



Ohjeita sivutuotteiden toimittamisesta jatkokäyttöön

ASIOITA, JOITA TEURASTAMON TULEE OTTAA HUOMIOON, JOS SE TOIMITTAA SIVUTUOTTEITA

- lemmikkieläinten rehun raaka-aineeksi
- turkiseläinten rehun raaka-aineeksi
- käsittelylaitokseen

Lemmikkieläinten rehun raaka-aineeksi

- Lemmikkieläinten ruokaan saa käyttää ainoastaan luokan 3 sivutuotteita, jotka sivutuoteluokan lisäksi muutenkin soveltuvat ko. käyttöön.
- Sivutuotteet on kerättävä ja varastoitava hygieenisesti: lemmikkieläinten ruoan raaka-aineen osalta vaatimustaso on samaa luokkaa elintarvikkeiden kanssa (lainsäädäntö asettaa tiukan enterobakteerirajan raa'alle lemmikkieläinten ruoalle).
 - o Lemmikkieläinten ruoan raaka-aineeksi ei em. syystä johtuen voi toimittaa sellaisia ruhonosia, joissa on lähtökohtaisesti korkea enterobakteerimäärä, esim. perna.
 - o Mahat ja suolet soveltuvat raaka-aineeksi vain, jos ne pestään hyvin.
- Sivutuotteet on jäähdytettävä alle +7 asteeseen tai pakastettava heti niiden keräämisen jälkeen, jotta rehukelpoisuus säilyy. Jos sivutuotteita toimitetaan raakoja lemmikkieläinruokien valmistaviin laitoksiin, tulee sivutuotteet jäähdyttää samaan lämpötilaan, mikä vaaditaan elintarvikkeluokasta jakeilta (punainen liha alle +7 astetta, siipikarjan liha alle +4 astetta, elimet alle +3 astetta). Lämpötilavaatimukset ovat samat myös sivutuotteiden kuljetuksen aikana.
- Jäähdytetyt sivutuotteet on toimitettava vastaanottajalle nopeasti (miehellään viimeistään teurastusta seuraavana päivänä).
- Sekä sivutuotteiden kuljetusastiassa että rahtikirjassa on oltava merkintä ”luokka 3, ei ihmisravinnoksi”.
- Teurastamon on rekisteröidyttävä rehualan toimijaksi Ruokavirastoon. Rekisteröidyt rehualan toimijat löytyvät Ruokaviraston sivuilta osoitteesta: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/rehu-ja-lannoiteala/rehut-ja-rehualan-toimijat/>
- Vastaanottajan on oltava hyväksytty lemmikkieläinten ruokien valmistava laitos: <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/elaimista-saatavat-sivutuotteet-ja-kuolleet-elaimet/elaimista-saatavat-sivutuotteet/sivutuotelaitosten-hyvaksynta-ja-rekisterointi/hyvaksytyjen-ja-rekisteroitujen-laitosten-luettelo/> (SECTION VIII)



