutuotantopaikan rekisteröinti-ilmoitus

Alkutuotantopaikasta on tehtävä ilmoitus toimintapaikkakunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Ilmoitus tehdään viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloitusta tai olennaista muuttamista kirjallisena. Kunnan yhteystiedot löydät osoitteesta: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ota-yhteytta-elintarvikevalvontaan/>

Ilppa – Ympäristöterveydenhuollon sähköisessä ilmoituspalvelussa voidaan tehdä elintarvike- ja terveydensuojeluvalvonnan alaisia ilmoituksia, tiedotuksia ja hakemuksia. Järjestelmä ohjaa ilmoitukset, tiedotukset ja hakemukset oikealle ympäristöterveydenhuollon viranomaiselle.

Sähköisen ilmoituksen tekemisestä esimerkiksi sähköisesti Ilpassa (<https://ilppa.fi/etusivu>) tai sähköpostin välityksellä tulee tiedustella omasta valvontayksiköstä.

Alkutuottajan tulee ilmoittaa myös mahdollisista muutoksista toiminnan jo ollessa käynnissä. Mikäli toiminta keskeytetään yli vuodeksi tai toiminta loppuu kokonaan, tulee siitä ilmoittaa viranomaiselle.

Toimijan on annettava ilmoituksessaan seuraavat tiedot (MMM 318/2021, 2§):

- toimijan nimi ja yhteystiedot;

- toimijan yritys- ja yhteisötunnus, tilatunnus tai asiakastunnus, taikka näiden puuttuessa henkilötunnus;
- alkutuotantopaikan nimi ja yhteystiedot;
- alkutuotantopaikan käyntiosoite ja kunta;
- tieto toiminnan luonteesta eli alkutuotantopaikalla harjoitettavasta alkutuotannon toiminnasta ja kyseisen toiminnan laajuudesta; sekä
- toiminnan arvioitu aloittamisajankohta.

Alkutuotannon ilmoituslomakkeen voi pyytää oman kunnan elintarvikevalvontayksiköstä, jollei se löydy heidän nettisivuiltaan. Sitä käytetään ilmoitettaessa toiminnasta elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Lisätietoja ja alkutuotantoa koskevia ohjeita on luettavissa Ruokaviraston verkkosivuilla: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/>

(Lyhyt ulkomyyntiohje liitteenä 8).

2.2 Kaupallisen kalastajan ja kalastusalueen rekisteröiminen

Kalastuslaki säättää, että sekä merialueella että sisävesillä kaupallista kalastusta harjoittavan toimijan tulee olla rekisteröitynyt ELY-keskuksen ylläpitämään kaupallisten kalastajien rekisteriin, kaupallinen kalastaja rekisteröidään joko ryhmään 1 tai 2 liikevaihdon tai suunnitelman perusteella, rekisteröintipäätös on voimassa maksimissaan 3 vuotta kerrallaan. (Kalastuslaki 379/2015)

Euroopan unionin (EU) yhteinen kalastuspolitiikka (YKP) edellyttää että merialueella kalastukseen ja vesiviljelyyn käytettävät veneet tulee olla rekisteröity.

Lisäksi kyseisten alusten kalastuslisenssinhaltijoiden tulee ilmoittaa kirjallisesti ELY-keskukselle niiden henkilöiden tiedot, jotka ovat oikeutettuja allekirjoittamaan kalastuspäiväkirjan, purkamis-/ jälleen-laivausilmoituksen tai alle 10m kalastusalueita koskevat merialueen Saalisilmoitukset kalastuslisenssinhaltijan kalastusalueiden pyytämistä saaliista, yhteisen kalastuspolitiikan seuraamusjärjestelmästä ja valvonnasta annetun lain 1188/2014 27§ mukaisesti. (MMM 108/2021, laki 1188/2014)

Vastaavasti sisävesillä kalastukseen käytettävät veneet tulee olla rekisteröity Euroopan unionin yhteisen kalastuspolitiikan kansallisesta täytäntöönpanosta annetun lain 1048/2016 5 luvun mukaisesti. (EU 1048/2016)

3. Kalastuksen avustavat toiminnot

Hyvin hoidetut kalastuksen valmistelutyöt helpottavat työskentelyä aluksella ja vähentävät kalan käsittelyssä laatuun vaikuttavia riskejä. Jo ennen pyydyksille lähtöä huolelliset valmistelut tekevät aluksella työskentelystä sujuvaa ja hygieenistä, 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 tai puhtaan veden laadun seuranta, jääkoneen huolto sekä lastausalueen puhdistus ja huolto.

Yleisen elintarvikehygieniasetuksen ((EY) nro 852/2004) yleisvaatimuksissa edellytetään alkutuotannon toiminnalta vähintään, että

- tuotteet suojataan likaantumislta sekä ympäristön tai kemikaalien aiheuttamalta saastumiselta
- säiliöt ja varastotilat sekä alukset pidetään puhtaina ja desinfioidaan tarvittaessa
- jätteet varastoidaan ja käsitellään niin, että ne eivät aiheuta likaantumista
- haittaeläinten aiheuttama likaantuminen estetään niin pitkälti kuin se on mahdollista
- käytetään puhdasta vettä
- varmistetaan, että kalastustuotteita käsittelevä henkilökunta saa hygieniakoulutusta ja terveysriskikoulutusta, 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 kosketuksessa.

Aluksen rakenteiden tulee olla sellaiset, ettei niistä aiheudu hygieenistä riskiä kaloille. Tulee myös varmistaa, etteivät polttoaine, pilssivesi, jätevesi, käytettävät öljyt tai rasvat pääse kalojen kanssa kosketuksiin. Jäiden ja kalojen kuljetuslaatikot ja muut materiaalit, joilla kaloja käsitellään, on oltava sileitä, helposti puhdistettavia ja valmistettu elintarvikekosketukseen soveltuvasta 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, jotka soveltuvat elintarvikekosketukseen.

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. Kalastusalueen varten tarkoitetut pesuvälineet tulee säilyttää niille tarkoitettuun varastossa ja niiden tulee olla tarkoituksenmukaiset ja puhtaat. Käytetyt pesuaineet eivät saa aiheuttaa käsiteltäviin kaloihin vierasta makua tai hajua tai jäämiä.

Pyödyksille lähettäessä alukseen varataan riittävä määrä astioita jään ja (tarvittaessa) puhtaan veden mukaan ottamista varten. Astioiden tulee olla helposti puhdistettavia ja ehjiä ja valmistettu elintarvikekosketukseen sopivasta materiaalista.

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 Kontaktimateriaalit

Toimijalla on oltava pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaaleille, kuten saaveille, astioille ja koneteille ajantasaiset vaatimustenmukaisuusilmoitukset, jotka eivät ole yli kolme vuotta vanhoja. Vanhoilta laitteilta ei vaadita vaatimustenmukaisuusilmoituksia, mutta niiden soveltuvuudesta täytyy muuten olla tieto.

Tarvikkeissa voi malja-haarukka -tunnusta pitää pääsääntöisesti riittävänä osoituksena kelpoisuudesta edellyttäen, että niiden oikeasta käytöstä on varmistuttu.

Vaatimustenmukaisuustodistuksissa on riittävät ja asianmukaiset tiedot, esim. vähintäänkin:

- Elintarvikekontaktimateriaalin valmistajan, maahantuojan tai myyjän nimi ja yhteystiedot
- Kontaktimateriaalin tunnistetiedot (nimi, rakenne)
- Todistuksen antopäivämäärä
- Lainsäädäntö, jonka vaatimukset kontaktimateriaali täyttää ja lisäksi myös materiaalikohtaiset säädökset esimerkiksi muoveilla tällaisia. ((EY) Nro 1935/2004)
- Käyttötarkoitus ja käyttöolosuhteet esim. elintarviketyypit, joiden kanssa tarvike soveltuu kosketukseen, kosketusaikaa ja -lämpötilaa koskevat rajoitukset sekä tieto, soveltuuko tarvike toistuvaan käyttöön vai onko kertakäyttöinen.

3.3 Konttien, laatikoiden ja säiliöiden 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 varastoidaan rannassa siten, että ne eivät pääse likaantumaan sateen, pölyn tai haittaeläinten (linnut mukaan lukien) takia. Suojamuovi pidetään laatikoiden ympärillä mahdollisimman pitkään. Rannan varastotiloissa ja niiden lähiympäristössä ei varastoida eikä säilytetä tarpeettomasti jätteitä tai muuta materiaalia, mikä voisi houkutelaa paikalle haittaeläimiä kuten pikkujyrsijöitä tai lokkeja.

