



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha- ja kala-alan laitoksista

Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha- ja kala-alan laitoksista

1 Johdanto

Tämän ohjeen tarkoituksena on opastaa liha- ja kala-alan laitoksia, kuten teurastamoita, leikkaamoita ja kalankäsittelylaitoksia, sivutuotteiden toimittamisessa rehukäyttöön. Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön esimerkiksi lemmikkieläinten ruokia valmistavaan laitokseen tai turkisrehusekoittamoon edellyttää laitokselta rekisteröitymistä rehualan toimijaksi rehuhygieniasetuksen (EY) N:o 183/2005 mukaisesti.

Sivutuotteiden kerääminen oman laitoksen ulkopuolelta käytettäväksi turkiseläinten rehun raaka-aineena edellyttää erillistä, elintarvikelaitoksesta erotettua tilaa sekä rekisteröitymistä sivutuoteasetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukaiseksi keräyskeskukseksi. Keräyskeskuksille on laadittu oma ohje, joka löytyy Ruokaviraston nettisivuilta.

Valmiiden lemmikkieläinten ruokien valmistaminen puolestaan edellyttää laitoksen hyväksymistä lemmikkieläinten ruokia valmistavaksi laitokseksi sivutuoteasetuksen mukaisesti. Rehujen valmistaminen elintarvikehuoneistossa ei yleensä ole mahdollista, vaan tällaista toimintaa varten täytyy olla omat tilat, jotka voivat sijaita elintarvikehuoneiston yhteydessä. Lemmikkieläinten ruokia valmistaville laitoksille on olemassa oma ohje, joka löytyy Ruokaviraston nettisivuilta.

Elintarvikehuoneistojen sivutuotetoimintoja varten on niin ikään laadittu ohje, johon on koottu sivutuoteasetuksen ja elintarvikelainsäädännön vaatimuksia elintarvikealan laitoksille. Toiminta on suunniteltava siten, että sivutuotteiden käsittelystä ei aiheudu riskiä laitoksen elintarvikehygienialle. Tämäkin ohje löytyy Ruokaviraston nettisivuilta.

2 Rehualan toimijan velvollisuudet

- *Rehuhygieniasetus (EY) N:o 183/2005, artikkelit 4, 9.*

Toimija, joka valmistaa rehuja tai toimittaa raaka-aineita rehuteollisuudelle, on rehualan toimija. Rehualan toimija on velvollinen tutustumaan omaa toimintaansa koskevaan lainsäädäntöön ja noudattamaan sitä. Lainsäädännön tavoitteena on taata ihmisten, eläinten ja ympäristön turvallisuus. Vastuu rehujen ja niiden raaka-aineiden turvallisuudesta ja laadusta on kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa rehualan toimijalla. Rehua ja sen raaka-ainetta saa hankkia vain rekisteröidyltä rehualan toimijalta. Lista rekisteröidyistä rehualan toimijoista löytyy [Ruokaviraston internetsivuilta](#).



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha- ja kala-alan laitoksista

Eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden luokittelusta, keräämisestä, käytöstä, hävittämisestä, käsittelystä, varastoinnista, kuljettamisesta, jakelusta ja markkinoille saattamisesta säädetään sivutuoteasetuksessa. Listat sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyistä ja rekisteröidyistä laitoksista [löytyvät laitostyyppikohtaisesti Ruokaviraston nettisivuilta](#). Sivutuotteita saa toimittaa vain sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyille tai rekisteröidyille toimijoille.

3 Rehuksi soveltuvat sivutuotteet

- *Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artikkelat 9, 10, 13, 14, 18, 35, 36*
- *Rehulaki N:o 86/2006, 6 §*
- *Euroopan komission päätös 2004/217/EY.*

Rehulain mukaan rehujen tulee olla aitoja, hyvänlaatuisia, turvallisia ja tarkoitukseensa sopivia. Rehun valmistukseen ei saa käyttää ainesta, jonka tiedetään tai epäillään sisältävän patogeenisiä bakteereja, kuten salmonellaa. Ulosteen, virtsan sekä ruuansulatuskanavan sisällön markkinoille saattaminen ja käyttö eläinten ravinnoksi on kielletty.