Turkiseläinten rehun raaka-aineeksi

- Turkiseläinten rehuksi saa toimittaa REHUKELPOISIA luokan 3 ja 2 sivutuotteita. Rehuksi ei saa toimittaa pilaantunutta sivutuotetta tai sellaisia eläinten osia, joissa voi olla jotain tautia aiheuttava (mm. paiseet ja tulehdusmuutokset). Rehuksi ei myöskään saa toimittaa esimerkiksi lantaa/ruoansulatuskanavan sisältöä. Käytännössä tämä tarkoittaa, että suolipaketit pitää murskata ja pestä jollakin tarkkuudella ennen toimittamista turkiseläinrehuksi.
- **HUOM:** 15.4.2024 lähtien turkiseläinten (ja tarhakoirien) ruokintaan käytettävien teurastamon sivutuotteiden tulee olla käsitelty keräyskeskuksessa hapottamalla tai kuumentamalla tai sivutuotelain nojalla hyväksytyssä käsittelylaitoksessa. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että turkiseläinten (ja tarhakoirien) ruokintaan ei voi toimittaa teurastamolta sivutuotteita sellaisenaan (= tuoreena) tai pakastettuna vaan ainoastaan keräyskeskuksen kautta, jossa ne hapotetaan tai kuumennetaan.
- Jos sivutuotteita toimittaa kuumennettuna, on kuumennus tehtävä vähintään +80 asteen lämpötilaan.
- Sivutuotteiden hapotukseen ja käymisenestoon saa käyttää vain rehun lisäaineeksi turkiseläimille sallittuja happoja (esim. muurahaishappoa). Rikkihapon käyttö on nykyään kiellettyä. Sallituista rehun lisäaineista voi lukea lisää Ruokaviraston nettisivuilta: <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/rehut/tietoa-rehuista/rehun-lisaaineet/>
- Turkiseläinten rehuksi kuljetettavien sivutuotteiden säilytysastioihin sekä rahtikirjoihin on merkittävä ”luokka 2, turkiseläinten ruokintaan” tai jos tavara on kokonaan luokan 3 sivutuotetta, merkitään ”luokka 3, ei ihmisravinnoksi” (vaikka onkin menossa turkiseläinten ruokintaan).
- Teurastamon on rekisteröidyttävä rehualan toimijaksi Ruokavirastoon. Rekisteröidyt rehualan toimijat löytyvät Ruokaviraston sivuilta osoitteesta: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/rehu-ja-lannoiteala/rehut-ja-rehualan-toimijat/>
- Vastaanottajan on oltava rekisteröity keräyskeskus, turkisrehusekoittamo tai tilarehustamo: <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/elaimista-saatavat-sivutuotteet-ja-kuolleet-elaimet/elaimista-saatavat-sivutuotteet/sivutuotelaitosten-hyvaksynta-ja-rekisterointi/hyvaksytyjen-ja-rekisteroityjen-laitosten-luettelo/> (SECTION X ja XI)

Käsittelylaitokseen

- Käsittelylaitokset löytyvät Ruokaviraston nettisivujen laitoslistalta: <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/elaimista-saatavat-sivutuotteet-ja-kuolleet-elaimet/elaimista-saatavat-sivutuotteet/sivutuotelaitosten-hyvaksynta-ja-rekisterointi/hyvaksytyjen-ja-rekisteroityjen-laitosten-luettelo/> (SECTION IV)
- Käsittelylaitokset ovat sivutuoteluokkakohtaisia. Jos eri luokkien sivutuotteita sekoitetaan, koko erän luokka määräytyy alemman luokan mukaisesti (esimeriksi erä, joka sisältää luokan 2 ja 3 sivutuotteita, on kokonaisuudessaan luokan 2 sivutuotetta).
- Merkintöjen on oltava johdonmukaiset: luokkamerkinnän on oltava sama lavassa/kuljetusastiassa ja rahtikirjassa.



Ohjeita sivutuotteiden toimittamisesta jatkokäyttöön

- Luokan 3 käsittelylaitoksista suurin osa on eläinlajikohtaisia: joku saa vastaanottaa vain sikaa, toinen siipikarjaa jne.
- Luokan 2 käsittelylaitoksia on niin ikään useita, kaikki eivät saa vastaanottaa kaikenlaisia luokan 2 sivutuotteita (esim. raatoja).
- Luokan 1 käsittelylaitoksia on vain yksi (Honkajoki Oy). Luokan 1 sivutuotteita saa toimittaa tämän lisäksi sellaisiin jätteenpolttolaitoksiin, jotka suostuvat ko. ainesta vastaanottamaan.
- Sivutuotteet on toimitettava käsittelylaitoksiin riittävän usein, muussa tapauksessa ne on pakastettava. Käsittelylaitoksissa sivutuotteista erotetaan rasva, eikä se irtoa pilaantuneesta tavarasta.