Hyönteis- tai pikkujyrsijätorjunnan perustana ovat ennaltaehkäisevät toimet. Haittaeläinhavaintojen jälkeen itse suoritettavassa torjunnassa on mahdollista käyttää myrkyttömiä ansoja. Tällaiset ansat perustuvat mekaaniseen, paineilmalla tai sähköllä tapahtuvaan tainnutukseen. Ansoja tulee seurata ja tyhjentää aina tarvittaessa. Lintujen torjuntaan käytetään tarvittaessa pelottimia, esimerkiksi kiiltäviä nauhoja, haukkafiguureita tai lankoja/piikkejä estämään levähdyspaikkojen syntymisen pesupaikan tai kontti/laatikkovaraston läheisyydessä. Mikäli näistä huolimatta havaitaan tuhoeläimiä, on syytä ottaa yhteys tuholaiistorjuntayritykseen.

3.4 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 mikrobeja (bakteereita tai viruksia), muita pieneliöitä (sinileviä), loisia tai vieraita aineita (esim. öljyä) 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 (esim. levää, roskia, viemäri- tai öljypäästöjä). Veden aistinvarainen arviointi (silmämääräinen puhtaus ja 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 on suositeltavaa tutkituttaa, kun sitä käytetään elintarvikkeiden valmistukseen tai kalojen kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun. Tutkimukset eivät ole pakollisia.

Vesinäytteestä suositellaan tutkittavan vähintään *Escherichia coli* ja suolistoperäiset enterokokit, sekä arvioitava aistinvaraisesti väri ja haju. Laatusuosituksia, jotka veden olisi hyvä täyttää:

- *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. Näytteenottoa suositellaan jatkettavan säännöllisesti, esimerkiksi kolmen vuoden välein, veden laadun varmistamiseksi.

Luonnonvettä (merivettä tai järvi/jokivettä), jota käytetään kalojen huuhtelemiseen tai alusten ja laitteiden pesuun, ei tarvitse tutkituttaa laboratoriossa. Veden puhtaus tulee kuitenkin säännöllisesti varmistaa vähintään aistinvaraisesti: vedessä ei saa olla aistinvaraisesti havaittavia haittoja kuten sinileviä, öljyä tai roskia tai vierasta hajua. (MMM 318/2021).

3.5 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 3.5 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. Jäälapiota ei säilytetä lattiaa vasten. Jää tulee säilyttää kannellisessa astiassa ja jääkauhat sekä -lapiot pitää puhtaina.

3.6 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 lastin purku- ja maihinsiirtokalusto on oltava helposti puhdistettavaa ja desinfioitavaa materiaalia. Kalusto 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 elintarvikehuoneiston rekisteröinnin tai hyväksynnän. Oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaiseen tulee ottaa yhteyttä tässä kohtaa.

Rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa perattua kalaa ei saa lainsäädännön mukaan ottaa vastaan hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon. Jos kala perataan maissa ja toimitetaan edelleen hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon, tulee rannan perkuutila olla siten hyväksytty elintarvikehuoneistoksi. Kalan perkaaminen jäältä tapahtuvan kalastuksen välittömässä yhteydessä katsotaan myös alkutuotannoksi. Kalan perkaamisen jäällä katsotaan vastaavan kalan perkaamista aluksella.

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 tule heitellä. Kaikkien kalojen kunto tulee tarkistaa aistinvaraisesti. Tarkastuksessa on varmistettava, että kalat ovat aistinvaraisen ominaisuuksiensa perusteella elintarvikkeeksi sopivia. Pitkään kuolleena olleita tai kuolleena pyydettyjä, vaurioituneita tai muulla tavoin elintarvikkeeksi kelpaamattomia kaloja ei saa toimittaa elintarvikekäyttöön. Jos kala on alamittainen tai rauhoitettu, pitää se laskea takaisin veteen elävänä tai kuolleena. Mikäli epäillään, ettei vielä elävä kala tule selviämään vedessä, on se lopetettava ennen veteen laskua. (Kalastuslaki 379/2015)

Kiintiöityjä kalalajeja (lohi, silakka, kilohaili, turska, punakampela) koskee purkamisvelvoite eli poisheittokielto. Kaikki kyseisten lajien saaliit on purettava alukselta maihin eikä niitä saa heittää takaisin mereen ja ne on luettava kiintiöön. Poikkeuksena on lohi, jonka alamittaiset yksilöt saa vapauttaa, mikäli ne on pyydetty vannerysillä, pauneteilla ja kaikilla muun tyyppisillä loukkurysillä, lukuun ottamatta ponttoniryysiä (pushup-rysä) ellei niihin ole kiinnitetty solmuttomasta havaksesta valmistettua koentapussia ja poistettu koentakaukaloa. Poisheitettyjen lohien määrä on raportoitava purkamisilmoituksessa tai kalastuspäiväkirjassa. ((EU) N:o 1380/2013)

Poisheittokielto ei koske myöskään kaloja, joissa on havaittavissa petoeläinten, esim. hylje, aiheuttamaa vahinkoa. Mikäli vahingoittuneita kaloja ei heitetä takaisin mereen, vaan ne tuodaan maihin, luetaan ne toimijan kiintiöön. Muiden eläinten vaurioittamia kaloja ei tule käyttää elintarvikkeena. ((EU) N:o 1380/2013)

Lohta koskee valikointikielto. Kalastajan on otettava saaliiksi kaikki pyydyksessä olevat mitan täyttävät lohet sekä purettava ne maihin ja ne luetaan kiintiöön. Mikäli kalastajan kiintiö tai aikaistuksessa lohienpyynnissä sallittu 25 %:n raja täyttyy, voidaan yli menneet lohet vapauttaa.

Lohenkalastajalla tulee olla jokaisessa maihin tuodussa lohessa kiintiöjärjestelmän mukaiset lohimerkit kiinnitettynä, merkit tulee kiinnittää heti/mahdollisimman nopeasti, kun saalis nostetaan pyydyksestä veneeseen.

4.2 Lopetus, tainnutus ja verestys

Saaliiksi otettava tai syöttinä käytettävä kala on lopetettava mahdollisimman nopeasti ja kivuttomasti sen lopetukseen soveltuvalla menetelmällä ja tekniikalla. Kala on tainnutettava, jos lopettamiseen käytetään menetelmää, joka ei johda välittömästi kalan kuolemaan. Tainnutusmenetelmän on oltava sellainen, että kalan tajuttomuus säilyy sen kuolemaan saakka. Kalan kuolema on varmistettava ennen kalan mahdollista jatkokäsittelyä. Rapu on lopetettava menetelmällä, joka aiheuttaa sen kuoleman mahdollisimman nopeasti ja kivuttomasti.

Kalaa tai rapua ei tarvitse saaliiksi ottamisen jälkeen välittömästi lopettaa, jos olosuhteet vaikeuttavat lopetusta, tai jos saalista säilytetään sumpussa taikka muussa vastaavassa kalojen tai rapujen säilyttämiseen soveltuvassa laitteessa tai tilassa.

Lopetusvelvollisuus ei koske kerralla saatavaa suurta saalismäärää.

Kalan tainnutus tehdään välittömästi pyydyksestä poistamisen jälkeen varoen kalan turhaa stressaamista tai vaurioittamista. Kalojen verestäminen on suositeltavaa tehdä ennen jäädyttämistä, 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 puhtaaseen veteen verestymään, ettei se kuole hapen puutteeseen ennen kuin veri on poistunut lihaksista. 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 / merilohi (***Salmo salar***)
- meritaimen (***Salmo trutta trutta***)
- järvitaimen (***Salmo trutta lacustris***)
- nieriä (***Salvelinus alpinus***)
- hauki (***Esox lucius***)
- kuha (***Sander lucioperca***)
- turska (***Gadus morhua***)
- kampela (***Platichthys flesus***)
- yli 500 g painoinen siika (***Coregonus laveretus***)
- peledsiika (***Coregonus peled***)
- lahna (***Abramis brama***)
- ahven (***Perca fluviatilis***)

Kalat tainnutetaan ja verestetään mahdollisimman nopeasti aluksella tai pyyntipaikalla. Mikäli kaloja ei perata pyyntipaikalla, perataan ne heti rantaan saapumisen jälkeen ensimmäisessä vastaanottoaikassa (hyväksytyt tai rekisteröity 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 suojahansikoita.

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 kalaan tai perkuupaikalle, ja sappinesteen joutumista kalan lihaan. Mikäli näin tapahtuu, huuhdellaan kala ja käsittelyvälineet sekä pinnat välittömästi puhtaalla vedellä. Kala huuhdellaan perkuun jälkeen ja tarvittaessa jäädytetään vesijää –seoksessa.

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

4.4. Perkuu jätteet käsittely ja hävitys

Jätteiden ja sivutuotteiden eli kalanperkeiden käsittely tehdään hygieenisesti sekä sivutuote- ja jätelainsäädännön edellyttämällä tavalla. Sivutuotteita ei säilytetä elintarvikkeiksi tarkoitettujen kalastustuotteiden varastointiin tai käsittelyyn tarkoitetuissa astioissa.