3.1 Lemmikkieläimille

Suuri osa teurastamoiden, lihanleikkaamoiden ja kala-alan laitosten **luokan 3 sivutuotteista** soveltuu lemmikkieläinten rehujen raaka-aineiksi. Tällaisia sivutuotteita ovat:

- teuraseläinten osat, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi, mutta joita ei ole kaupallisista syistä kerätty ihmisravinnoksi, esimerkiksi kieli, kateenkorva, kurkunpää, päänlihat, henkitorvi, ruokatorvi, keuhkot, sydän, sydämen kanta, väliliha, maksa, perna, munuaiset, munuaisrasvat, sisärasvat, virtsa- ja sukupuolielimet, tarkastetut utareet, haima, ihra, nahat ja selkäydin sekä sorkat, korvat ja saporot;
- mahat ja suolistot tyhjennettyinä ja hyvin pestyinä;
- veri;
- luut;
- *post mortem* -lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen hylätyt osat, joiden käyttö elintarvikkeeksi on kielletty, mutta jotka soveltuvat rehukäyttöön, esimerkiksi kaulalihat pistokohdasta;
- leikkaamoista muun muassa rasvat ja luut sekä esimerkiksi lihaksensisäiset vertymät tai lattialle pudonnut liha;
- kala ja kalanperkeet.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha- ja kala-alan laitoksista

Myös entisiä elintarvikkeita voi mahdollisuuksien mukaan hyödyntää lemmikkieläinten rehuissa. Tällaisia voivat olla esimerkiksi tuotteet, joita ei ole enää tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai niiden valmistuksessa tai pakkauksessa on esiintynyt ongelmia tai vikoja, joiden takia ko. ainesta ei käytetä elintarvikkeena. Tällaisen aineksen rehukäytöstä ei kuitenkaan saa aiheutua vaaraa eläimille: se ei saa sisältää vierasesineitä, eikä se saa sisältää sellaisia valmistus- tai lisäaineita, jotka eivät sovi tai joita ei ole hyväksytty lemmikkieläinten rehuihin. Elintarvikealan toimija vastaa siitä, että sen rehuksi luovuttamat entiset elintarvikkeet soveltuvat ko. eläinlajin ruokintaan.

3.2 Turkiseläimille ja tarhakoirille

Turkiseläinten ja tarhakoirien rehuksi soveltuvat kaikki ne sivutuotteet, jotka soveltuvat lemmikkieläintenkin rehuksi. Näiden lisäksi turkiseläinten ja tarhakoirien rehuksi voidaan käyttää mm.:

- suolipaketit tyhjennettyinä ja pestyinä (siipikarjan suolipaketteja ei tarvitse tyhjentää);
- elimet, ruhot tai ruhonosat, jotka on hylätty bakteriologisen tutkimuksen perusteella ei-patogeenisten pilaajabakteerien runsaan esiintymisen vuoksi;
- sikiöt;
- *ante mortem* –tarkastuksessa hylätyt ja siten teurastamon navetassa lopetetut hevoset ja siat silloin, kun ne luokitellaan luokan 2 sivutuotteiksi ja ne **voidaan katsoa rehukelpoisiksi**. Vastaavasti myös nautaeläimet, jos niistä on poistettu TSE-riskimateriaali. Itsestään kuolleet tai ihmisiin tai eläimiin tarttuvan taudin tai sen epäilyn vuoksi lopetetut eläimet on toimitettava luokan 2 (tai 1) käsittelylaitokseen.