Yleistä muistettavaa vastaanottajasta riippumatta

- Sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyt ja rekisteröidyt laitokset löytyvät Ruokaviraston nettisivuilta osoitteesta: <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/elaimista-saatavat-sivutuotteet-ja-kuolleet-elaimet/elaimista-saatavat-sivutuotteet/sivutuotelaitosten-hyvaksynta-ja-rekisterointi/hyvaksytyjen-ja-rekisteroityjen-laitosten-luettelo/>
- Rekisteröidyt rehualan toimijat löytyvät Ruokaviraston sivuilta osoitteesta: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/rehu--ja-lannoiteala/rehut-ja-rehualan-toimijat/>
- Teurastamotoimijan on aina tarkistettava vastaanottavalta laitokselta, mitä sivutuotteita sinne on lupa vastaanottaa.
- Jos eri luokkien sivutuotteita sekoitetaan keskenään, koko sekoituksen sivutuoteluokka määräytyy alhaisemman luokan mukaisesti: 1+2=1, 2+3=2, 1+3=1. Merkinnät koko erälle on tehtävä alhaisemman luokan mukaisesti.
- Mikä tahansa elintarvikelpoinenkin tavara katsotaan sivutuotteeksi, jos se toimitetaan sivutuotealan laitokseen. Sivutuotelaitoksiin lähetetään sivutuotteita, ei tunnistemerkinnöillä varustettua tavaraa tai rahtikirjoja. Tavarasta ja rahtikirjasta on käytävä yksiselitteisesti ilmi, että kyseessä on sivutuote, ei elintarvike.
- Lemmikkieläinten rehun raaka-aineeksi päätyvät sivutuotteet lähetetään aina teurastamon nimissä ja teurastamon hyväksymisnumerolla (ilman tunnistemerkkiä). Niitä ei voi lähettää keräyskeskuksen rekisteröintinumerolla.
- Tilarehustamoille ja rehusekoittamoille turkiseläinten rehun raaka-aineeksi päätyvät sivutuotteet lähetetään teurastamon yhteydessä olevasta keräyskeskuksesta keräyskeskuksen rekisteröintinumerolla.
- Teurastamon tulee sopia toimitettavasta jakeesta vastaanottajan kanssa: mitä osia jae sisältää, mitä sivutuoteluokkaa se on, missä muodossa toimitetaan (tuore, hapotettu, pakastettu) jne. Lähettäjän on tiedettävä jollain tasolla vastaanottajan raaka-aineelle tekemä käsittely ja vastaanottajan on puolestaan tiedettävä, mitä ruhonosia toimitettava jae sisältää.



Ohjeita sivutuotteiden toimittamisesta jatkokäyttöön

- Sivutuoteluokka ei ole ainoa tekijä, joka määrittelee raaka-aineen soveltuvuuden johonkin laitokseen. On myös prosessitekniisiä ja käyttötarkoituksesta johtuvia rajoituksia, esimerkiksi:
 - Vaikka lanta on luokan 2 sivutuote, teurastamon navetassa erikseen kerättävää lantaa ei voi kerätä käsittelylaitokseen (esim. Honkajoki) menevälle luokan 2 lavalle.
 - Vaikka vuota, karvat ja höydenet ovat luokan 3 sivutuotteita, niitä ei voi lähettää lemmikkieläinten ruokia valmistavaan laitokseen.
 - Vaikka kaviot, sorkat ja sarvet ovat luokan 3 sivutuotteita ja ne voidaan toimittaa sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyihin biokaasu- ja kompostointilaitoksiin, ei niiden käsittely ole välttämättä kaikissa laitoksissa mahdollista prosessiteknisistä syistä, kuten riittämättömän murskauslaitteiston takia. Lisäksi luuaines saattaa aiheuttaa teknisiä ongelmia joissakin käsittelyprosesseissa.
 - Vaikka biokaasu- ja kompostointilaitos löytyisi Ruokaviraston hyväksymien laitosten listalta, on aina laitokselta tarkistettava, onko sinne lupa vastaanottaa teurastamotoiminnassa muodostuvia luokan 3 sivutuotteita.
 - Kansallisesti hyväksytyissä biokaasu- tai kompostointilaitoksissa ei saa käsitellä teurastamoiden luokan 3 sivutuotteita. Ko. laitoksissa voidaan kuitenkin käsitellä luokkaan 2 kuuluvaa teurastamalla muodostuvaa lantaa ja suolen sisältöä. Kansallisten laitosten hyväksymisnumeron perässä on tunnus NA.
 - Vaikka lainsäädäntö ei kiellä veden lisäämistä sivutuotteiden joukkoon, liiallinen vesi aiheuttaa ongelmia käsittelylaitoksessa esimerkiksi siten, että ruuvit eivät kuljet tavaraa linjalla eteenpäin ja tavara loiskuu yli kipatessa. Lisäksi on turhaa ja kallista toimittaa ja vastaanottavassa päässä keittää ylimääräistä vettä.