Sivutuotteiden hävittämisestä ei saa aiheutua vaaraa ihmisten tai eläinten terveydelle eikä ympäristölle. Pienimuotoisessa kalastustoiminnassa syntyvät pienet määrät perkuujätettä voi avomerellä kaataa mereen. Perkuujätettä ei kuitenkaan saa tyhjentää mereen asuttujen rantojen läheisyydessä tai jättää luodoille. Jos kaupallisiin tarkoituksiin pyydettyjen kalojen kalastussivutuotteita halutaan kompostoida/mädättää, on sen tapahduttava hyväksytyssä kompostointi- tai biokaasulaitoksessa. Alkutuotannossa luonnonkaloista syntyvät sivutuotteet saa hävittää hautaamalla tai viemällä kaatopaikalle. (Sivutuotelaki 517/2015)

Jos kaloissa epäillään jotakin kalatautia tai kaloissa on loisia, ei perkeitä saa heittää mereen, jotteivat loiset pääse uudelleen kiertoon luonnossa. Loisia sisältävät kalat, joissa epäillään jotakin kalatautia ja perkuujätteet tulee käsitellä maissa esim. kompostoimalla tai hävittämällä kunnan jätehuoltomääräysten mukaisesti polttokelpoisena tai sekajätteenä. Kalatautiepäilystä tulee ilmoittaa kunnan eläinlääkärille tai aluehallintovirastoon ja sopia heidän kanssaan näytteiden lähettämisestä.

4.5 Jäittäminen ja jäähtymisen seuranta

Tässä ohjeessa ei käsitellä aluksia, joilla säilytetään kalaa yli 24 h eikä jäädytettyä merivettä käytäviä aluksia. Näille on omat ohjeistuksensa, joka löytyy (EY) N:o 853/2004 liitteessä III, jakson VIII luvussa I kohdissa A-D.

Tärkein asia kalan lämpötilahallinnassa on jään tai jää-vesi–seoksen käyttö kalojen jäädyttämisessä. 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 vesijää –seoksessa on koko kuljetuksen ajan sulamatonta jäätä. Jos esimerkiksi halutaan taata 100 kg kokoisen saaliin riittävä jäähtymisen 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. Astioiden, joissa kaloja pidetään jään alla, on oltava sellaisia, että sulamisvesi ei jää kosketuksiin tuotteiden kanssa.

Kalojen säilytyslaatikoiden tulee olla puhtaita ja ehjiä. Jos käytetään kierrätettäviä solumuovilaatikoita, suojataan laatikko vaihdettavalla muovilla tai muulla suojalla ennen kuin siihen laitetaan säilytettäviä kaloja. Suojamuovien tulee olla elintarvikekelpoisia. 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 °C astetta.

5. Toiminta rannassa

5.1 Lastaus rannassa

Kaikki maihin tuodut kalaerät tulee punnita ja punnituksen on tapahduttava viimeistään, kun kalaerä otetaan käsittelyyn/jalostettavaksi/pakastukseen, kuitenkin viimeistään ensimyyntiin (oston tai haltuunoton) yhteydessä.

Purku- ja maihinsiirtotoimenpiteet tulee suorittaa mahdollisimman nopeasti niin, etteivät kalat joudu alttiiksi esimerkiksi lintujen aiheuttamalle saastumiselle. Kaloja saatetaan joutua jaottelemaan lajeittain tai elintarvikekelpoisuutensa mukaisesti, punnitsemaan ja jättämään rannassa. Tämä tulee tehdä viivytyksettä ja huolehtia siitä, että käytettävät pakkausmateriaalit (solumuovilaatit) 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 pinoessa 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 Lyhytaikainen säilytys ennen elintarvikehuoneistoon toimittamista

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

Kalan odottaessa kuljetusta 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). 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 karpästen takia.

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

Varsinainen kalojen varastointi maissa edellyttää aina joko elintarvikehuoneiston rekisteröintiä tai hyväksyntää.

5.3 Kalastuksen ja saaliin jäljitettävyyden

Kalastustuotteiden jäljitettävyydestä säädetään kahdessa erillisessä säädöspaketissa: EU:n yhteinen kalastuspolitiikka (YKP) sekä EU:n elintarvikelainsäädäntö ja Suomen kansallinen elintarvikelainsäädäntö. YKP edellyttää, että erätiedot tulee olla näytettävissä ja tarkastettavissa tarkastuskäynnin aikana ja alkuperäiset erään liitetyt tiedot tulee seurata läpi toimijaketjun.

5.3.1. EU:n yhteinen kalastuspolitiikka

EU:n yhteisen kalastuspolitiikan valvontasäädökset koskevat niin merialueilta, kuin sisävesistäkin kalastettuja elintarvikkeeksi tarkoitettuja kalastustuotteita, sekä kaikkia kaupallisia toimijoita alkutuottajasta (kalastaja) vähittäiskauppaan (esimerkiksi torimyyntiin ja ravintolaan). Lisäksi EU:n yhteinen kalastuspolitiikan säädökset säätävät kalastus- ja vesiviljelytuotteista kuluttajille ja suurta-
louksille annettavista tiedoista. ((EU) N:o 1379/2013)

YKP:n edellyttämä jäljitettävyyden perustuu viimeistään kalaerän ensimyyntiin (myynti alkutuottajalta ensiostajalle) yhteydessä muodostettavaan kalaerään ja sille annettavaan eräkoodiin. YKP:n mukaan erällä tarkoitetaan ”tiettyyn lajiin kuuluvien kalastus- ja vesiviljelytuotteiden määrää, jolla on samanlainen tarjontamuoto ja joka on peräisin samalta asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta ja samalta kalastusalueelta tai kalastusalueiden ryhmästä tai samasta vesiviljelyn tuotantoyksiköstä”.

Ensiostaja on toimija, joka toimittaa ensimmäistä kertaa kalastustuote-eriä Euroopan unionin markkinoille. Merestä peräisin olevaa kalaa ostavan tulee tarkistaa, että ostettava kala on pyydetty rekisteröidyllä kalastusalueella tai rekisteröidyn kalastajan muilla toimin, esimerkiksi talvella jäältä

verkoilla ja että erään on liitetty EU:n yhteisen kalastuspolitiikkalainsäädännön edellyttämät tiedot ja eräkohtainen koodi.

Tuotteiden punnituksesta vastaa viime kädessä rekisteröity ensiostaja. Eriin jaottelu tulee tehdä viimeistään ensimyyntin yhteydessä. Tässä vaiheessa muodostettuihin eriin tulee liittää EU:n yhteisen kalastuspolitiikkalainsäädännön edellyttämät tiedot ja eräkohtainen koodi. Näiden erään liitettävien tietojen tulee seurata kalaerää eräkohtaisena jäljitettävyytietona läpi koko toimijaketjun.

Kalaerän mukana kulkevat seurantatiedot (ensiostotiedot, (EY) N:o 1224/2009):

- erän tunnistenumero
- kunkin lajin FAO-lajikoodi (kolmikirjaiminen)
- kalan nimi (kauppanimi) ja tieteellinen nimi
- kalojen määrä
- kalan pyyntipäivä
- vähimmäissäilyvyysaika
- tuotantomenetelmä: pyydetty merestä tai makeasta vedestä
- pyyntialue (vesialueen FAO-alueen tai pyyntialueen tarkempi nimi)
- pyydystyyppi
- aluksen tunnistenumero ja nimi
- kalastajan tiedot (nimi ja osoite)
- kalojen toimituspäivä
- vastaanottajan tiedot

Merialueella kalastavan kalastusaluksen tulee olla rekisteröity ELY-keskuksen ylläpitämään kalastus-
alusrekisteriin ennen kuin sillä saa pyytää saalista myyntitarkoituksessa, ks. 3.1. Merestä pyydetty ja puretut saalismäärät ja toisaalta ensiostajan ostamat kalaerät (ns. ensierä) ilmoitetaan aina ELY-keskukseen.

Merikalastukseen liittyvien kaupallisten toimijoiden (kalastuslisenssin haltijat, alusten päälliköt ja kalan ensiostajat) on myös rekisteröidyttävä ELY-keskukseen. Merestä pyydetty saaliit saa myydä vain rekisteröidylle ensiostajalle. Tästä poikkeuksena on mahdollisuus myydä kalastustuotteita kalastusalueelta suoraan kuluttajille. Ostajan ei tarvitse rekisteröityä ensiostajaksi, jos hankkii määrältään enintään 30 kilogrammaa kalastustuotteita, joita käytetään pelkästään yksityiseen kulutukseen. Siten esim. ravintola- tai cateringyrittäjän, joka ostaa kalaa suoraan rekisteröidyltä alukselta ja käyttää sitä kaupallisessa toiminnassaan, tulee olla rekisteröitynyt ensiostajaksi riippumatta siitä, kuinka paljon kalaa ko. yrittäjä ostaa.