4 Rehuksi päätyvien sivutuotteiden kerääminen, varastointi ja merkitseminen

- *Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21*
- *Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite VIII.*

Rehuksi päätyvät sivutuotteet on kerättävä ja varastoitava niin, että niiden käyttö rehun raaka-aineena ei vaaranna rehun turvallisuutta. Merkittävä osa lemmikkieläinten ruokia valmistavaan laitokseen päätyvistä sivutuotteista käytetään raakaruonan valmistukseen, jolloin valmistusprosessi ei tuhoa raaka-aineessa mahdollisesti olevia patogeenisiä mikrobeja. Tämä tekee hygieenisestä keräämisestä ja käsittelystä, nopeasta jäädyttämisestä/jäähdyttämisestä sekä kylmäketjun säilyttämisestä erityisen tärkeää. Jäähdytetyt sivutuotteet on toimitettava vastaanottajalle mahdollisimman nopeasti, mielellään viimeistään teurastusta seuraavana päivänä.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha- ja kala-alan laitoksista

Sivutuotteet on säilytettävä asianmukaisesti merkittyinä keräämisen, varastoinnin ja kuljetuksen aikana. Luokan 3 ainekselle sivutuoteluokkamerkintä on ”*Luokka 3, ei ihmisravinnoksi*”, luokan 2 rehuksi päätyvälle ainekselle ”*Luokka 2, turkiseläinten ruokintaan*” (tai ”*luokka 2, tarhakoirien ruokintaan*”).

Sivutuotteiden keräily-, kuljetus- ja varastointiastioissa sekä kaupallisissa asiakirjoissa (rahtikirjoissa) on oltava merkintä sivutuoteluokasta. Astioiden merkitsemisessä voidaan käyttää värikoodeja. Laitoksen käyttämät värikoodit on kirjattava omavalvontasuunnitelmaan ja koodit sekä niiden merkitys ja käyttö on tehtävä selväksi koko henkilöstölle. Värikoodit eivät saa olla harhaanjohtavia. Jos eri sivutuoteluokkiin kuuluvaa ainesta sekoitetaan, koko aineksen sivutuoteluokka määräytyy alemman sivutuoteluokan mukaan: luokkien 1 ja 2 tai 3 aineksen seos on luokkaa 1, eikä sitä voi käyttää rehuksi. Luokkien 2 ja 3 aineksen seos on luokkaa 2.

Sivutuotteiden merkinnöissä (pakkauksissa tai asiakirjoissa) ei saa olla elintarvikelaitoksen hyväksynnästä kertovaa soikiomerkkiä (tunnistusmerkki). Tämä pätee myös elintarvikekelpoiseen tavaraan, jota esimerkiksi kaupallisista syistä ei käytetä elintarvikkeeksi vaan toimitetaan rehukäyttöön; siitä on tullut sivutuote, kun se on päätetty lähettää rehukäyttöön, ja merkintöjen on silloin oltava sivutuote- ja rehulainsäädännön mukaisia.

5 Kirjanpito, jäljitettävyyden ja kaupalliset asiakirjat

- *Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21 ja 22*
- *Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite VIII.*

Toimijan on pidettävä kirjaa rehukäyttöön toimitetuista sivutuotteista. Jäljitettävyyden on toteuduttava yksi askel taaksepäin ja yksi askel eteenpäin. Esimerkiksi leikkaamon, joka toimittaa luokan 3 sivutuotteita lemmikkieläinten ruokia valmistavaan laitokseen, on tiedettävä riittävällä tarkkuudella, mistä ruhoista lähetetyt sivutuotteet olivat peräisin ja mihin ne on toimitettu. Laitoksesta lähtevälle sivutuotteelle on laadittava kaupallinen asiakirja (rahtikirja).

Kaupallisesta asiakirjasta on käytävä ilmi seuraavat tiedot:

- lähettämispäivämäärä
- aineksen kuvaus mukaan luettuina
 - aineksen sivutuoteluokka
 - luokan 3 sivutuotteiden osalta eläinlaji ja ruhonosat
- aineksen määrä, paino tai pakkausten lukumäärä



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha- ja kala-alan laitoksista

- alkuperäpaikka, josta aines lähetetään
- aineksen kuljettajan nimi
- vastaanottajan nimi sekä hyväksyntä- tai rekisterinumero,
- alkuperälaitoksen hyväksyntä- tai rekisterinumero (sivutuoteasetuksen mukainen, jos sellainen on)
- (käsittelyn luonne ja käsittelymenetelmät, jos jäädyttämisen/jäädymisen lisäksi on tehty jotakin muuta, esimerkiksi hapotettu).