Eräkohtainen jäljitettävyyksivaatimus koskee ainoastaan elintarvikkeiksi tarkoitettuja seuraavia tuotteita: elävät kalat, tuoreet kalat, jäädytetyt kalat, jäädytetyt kalat. Tässä ohjeessa käsitellään ainoastaan alkutuotannon tuotteita, vaikka sama jäljitettävyyksivaade koskee myös jalosteita (jäädytetyt tai jäädytetyt kalafilet tai muu kalanliha, jäädytetty tai jäädytetty kalamurske tai -jauhe, kuivatut, suolatut, savustetut tai hiillostetut kalat sekä mäti).

Edellä mainittujen merestä peräisin olevien kalastus erien on oltava jäljitettävissä ketjun jokaisen toimijan osalta suoraan kalaerän pyyntiin kaikista tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa aina vähittäismyyntiin saakka.

5.3.2 Yleinen elintarvikelainsäädännön mukainen jäljitettävyys

Jäljitettävyysvaatimukset edellyttävät, että kalastustuotteilla on johdonmukainen, "askel taakse askel eteen" - jäljitettävyysjärjestelmä. Jäljitettävyydellä pyritään varmistamaan kalastustuotteiden alkuperän laillisuus ja lisäämään kalatalouden koko arvoketjun avoimuutta aina kuluttajalle asti.

Komission täytäntöönpanoasetus eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyysvaatimuksista säättää kaikkien eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävydestä alkutuotannosta kauppaan, torimyyntiin ja ravintolaan saakka. ((EY) N:o 931/2011)

Jäljitettävyystietoihin tulee sisällyttää:

- tarkka kuvaus eläinperäisestä elintarvikkeesta (kalalaji)
- määrä
- lähettävän toimijan nimi ja osoite
- vastaanottavan toimijan nimi ja osoite sekä tarvittaessa erikseen sen toimijan nimi ja osoite, kenelle elintarvike on lähetetty (eli myyty), jos toimija on eri kuin se, joka fyysisesti vastaanottaa elintarvikkeen
- erätunnus, joka yksilöi erän
- lähetyspäivä

Lisäksi tulee ilmoittaa tieto mahdollisesta markkinoille saattamisen rajoituksesta kuten dioksiini-poikkeusluvan alaiset kalastustuotteet, ks. 7.3.

Kalastustuote-erään liitettynä (esim. pakkausmerkinnässä) tulee olla vähintään erätunnus. Erätunnus voi olla oma erillinen koodi tai muu pakkauksessa oleva yksilöllinen tunnistetieto, kuten vkp-tieto. Erätunnus yhdistää kalastustuote-erän jäljitettävyystietoihin, jotka voivat olla toimijan valitsemassa tallennus-, säilytys- tai toimitusmuodossa, esimerkiksi sähköisenä, paperilähetteessä, paperilähetteen liitteessä jne. Jäljitettävyystietojen tulee olla yhdistettävissä tuotteeseen esimerkiksi siten, että pakkausmerkinnässä oleva erätunnus vastaa esimerkiksi sähköisissä jäljitettävyystiedoissa olevaa tunnistenumeroa. Jäljitettävyystietojen tulee seurata erää läpi toimijaketjun. Kukin toimija vastaa hallussaan olevien erien jäljitettävyystietojen hallinnasta.

Jäljitettävyys kannalta tarpeellinen tieto on aina säilytettävä. Toimijoilta edellytetään järjestelmällistä mekanismia, jonka avulla toimitettuja elintarvikkeita koskevat jäljitettävyystiedot säilytetään ja kyetään toimittamaan toimivaltaisille viranomaisille pyydettyä.

Alkutuotannossa jäljitettävyystietoja tulee säilyttää vuosi (MMM 318/2021).

Tarkemmin jäljitettävyyssasiasta Ruokaviraston ohjeista kalastustuotteisiin ja kalastukseen liittyen. Ohjeiden ajantasaiset versiot löydettävissä Ruokaviraston nettisivuilta.

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/#kala-ja-kalastustuotteet>

6. Saalisilmoitukset ja seuranta

6.1 Saalin raportointi sisävesillä

Kaupallinen kalastaja on velvollinen pitämään kirjaa muualla kuin merialueella tapahtuvasta kalastuksesta kirjaa ja vähintään kerran kalenterivuodessa, viimeistään seuraavan vuoden helmikuun loppuun mennessä ilmoittamaan Luonnonvarakeskukselle pyytämänsä ja lukuunsa pyydetyt saaliit.

Kalastuspäiväkirjaan kirjataan saatujen saaliiden kilomäärät ja rapujen osalta kappalemäärät kalastuspäivittäin, kalalajeittain ja pyydyksittäin sekä kalastuksen harjoittamisalue niin, että siitä selviää vesialue joen, järven ja suurissa järvissä järvenselän tarkkuudella. Pyydyksistä kirjataan pyydysten määrä, koko ja pyyntiaika.

Kalastuslain 91 §:n mukaan muut kuin kaupallisten kalastajien rekisteriin merkityt kalastajat (virikis-tykalastajat) eivät saa harjoittaa sisävesiltä kalastamansa tai lukuunsa kalastetun saaliin ensimyyntiä, lukuun ottamatta suoraan lopulliselle kuluttajalle satunnaisesti myytävää vähäistä kala- tai rapuerää. Lain perusteluissa todetaan, että satunnaisella myynnillä tarkoitetaan korkeintaan 100 kg/vuosi. EU -lainsäädäntö kieltää yksiselitteisesti tällaisen toiminnan merialueella. (Kalastuslaki 379/2015)

6.2 Merialueen saalisseuranta

Itämeren tärkeimmille kalalajeille on asetettu vuosittaiset maakohtaiset saaliskiintiöt. Kiintiöityjä kalalajeja ovat silakka, kilohaili, turska, merilohi ja punakampela. Silakka, kilohaili ja merilohi on Suomessa jaettu toimijakohtaisten siirrettävien ja ei-siirrettävien käyttöoikeus osuuksien mukaisesti vuosittaisiksi toimijakohtaisiksi kiintiöiksi. Rannikkokalastukselle on lisäksi osoitettu vuosittain rajalliset yhteiseen käyttöön kiintiöalueittain erilliset pyyntimuotokohtaiset kalastuskiintiöt. Kiintiöiden täyttymistä seurataan ilmoitettujen saalistietojen perusteella. ELY-keskuksen kalatalousviranomaisen lähettää tarkemmat ohjeet saaliin ilmoittamisesta kaikille merialueen kalastajarekisterissä oleville kalastajille.

Kaikkien merialueella kalaa kalastavien alusten päälliköt ovat velvollisia ilmoittamaan kaikkien kalalajien saaliit sekä tiedot poisheitetyistä, vapautetuista ja tahattomista sivusaaliista ja rikkoutuneista tai menetetyistä pyydyksistä Varsinais-Suomen ELY-keskukseen. Lisäksi kalastaja on, velvoitettu ilmoittamaan minne saalis on myyty tai mikäli se on myyty suoraan kuluttajalle tai otettu omaan käyttöön.

Kaikki 10 metriset ja sitä pidemmät kalastusalukset käyttävät aluskohtaista kalastuspäiväkirjaa kalastusmatkakohtaisesti ja tekevät purkamisilmoituksen kaikista maihin tuoduista saaliista. Kalastusalusten päälliköiden on toimitettava kalastuspäiväkirja ja purkamisilmoitus mahdollisimman pian ja viimeistään 48 tunnin kuluttua saaliin purkamisesta ELY-keskukseen.

Alle 10 metriä pitkillä rannikkokalastusaluksilla kalastavat ilmoittavat kiintiöityjen lajien saaliit purkamisilmoituksella kalastusmatkakohtaisesti. Purkamisilmoitus on toimitettava ELY-keskukseen mahdollisimman pian ja viimeistään 24 tunnin kuluttua sähköisesti tai 48 tunnin kuluttua paperilomakkeella saaliin purkamisesta. Muiden lajien saaliit ilmoitetaan kuukausittain rannikkokalastuslomakkeilla kalastuskuukautta seuraavan kuukauden 20. päivään mennessä.

Kaikista merialueelta maihin tuoduista kalaeristä, joita kuljetetaan yli 20 km purkamispaikasta ennen ensimyyntiä tai haltuunottoa tulee toimittaa ELY-keskukseen valvonta-asetuksen mukainen kuljetusasiakirja kuljetuksen tilaajan toimesta, eli käytännössä kalastusaluksen päällikön tai ensiostajan toimesta, esimerkiksi purkamisilmoituksen tai ostoilmoituksen yhteydessä. Ensimyynnin tai haltuunoton voidaan katsoa olevan tapahtuneen aikaisintaan, kun saalis on punnittu, kaikki erät, joita kuljetetaan toisiin jäsenvaltioihin, tulee olla punnittuja siinä rannikkojäsenvaltiossa, jossa saaliit on purettu.

Saalisilmoitusten laiminlyönnit ovat Euroopan yhteisen kalastuspolitiikan vastaisia rikkomuksia, joista voidaan määrätä hallinnollinen sadan tai kolmensadan euron seuraamusmaksu. Vakavista rikkomuksista voidaan määrätä vähintään 2 000 euron seuraamusmaksu ja esimerkiksi EU:n rakennetukien takaisinperintä tai tuen epääminen. Kaupallisten kalastajien ja kalakaupan onkin syytä suhtautua vakavasti ohjeiden ja säädösten noudattamiseen. Kalastuksen valvontaa suorittaa ELY-keskusten valvojen lisäksi myös rajavartiolaitos ja poliisi.

Saalisikirjanpitoa on mahdollista hyödyntää myös jäljitettävyysskirjanpidossa.

6.3 Sähköinen saalisilmoitus alle 10 metrin pituisille kalastusaluksille

Alle 10-metristen alusten on mahdollista tehdä saalisilmoitus (Rannikkokalastusilmoitus kaikkien rannikkokalastussaaliiden osalta) sähköisesti maa- ja metsätalousministeriön saalisilmoituspalvelussa (<https://saalisilmoitus.mmm.fi>). Myös kiintiöityjen lajien saaliit on mahdollista raportoida samassa järjestelmässä (Purkamisilmoitus kiintiöityjen kalalajien osalta). Rannikkokalastussaaliit voi ilmoittaa myös perinteisillä lomakkeilla paperimuodossa.

Käyttöoikeudet sähköiseen raportointijärjestelmään on luotu kaikille niille kaupallisille kalastajille ja yrityksille, jotka ovat ilmoittaneet käyttämänsä sähköpostiosoitteensa ELY-keskukselle. Järjestelmään tunnistaudutaan käyttäjätunnuksella (sähköpostiosoite) ja itse asettamalla salasanalla. Mikäli toimijalla ei ole käyttöoikeuksia, ne luodaan ilmoittamalla siitä ELY-keskukseen. Palvelu toimii internet-selainten uusimmilla versioilla, kuten esim. Internet Explorer 9, Mozilla Firefox, ja Google Chrome.

6.4 Kalan ensikäden ostajan kalanostojen raportointi

Kalan tai kalastustuotteiden ns. ensikäden ostajat, kuten kalakaupat ja kalanjalostusyrietykset tai esimerkiksi ravintolat, ovat velvollisia ilmoittamaan ostetut ja haltuun otetut kalamäärät ELY-keskukseen. Suoraan kalastajalta yli 30 kg painavia eriä ostavat yksityiset henkilöt ovat myös ilmoitusvelvollisia, mikäli kaloja tai kalastustuotteita saatetaan jatkossa markkinoille tai käytetään yksityiseen kulutukseen.

Jokaisen, joka ostaa suoraan kalastusalueelta tai kaupallista kalastusta harjoittavalta merialueelta pyydettyjä kalansaaliita on rekisteröidyttävä Varsinais-Suomen ELY –keskuksen pitämään kalastustuotteiden ensiostajarekisteriin.

Ensiostajat ovat velvollisia raportoimaan ostamansa merialueelta pyydetystä saaliista peräisin olevien kaikkien lajien määrät lajia kohden. Ensiostajien, joiden kalastustuotteiden ensimyyntin liikevaihto on yli 200 000 euroa, on lähetettävä ostoilmoitukset sähköisesti 24 tunnin kuluessa ensioston loppuun saattamisesta Suomen sähköisessä kalan ensiosto- ja haltuunottoilmoitus (KakeWeb)-järjestelmässä. Ensiostajat, joiden kalastustuotteiden ensimyyntin liikevaihto on alle 200 000 euroa, voivat lähettää ostoilmoituksen myös sähköisesti 24 tunnin kuluessa tai paperilomakkeella siten että ilmoitus on ELY-keskuksessa 48 tunnin kuluessa ensioston loppuun saattamisesta.

7. Elintarvikkeista annettavat tiedot

7.1 Elintarvikkeista annettavat tiedot toiselle elintarvikealan toimijalle

Kun esimerkiksi merikalaa myydään yleisesti alkutuotannon tuotteena pakkaamattomana toiselle elintarvikealan toimijalle, toimitetaan vastaanottajalle kalan jäljitettävyystiedot, ks. 5.3.1 ja 5.3.2 kuten edellä eli mm. kalan kaupp nimi ja tieteellinen nimi, tuotantomenetelmä (pyydetty), mikäli se ei käy kalan nimestä selville, pyydystyyppi, pyyntipäivä, pyyntialue, sekä kalastajan yhteystiedot ja myös muut vapaaehtoiset tiedot, ks 7.3, jotta seuraava elintarvikealan toimija voi täyttää veloitteensa tietojen ilmoittamisessa. Alkutuotannossa myynnin osalta kirjataan ylös päivittäinen kokonaisynti eli kalalajit ja niiden määrä.

7.2 Kalastustuotteista ilmoitettavat tiedot kuluttajalle ja suurतालoudelle

Kuluttajaa ei saa johtaa harhaan, jos kuluttaja kysyy tietoja.

Kuluttajille ja suurतालouksille annettavista tiedoista on annettu omat säädöksensä. Kuluttajia palvelevien tietojen antaminen koskee kaikkea kalaa, myös sisävesikalaa.

Pakkaamattomasta sekä ennakoon pakatusta elintarvikkeesta tulee olla kuluttajan saatavilla yleisen ja erityislainsäädännön edellyttämät pakolliset tiedot.

Tiedot annetaan, kun torimyyntissä ja myytäessä kala-autoista yms., joissa kuluttajat tekevät ostopäätöksen paikan päällä. Kaikki samat tiedot tulee antaa myös etämyyntissä, esimerkiksi verkkokaupassa tai Facebookin myynti-ilmoituksissa. Elintarvikkeesta annettavat tiedot tulee antaa, kuten

vähittäismyynnissä yleensä. Samoin, jos kala-auto ainoastaan toimittaa ennakkoon tilattuja tuotteita kotiin kuluttajille tulee tiedot olla kuluttajan saatavilla. Muuttuvat pakolliset tiedot, kuten viimeinen käyttöpäivä, voidaan antaa vasta luovutusvaiheessa.

Euroopan Unionin julkaisema taskuopas kalastustuotteiden merkinnöistä on hyvä opas helpottamaan monisyisen merkintäviidakon ymmärtämistä.

Opas löytyy osoitteesta:

<https://op.europa.eu/fi/publication-detail/-/publication/3ad9eea9-c142-490f-976f-a1c68c951390>

Pakkaamattomasta kalastustuotteesta tulee ilmoittaa kuluttajalle ja suurtaloudelle yleisen elintarvikelainsäädännön ja kalastustuotteita koskevan erityislainsäädännön* edellyttämät tiedot (MMMä 834/2014, (EU) N:o 1379/2013)

- elintarvikkeen nimi (lajin kaupan nimi* ja tieteellinen nimi*)
- ainesosat (tarvittaessa)
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa, eli jos sen poisjättäminen johtaisi harhaan.
- erityiset säilytys- ja käyttöolosuhteet
- tuotantomenetelmä*
- alue, jolla kala on pyydetty*
- pyydystyyppi*
- sulatettu merkintä (tarvittaessa)*

Erytyislainsäädännön merkintävaatimukset koskevat tuoreita, jäähdytettyjä, jäädytettyjä, mutta myös savustettuja ja suolattuja kalastustuotteita.

Pakkaamattoman kalastustuotteen yleiset tiedot sekä erityislainsäädännön tiedoista tieteellinen nimi ja pyydystyyppi on mahdollista ilmoittaa vähittäismyymntipaikassa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydetessä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai sähköisessä muodossa henkilökunnalla. Esimerkiksi kalan tieteellisen nimen ilmoittamisessa riittää, että maa- ja metsätalousministeriön kauppanimiluettelo on kuluttajan nähtävissä ja selattavissa.

Irtomyynnissä myytävien elintarvikkeiden pakolliset tiedot suositetaan annettavaksi suomeksi tai ruotsiksi. Ruokavirasto suosittelee, että pakkaamattomista elintarvikkeista tiedot annettaisiin kaksikielisissä kunnissa sekä suomen- että ruotsinkielellä ja yksikielisissä kunnissa kyseisen kunnan kielellä.

Kaupan nimi ja tieteellinen nimi:

- Sekä kaupan nimi että tieteellinen nimi on esitettävä.
- Kauppanimet ja tieteelliset nimet voivat vastata elintarvikkeen nimeä täysin tai osittain. Osittainen vastaavuus koskee tapauksia, joissa nimeen on lisättävä jokin lisätieto, kuten perattu.
- Kalastus ja vesiviljelytuotteiden sallitut kauppanimet, myös tieteelliset nimet ovat luetta- vissa maa- ja metsätalousministeriön asetuksesta (MMMä 1158/2018, MMMä108/2021).