Asiakirja, josta em. tiedot ilmenevät, on laadittava kolmena kappaleena, joista alkuperäinen seuraa kauppatavaraa vastaanottajalle ja kopiot jäävät lähettäjälle sekä kuljettajalle. Kaupallinen asiakirja voi olla myös sähköinen. Asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Sivutuotteita saa luovuttaa ainoastaan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyille tai rekisteröidyille toimijoille. Jos kyseessä on sivutuotteiden hävittäminen, vaihtoehtona voi olla myös muu lainsäädännön sallima paikka, kuten kaatopaikka tai jätteenpolttolaitos. Sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyt ja rekisteröidyt laitokset löytyvät toimialoitain [Ruokaviraston nettisivuilta](#). Lähettäjällä on velvollisuus varmistaa, että sivutuotteiden vastaanottaja saa ja pystyy ottamaan niitä vastaan. Tähän voi liittyä sivutuoteluokan lisäksi muitakin rajoitteita esimerkiksi koostumukseen tai ruhonosiin liittyen.

6 Kuljetus

- *Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite VIII.*

Sivutuotteet on kuljetettava katetuissa tiiviissä säiliöissä. Sivutuotteet on kuljetettava asianmukaisesti merkittyinä ja niiden mukana on oltava kaupallinen asiakirja (rahtikirja), josta käyvät ilmi kaikki lainsäädännön edellyttämät tiedot (ks. edellä).

Kuljetussäiliöt on säilytettävä puhtaina. Jos samoja säiliöitä käytetään usean eri sivutuoteluokan kuljettamiseen, on lisäksi huolehdittava ristikontaminaation estämisestä: säiliöiden on oltava kuivia ja puhtaita ennen käyttöä ja puhdistettuja, pestyjä ja desinfioituja jokaisen käyttökerran jälkeen.

Rehuksi päätyvä käsittelemätön luokan 2 tai 3 sivutuote on varastoitava ja kuljetettava jäädytettynä tai jäädymettynä, jos sitä ei käsitellä 24 tunnin kuluessa keräämisestä. Käytännössä sivutuotteet, jotka päätyvät lemmikkieläinten rehun raaka-aineeksi on joka tapauksessa jäädytettävä tai jäädymettävä heti keräämisen jälkeen, jotta ne säilyvät rehukelpoisina. Kylmäkuljetuksiin käytettävien ajoneuvojen on oltava sellaisia, että lämpötila pysyy sopivana koko kuljetuksen ajan ja että lämpötilaa voidaan valvoa.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha- ja kala-alan laitoksista

Rehun kuljettajat ovat rehuhygieniasetuksen mukaisia rehualan toimijoita, ja niitäkin koskee velvollisuus rekisteröityä rehuhygieniasetuksen mukaisesti rehualan toimijaksi. Vain rekisteröitynyt toimija saa kuljettaa rehua.

7 Omavalvonta ja HACCP-järjestelmä

Liha-alan laitoksen, joka kerää sivutuotteita rehukäyttöön, on otettava rehunäkökulma huomioon omavalvontasuunnitelmassaan ja HACCP-järjestelmässään.

8 Keskeisintä lainsäädäntöä

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 ns. sivutuoteasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 142/2011 ns. toimeenpanoasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 183/2005 ns. rehuhygieniasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 767/2009 ns. rehujen markkinoillesaattamisasetus
- Rehulaki N:o 86/2008
- Sivutuotelaki N:o 517/2015
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 783/2015 ns. kansallinen sivutuoteasetus
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 548/2012 ns. rehualan toiminnanharjoittaja-asetus

Edellä mainittuihin säädöksiin on tullut niiden antamisen jälkeen muutoksia, jotka on myös otettava huomioon.

Ohjeen sitovuus ja sen noudattaminen

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

Tässä ohjeessa ei ole suoria lainauksia lainsäädännöstä, vain lainsäädäntöviitteitä. Lainsäädäntö, johon esitetty asia pohjautuu, on merkitty kunkin yläotsikon alle. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.