Tuotantomenetelmä:

- Tuotantomenetelmä on esitettävä käyttäen erityisesti jäljempänä esitettyjä mainintoja: "pyydetty ..."; tai "pyydetty makeasta vedestä ...";

Pyyntialue / pyyntimaa ja vesialue / tuotantomaa:

- Merellä pyydetyn kalan pyyntialue on se FAOn pääkalastusalue, suuralue tai osa-alue, jolla kala on pyydetty. Yleensä riittää **pääkalastusalueen nimi**, esim. Itämeri. Mutta, jos kala on pyydetty Koillis-Atlantilla, Välimerellä tai Mustallamerellä, on ilmoitettava suuralueen tai osa-alueen nimi. Lisäksi nimi on esitettävä kuluttajille ymmärrettävässä muodossa tai alueen osoittavana karttana tai kuvakkeena. Tällä korvataan pääkalastusalueen nimi. FAOn luetteloon pääkalastusalueista, suuralueista ja osa-alueista (ICES) voi tutustua EU:N verkkoportaalissa osoitteessa https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/fishing-areas_fi Esim.
- Makeasta vedestä pyydettyjen kalojen osalta on esitettävä sekä vesialueen (joki, järvi jne.) nimi että maa, jonka alueelta kala on pyydetty.
Esim. Pyydetty makeasta vedestä *Suomi, Saimaa*

Pyydystyyppi:

- Luonnonvaraisen kalan osalta on mainittava jokin seuraavista pyynnissä käytetyistä pyydysryhmistä:
 - o nuotat
 - o troolit
 - o verkot
 - o saartopyydykset ja nostoverkot
 - o koukut ja siimat
 - o laahusreet
 - o merrat ja sulkupyydykset
- Samoista lajeista koostuvien mutta eri pyydystyypeillä pyydettyjen sekoitetuotteiden osalta on mainittava kunkin erän pyydysryhmä.

Etämyynnissä, kuten verkkokaupassa tai Facebookissa, tulee kalastustuotteesta antaa asiakkaalle ostohetkellä vastaavat pakolliset tiedot, kuin mitä vaaditaan tuotteesta kivijalkamyymälässä. Tuotetta koskevat muuttuvat tiedot (päiväysmerkintä tai erätieto), on mahdollista antaa toimitushetkellä.

Vapaaehtoiset tiedot

Vaadittujen pakollisten tietojen lisäksi voidaan antaa seuraavat tiedot, kunhan ne ovat selviä, yksiselitteisiä ja todennettavissa olevia eivätkä johda kuluttajaa harhaan. Vapaaehtoisia tietoja ei saa asettaa esille siten, että siitä on haittaa pakollisia tietoja varten käytettävissä olevalle tilalle.

Pyynti-/nostopäivä

Purkamispäivä

Kalastustuotteiden purkamissatama:

- Sen sataman nimi, jossa kalat purettiin aluksesta ensimmäisen kerran.

Pyydykset yksityiskohtaisemmin:

- Edellä 1 jaksossa lueteltujen seitsemän pakollisen pyydysryhmän lisäksi voidaan antaa yksityiskohtaisempia tietoja, kuten YMJ-asetuksen liitteessä III olevassa sarakkeessa 2 ja/tai 3 luetellut pyydykset.
- Jos kala on pyydetty muilla pyyntitekniikoilla, joita ei ole lueteltu (esim. käsin tai sukeltamalla), tämä tieto on vapaaehtoinen.

Aluksen lippuvaltio

Ympäristöön liittyvät, eettiset ja sosiaaliset tiedot

Tuotantotekniikat ja -käytännöt

Muut tiedot:

- Kaikki muut mahdolliset tiedot, jotka elintarvikealan toimija katsoo kuluttajille hyödyllisiksi, edellyttäen, että tiedot ovat selviä, yksiselitteisiä ja todennettavissa olevia.

ESIMERKKEJÄ LAATIKKOTARROISTA (pakkaamaton tuote)

Pakolliset tiedot voi olla kalastustuotteen laatikkotarrassa tai samat tiedot voidaan antaa myös esimerkiksi asiakirjoissa, kun kala toimitetaan toiselle elintarvikealan toimijalle. Kuluttajalle toimitettavan, pakkaamattoman tuoreen kalan merkinnöissä on pakollista antaa seuraavat tiedot: kaupp nimi, tieteellinen nimi, säilytys < + 2 C, pyydetty/pyydetty makeasta vedestä, alue, pyydystyyppi.

Esimerkki 1.

Kalastaja Yrittäjä Ky Särkitie 123 98765 Järvenkylä 012 456 1234	Ahven, kokonainen <i>Perca fluviatilis</i> 5kg Pyydetty: Suomi Saaristomeri, FAO 27.3d verkko Säilytettävä 0- +2°C Nostopäivä: 12.12.202x Viimeinen käyttöpäivä: 19.12.202x Erä: 87654
---	--

Esimerkki 2.

esim. merestä pyydetty		esim. sisävedestä pyydetty	
Laji:	Ahven, kokonainen <i>Perca fluviatilis</i> Pyydetty: Itämeri	Muikku, kokonainen <i>Coregonus albula</i> Pyydetty makeasta vedestä: Suomi, Kitka	
Pyydystyyppi:	verkko	nuotta	
Erä/ Nostopäivä:	yy.yy.202x	yy.yy.202x	
Viimeinen käyttöpäivä:	xx.xx.202x	xx.xx.202x	
Säilystys:	0- +2 °C	0- +2 °C	
Muuta:	(5kg)	sulatettu (2,5kg)	
Kalastaja Yrittäjä Ky Särkitie 123 98765 Järvenkylä			
012 456 1234			

7.3 Vierasaineet kalastustuotteissa

Elintarvikkeiden sisältämien vierasaineiden enimmäismääristä on säädetty komission asetuksessa. Kalojen osalta enimmäismääriä on asetettu tietyille raskasmetalleille (lyijy, kadmium, elohopea), dioksiineille ja PCB-yhdisteille sekä PFAS-yhdisteille. Näille ei ole määritetty alkutuotannon osalta analysointivaatimuksia. ((EY) N:o 1881/2006)

Suomessa erityisesti Itämerestä pyydetyissä rasvaisissa kaloissa on havaittu sallittua korkeampia dioksiinipitoisuuksia. Asetuksessa on annettu Suomelle pysyvä poikkeus saattaa Suomessa ja Ruotsissa markkinoille tiettyjä Itämeren alueelta kalastettuja kalalajeja, vaikka dioksiinien ja/tai PCB-yhdisteiden enimmäismäärät niissä ylittyisivät. Dioksiinipoikkeuksen alaisia kaloja ei saa toimittaa muihin jäsenvaltioihin kuin Suomeen ja Ruotsiin (lohta myös Latviaan) ilman eräkohtaista analyysitodistusta dioksiinin ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden pitoisuuksista. Toimittamisen rajoitukset koskevat kaikkia toimijoita. ((EY) N:o 1881/2006)

Dioksiinipoikkeuksen alaiset kalalajit ovat:

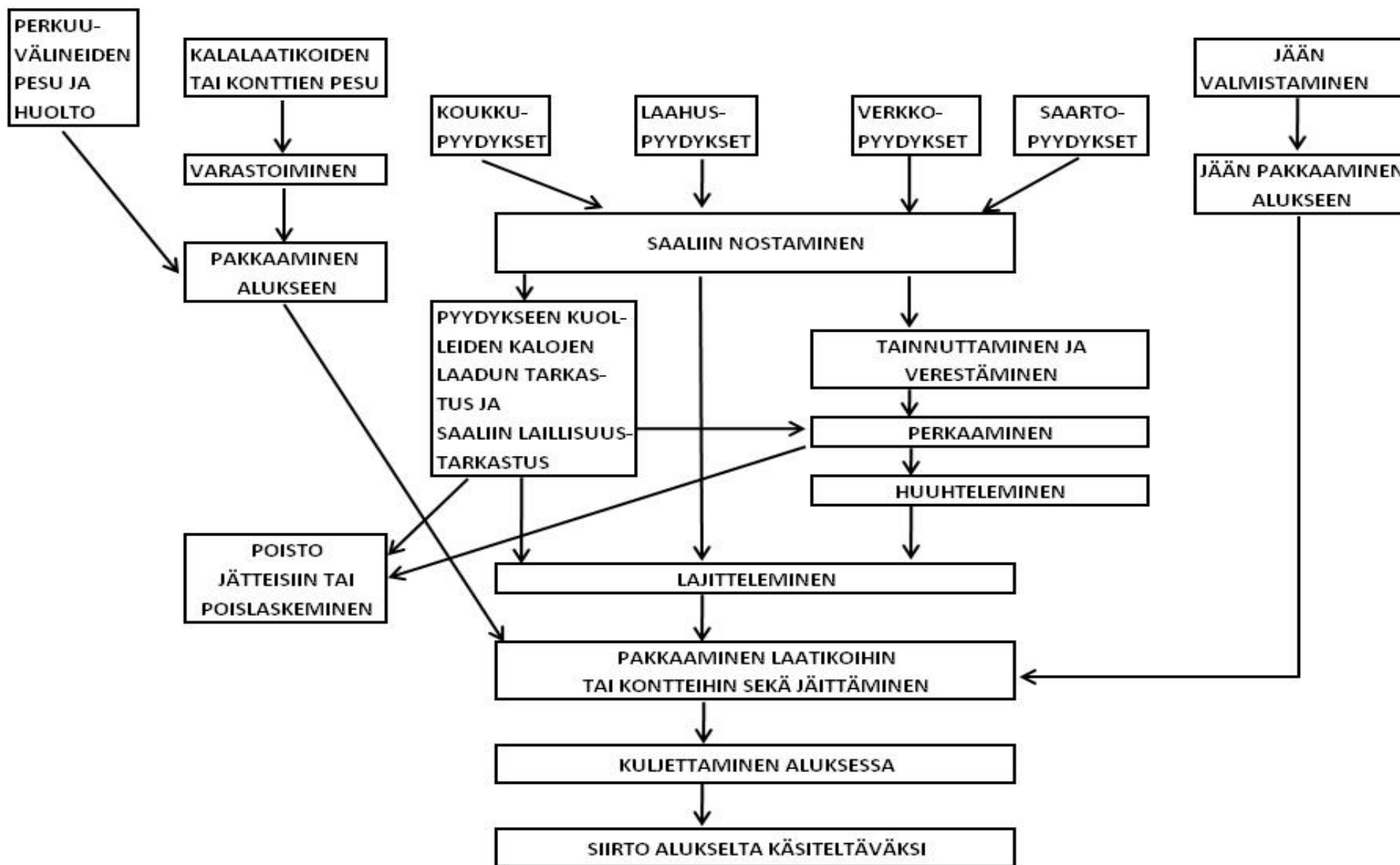
- Itämeren alueelta peräisin oleva luonnonvarainen lohi
- Itämeren alueelta pyydetty yli 17 cm:n kokoinen kokoluokittelematon silakka
- luonnonvarainen nieriä
- luonnonvarainen jokinahkiainen
- luonnonvarainen taimen

Poikkeus koskee myös sisävesikaloja, mutta ei kasvatettua kalaa.

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** Pesujen seurantalomake
- Liite 5** Huoltojen seurantalomake
- Liite 6** Kylmiön lämpötilaseuranta
- Liite 7** Sovellettu lainsäädäntö ja kirjallisuusviitteet
- Liite 8** Lyhyt ulkomyyntiohje tuoreille kalastustuotteille
- Liite 9** Rannikko- ja sisävesikalastajan huoneentaulu

TOIMINTA ALUKSELLA TAI PYYNTIPAIKALLA



Käsittelyvaihe	Elintarvikehygieeninen vaara	Vaaran merkitys	Hallintakeino
Valmistelevat toimet ennen pyydysten kokemista:			
Laatikoiden/ konttien puhdistaminen ja alukseen pakkaaminen	Kontaminaatio likaisista laati- koista tai konteista	Heikentää säilyvyyttä Tuholaiset aiheuttavat kulutta- jalle terveysvaaran, mikäli laatikot likaantuneet säilytyksessä	Puhdistetaan kalan pakkaamisessa käytettävät kontit, as- tiat ja saavit huolellisesti. Ne säilytetään siten, etteivät ne likaannu eivätkä esim. linnut pääse niitä likaamaan va- rastoinnin ja merikuljetuksen aikana.
Jään valmistaminen ja pak- kaaminen alukseen	Kontaminaatio likaisesta jäädästä	Jään sisältämät epäpuhtaudet voivat siirtyä kalan pinnalle tai ki- duksiin	Jään valmistukseen käytetään puhdasta vettä ja jään val- mistukseen käytettävän laitteiston puhtaudesta huoleh- ditaan
Aluksella sijaitseva kalan per- kuutila ja sen kunnossapito	Kontaminaatio likaisista pin- noista tai laitteista	Heikentää säilyvyyttä	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 tu- lee olla puhdistettavissa. 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. Pyydykset ovat liian kauan ko- kematta tai kalat rikkoutuvat verkosta irrotettaessa.	Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu on voinut heikentyä. Rikkoutuneet kalat voivat pilaan- tua nopeammin ja niiden kaupalli- nen arvo laskee	Saalis poistetaan pyydyksestä niin etteivät kalat pääse putoilemaan, puristumaan tai muulla tavoin kärsi mekaa- nista rasitusta. Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu tarkastetaan ja laa- dultaan heikentyneet kalat poistetaan saaliin joukosta.
Saartopyydykset	Pyydyksessä on kuolleita kaloja jotka joutuvat saaliin joukkoon Pyydykset ovat liian kauan ko- kematta tai kalat rikkoutuvat pyydystä koettaessa.	Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu on voinut heikentyä Rikkoutuneet kalat voivat pilaan- tua nopeammin ja niiden kaupalli- nen arvo laskee	Saalis poistetaan pyydyksestä sellaisin menetelmin ja sel- laisissa erissä, etteivät kalat pääse putoilemaan, puristu- maan tai muulla tavoin kärsi mekaanista rasitusta. Pyydykseen kuolleiden kalojen laatu tarkastetaan ja laa- dultaan heikentyneet kalat poistetaan saaliin joukosta.

Käsittelyvaihe	Elintarvikehygieeni- nen 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 Pyydys koetaan 1-3 tunnin vedon jälkeen (riippuen saaliista ja veden lämpötilasta) etteivät kalat altistu puristukselle liian pitkään. 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 Kaloissa epämuodostumia ja/tai iholoisia	Kaupallinen arvo laskee Ei suoraa vaaraa kuluttajalle, mutta epämiellyttävän näköisiä muutoksia tuotteessa. Vauriot ja loiset heikentävät laatua vaikuttavia.	Kalojen laatua tarkastellaan silmämääräisesti. Epämuodostuneet, pintaloisista kärsivät kalat, vahingoittuneet kalat poistetaan saaliin joukosta.
Tainnuttaminen, 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.	Tainnuttamisen 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	Elintarvikehygieeni- nen vaara	Vaaran merkitys	Hallintakeino
Perkaaminen	<p>Likaiset käsittelypinnat tai välineet kontaminoivat kalatuotteet</p> <p>Loisten esiintyminen</p> <p>Kalan suolistossa tai kiduksissa olevia mikrobeita joutuu kalan lihaan tai sisälmyksiä (esim munuainen) jää kalaan.</p>	<p>Vaikutus laatuun ja kalan säilyvyyteen</p> <p>Loiset estävät kalan käytettävyyden elintarvikkeena. Leveän heisimadon toukkia (5-10 mm) voi olla havaittavissa kalan (ahven, hauki, made, kiiski) sisäelinten pinnalla. -> ei voida käyttää elintarvikkeena.</p>	<p>Tarkistetaan silmämääräisesti kalankäsittely-välineiden puhtaus ja tarvittaessa pestään välineet ennen perkauksen aloittamista. Perkaaminen tehdään huolellisesti asianmukaisilla työvälineillä.</p> <p>Perkuun aikana tarkastellaan kalaa silmämääräisesti loisten havaitsemiseksi. Jos kalassa havaitaan loisia muualla kuin elintarvikkeeksi käytettävissä osissa, ne tulee poistaa. Jos loisia on elintarvikkeeksi menossa olevissa osissa kalaa, ei tällaisia kaloja käytetä elintarvikkeeksi.</p> <p>Perkuujätteet säilytetään erillisessä astiassa ja ne käsitellään erillään elintarvikkeiksi tarkoitetuista kaloista -> Sivutuote Luokka 3, elintarvikkeeksi kelpaamaton</p>
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 hidask jäähtyminen	Vaikuttaa säilyvyyteen	<p>Kalat jäähdytetään välittömästi jäättämällä ne laati-koissa 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	Elintarvikehygieeni- nen vaara	Vaaran merkitys	Hallintakeino
Kuljetus maihin, pakkaus, punnitus, jäittäminen ja välivarastointi			
Kuljettaminen aluksessa	Kalojen lämpeneminen	Vaikuttaa kalojen säilyvyy- teen	Matkat pyydyksille ovat pääasiassa lyhyitä ja kalojen kuljetusaika aluksella ei ole pitkä. Kalat kuljetetaan jäitettynä. Jään riittävyyttä tarkkaillaan kuljetuksen aikana ja jäätä lisätään tarvittaessa.
Kalojen siirto alukselta käsi- teltäväksi tarvittaessa (lajitel- tavaksi, punnittaviksi ja pa- kattaviksi)	Kalojen lämpeneminen	Vaikuttaa kalojen säilyvyy- teen	Saalis käsitellään mahdollisimman pian rantaan saa- vuttua. Mikäli tulee viivettä käsittelyn aloittamisessa huoleh- ditaan siitä, että kalat säilytetään huolellisesti ja riit- tävästi jäitettynä.
Lajittelu, punnitus ja pakkaa- minen	Laatikoiden tai konttien likai- suus 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
Jäittäminen	Likainen jää tai kalan lämpe- neminen	Jään sisältämät epäpuhtaudet siirtyvät kalaan tai kalan läm- peneminen heikentää säily- vyyttä	Käytetään jään valmistukseen puhdasta vettä, seura- taan konttien ja kuljetuslaatikoiden puhtautta ja jään riittävää määrää. Seurataan valmistettavan jään ja käytettävän veden laatua
Lähetys, kuljetus	Kalojen lämpeneminen kulje- tuksen aikana	Heikentää kalan säilyvyyttä	Tarkkaillaan tarvittaessa kuljetuslämpötilaa ja -aikaa sekä jään määrää. Kuljetusmatkat ovat yleensä lyhyitä.

Liite 4

Pesujen seurantalomake

Pvm	Jääkone	kalan käsitte- lytilat	kylmiö	muuta/ korjaavat toimenpiteet

Liite 6
Aluksen kylmiön lämpötilaseuranta

Vuosi: _____

Pvm	kylmiö 1	kylmiö 2	muuta/ korjaavat toimenpiteet

Liite 7

Luettelo kalan alkutuotantoa koskevasta lainsäädännöstä, joihin viitattu tässä ohjeessa

Kalojen alkutuotantoon liittyvää elintarvikelainsäädäntöä

(EY) N:o 178/2002 Yleinen elintarvikeasetus

MMM asetus 318/2021 elintarvikehygieniasta

(EY) N:o 852/2004 Yleinen elintarvikehygienia-asetus

(EY) N:o 853/2004 Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus

(EY) N:o 931/2011 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista

(EY) N:o 1881/2006 (dioksiinipoikkeuksen alaiset kalalajit)

MMMa 834/2014

Elintarvikelaki N:o 297/2021

1118/2022, Laki eläimistä saatavista sivutuotteista annetun lain muuttamisesta

Sivutuotelaki 517/2015

EU:n sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009

Asetus (EY) 1935/2004) kontaktimateriaaleista

MMMa kalastus- ja vesiviljelytuotteiden sallituista kauppanimistä 1158/2018 ja MMMa asetuksen liitteen muutokset 108/2021

EU:n yhteisen kalastuspolitiikan sääntöihin liittyviä asetuksia ja lakeja

Asetus kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä (EU) N:o 1379/2013

Komission toimeenpanoasetus (EY) N:o 404/2011 (jäljitettävyys, erätunnukset)

Laki merellä toimivien kalastus- ja vesiviljelyalusten rekisteröinnistä (EU) 690/2010

Kalastuslaki 379/2015

Laki yhteisen kalastuspolitiikan seuraamusjärjestelmästä ja valvonnasta 1188/2014

(EY) N:o 1224/2009 yhteisön valvontajärjestelmästä

Laki Euroopan unionin yhteisen kalastuspolitiikan kansallisesta täytäntöönpanosta 1048/2016

(EU) N:o 1380/2013

Elintarviketietoja koskevaa lainsäädäntöä

Elintarviketietoasetus:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011, annettu 25 päivänä lokakuuta 2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta.

MMMa elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Erityiset vaatimukset kalastusaluksille

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III jaksossa VIII, säädetään kalastusaluksien 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 (laatikointamisesta) 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) 2007.

Liite 8

Muistilista ulkomyyntiin liittyvistä vaatimuksista

Alkutuottaja voi myydä kaloja ulkomyyntinä suoraan kuluttajalle 5 000 kg/v saakka ja vain alkutuotannon tuotteita, kokonaista/aluksessa tai jäällä perattua kalaa. Jos myyntiä on enemmän, tulee myös suoraan kuluttajalle myynnistä tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus.

Tuoreiden kalastustuotteiden myynti torilla tai muu ulkomyynti

1. Kuluttajille suoraan myytävien kalastustuotteiden myyntimääristä tulee pitää kirjaa. Näin voidaan todistaa myynnin joko jääneen alle tai ylittäneen 5 000 kg vuosittaisen rajan.
2. Tuoreita kalastustuotteita voi jäätettynä myydä joko riittävän suojatusta kylmälaitteesta tai solumuovilaatikosta. Tuoreen kalan säilytyslämpötilan on oltava 0 - +2°C astetta. Tuotteiden lämpötila on voitava todeta mittarista. Tuotteet on suojattava jäätymiseltä.
3. Myytävät elintarvikkeet on pidettävä riittävän korkealla helposti puhdistettavalla myyntipöydällä, ellei niitä myydä suoraan aluksesta tai kuormasta.
4. Pääsääntöisesti myynnin tulee tapahtua päältä, takaa ja sivuilta suojatusta myyntikalusteesta (esim. pressukatoks). Myyntikalusteen alustan tulee olla kiinteä (asfaltti tms.) tai peitetty esim. pressulla.
5. Kalastustuotteet on suojattava tarkoituksenmukaisesti kosteudelta, pölyltä, lämmöltä, suoralta auringonvalolta ja muilta haitallisilta vaikutuksilta. Pakkaamattomat elintarvikkeet on suojattava riittävän korkealla tai siten muotoilulla pisarasuojalla roiskeilta aerosoleilta. 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.
6. Kalastustuotteiden kuljetuslaatikoita tai pakkauksia ei saa säilyttää maassa ilman alustaa. Myyntilaatikoiden ja -laitteiden tulee olla puhtaita ja vain elintarvikekäytössä.
7. Myynnistä ei saa aiheutua haju- tai muuta terveydellistä haittaa ympäristölle.
8. 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
9. Myynti- ja tarjoilutyötä suorittaessaan myyjällä tulee olla siisti työasu ja hyvästä käsihygieniasta tulee pitää huolta. Myyntipisteessä tulee olla käsienspesumahdollisuus. Saatavilla on oltava kylmää ja kuumaa vettä tai sopivan lämpöiseksi sekoitettua vettä, nestesaippuaa ja kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä, tarvittaessa desinfiointiainetta.

10. Myyntipisteessä tulee olla kaikki kuluttajalle ilmoitettavat tiedot: Tuoreesta, pakkaamattomasta kalasta tulee ilmoittaa kuluttajalle myynnissä vähintään kalan kauppanimi, tieteellinen nimi (esim. pitämällä kauppanimiluettelo kuluttajan nähtävissä), säilytyslämpötila, tieto ”pyydetty”/”pyydetty makeasta vedestä”, pyyntialue ja pyydystyyppi.
11. Myyntilaitteet, -välineet ja tarvikkeet ovat myyntiajan ulkopuolella säilytettävä tarkoituksenmukaisissa tiloissa, joissa kalusteiden puhtaanapito ja huolto voidaan suorittaa asianmukaisesti ja suojata ulkoisilta vaikutuksilta kuten likaantumiselta ja haittaeläimiltä.

RANNIKKO- JA SISÄVESIKALASTAJAN HUONEENTAULU

Kaikki laatu on toiminnan laatua –
oikean toimintojen laadun tuloksena syntyy oikea tuotelaatu automaattisesti.

Kalastusalus

- Kalastusalus sekä siellä käytettävät työvälineet ja säiliöt pidetään puhtaina.
- Pyydyksille lähdetessä alukseen varataan riittävä määrä jäätä, vettä ja astioita saalista varten.

Kalan poisto pyydyksestä

- Kalat poistetaan pyydyksestä ja otetaan alukseen, niin että kalojen kärsimä rasitus on mahdollisimman vähäinen, niitä ei heitellä. Kalaa on kaikissa vaiheissa käsiteltävä varoen. Pyydykseen kuolleet, alamittaiset ja rauhoitetut kalat laske-
taan takaisin veteen.

Tainnutus ja verestys

- Kala tainnutetaan välittömästi pyydyksestä poiston jälkeen ja verestetään joko katkaisemalla kalan kiduskaaret tai leikkaamalla valtimo auki sydämen etupuolelta ennen jäädyttämistä
- Kala laitetaan aina veteen, jää-vesi -seokseen verestymään.

Perkaaminen

- Kalaa käsitellessä huolehditaan käsihygieniasta käyttämällä puhtaita ja ehjiä suojahansikkaita.

Jäittäminen ja pakkaaminen

- Kalojen päällä tulee koko ajan olla sulamatonta jäätä. Tavoitelämpötilana on +0 astetta. Lämpötilaseurannasta pidetään kirjaa.
- Laatikoihin pakattavat peratut kalat tulee asettaa avattu vatsa alaspäin, jottei jään sulamisvesi jää seisomaan vatsaonteloon.

Kalastustuotteista annettavat tiedot

- erityiset käyttö- ja säilytysolosuhteet
- lajin kauppanimi, tieteellinen nimi ja FAO:n lajikoodi
- pyydetty / pyydetty makeasta vedestä
- pyyntialue (merialueen tai järven tai maan ja vesialueen nimi)
- pyydystyyppi
- pyyntipäivä ja määrä
- toimittajan nimi ja yhteystiedot
- Erätieto