

”Pro Kala” – sertifikaatti voidaan myöntää kalastusyrietykselle, joka toiminnassaan täyttää alla olevat vaatimukset.

## 1. YRITTÄJÄÄ KOSKEVAT VELVOITTEET

Kyllä Ei

a)	kalastaja on rekisteröity ammattikalastajarekisterin ryhmään 1		
b)	kalastaja on rekisteröity ennakkoperintärekisteriin ja arvonlisäverovelvollisten rekisteriin		
c)	kalastaja on suorittanut hygieniaosaamistestin		

Auditoijan huomioita kohdasta 1 \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

## 2. LAINSÄÄDÄNNÖN POHJALTA TULEVAT VELVOITTEET

Kyllä Ei

2 A.	Kalastaja noudattaa kalastustoiminnassaan kalastuslainsäädännön vaatimuksia		
------	---	--	--

Auditoijan huomioita kohdasta 2 A \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

**2 B. Aluksella tapahtuva toiminta täyttää seuraavat kriteerit****Kyllä Ei**

		Kyllä	Ei
a)	aluksella tapahtuva toiminta on ilmoitettu alkutuotannoksi kunnalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle. Alkutuotannolle on kirjallinen omavalvonnan kuvaus ja siihen liittyvä kirjanpito		
b)	kalastaja tainnuttaa ja verestää alkutuotantoasetuksessa luetellut kalat jäävesi -seokseen heti pyynnin yhteydessä. Jää on puhdasta ja se säilytetään kannellisissa puhtaissa astioissa		
c)	sellaisia kaloja, jotka ovat kuolleita ennen vedestä nostamista, voidaan käyttää vain, jos niiden elintarvikehygieeninen laatu ei ole heikentynyt		
d)	perattavat kalat huuhdellaan perkaamisen jälkeen puhtaassa vedessä		
e)	kalastaja huolehtii siitä, että kalat pysyvät 0 - +3 asteen lämpötilassa myös kuljetuksen ajan		

**Auditoijan huomioita kohdasta 2 B**


---



---



---



---



---



---

**2 C. Maissa tapahtuva toiminta täyttää seuraavat kriteerit**

Jos kalastaja käsittelee kalaa maissa, hänellä on oltava sitä varten elintarvikehuoneisto.

**Kyllä Ei**

		Kyllä	Ei
a)	kalojen käsittelytila on kunnallisen elintarvikevalvontaviranomaisen hyväksymä joko elintarvikehuoneistoksi tai ilmoituksenvaraiseksi elintarvikehuoneistoksi		
b)	elintarvikehuoneistolle on kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito		
c)	kalastaja huolehtii siitä, että elintarvikehuoneistoon tulevat kalastustuotteet pysyvät 0 - +3 asteen lämpötilassa niiden mahdolliseen jatkokäsittelyyn saakka		
d)	elintarvikehuoneistoon perkaamattomina vastaanotettavat kalat perataan viipymättä erän tuonnin jälkeen		
e)	eri vuorokausina nostetut kalastustuote-erät pidetään erillään toisistaan		
f)	kalastaja huolehtii siitä, että tuotteet pysyvät vaaditussa lämpötilassa myös varastoinnin ja kuljetuksen aikana tuotteiden luovutushetkeen saakka		
g)	kalastaja varastoi, kuljettaa ja toimittaa kalastustuotteensa myyntiin tarkoituksenmukaisissa, puhtaissa laatikoissa		

**Auditoijan huomioita kohdasta 2 C** \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

**2 D. Kalastajan tuotteet on voitava jäljittää**

**Kyllä Ei**

<b>a)</b>	kalastaja toimittaa tuotteidensa mukana alkutuotanto- tai laitosasetuksen mukaisen asiakirjan, jonka perusteella tuote voidaan jäljittää. Asiakirjassa ja pakkauksessa / kuljetuslaatikossa on hyvin esillä myös sertifioidun kalastusyrityksen merkki (logo)		
<b>b)</b>	valmiiksi pakatuissa tuotteissa on pakkausasetuksen mukaiset merkinnät		

**Auditoijan huomioita kohdasta 2 D** \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

**2 E. Yleinen siisteys, ympäristöstä huolehtiminen sekä jätteiden käsittely täyttävät seuraavat kriteerit alkutuotantopaikalla ja maalla olevissa tiloissa**

**Kyllä Ei**

<b>a)</b>	aluksen, rannan, kalan käsittelytilojen ja kuljetusvälineiden yleisilme on siisti		
<b>b)</b>	aluksella syntyvien jätteiden käsittelyssä noudatetaan alusjätelain määräyksiä		
<b>c)</b>	maissa syntyvien jätteiden käsittelyssä noudatetaan jätelain ja sivutuoteasetuksen määräyksiä		
<b>d)</b>	haittaeläintorjunta on hoidettu (omavalvonnan kuvauksen mukaisesti)		
<b>f)</b>	laitteet ja käsittelypinnat suojataan seisonta-aikana (omavalvonnan kuvauksen mukaisesti)		



Auditoijan huomioita kohdasta 2 E \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---

### 3. MUUT KUIN LAKISÄÄTEISET VELVOITTEET

**Kyllä Ei**

<b>a)</b>	valikoivaa isorysäpyyntiä harjoittava kalastaja käyttää koentavaiheessa koentapussia tai muuta vastaavaa vesiasiaa, mikä mahdollistaa kalan vapauttamisen tarvittaessa elävänä ja vahingoittumattomana		
<b>b)</b>	kalastaja käyttää aluksessaan mahdollisimman vähän ympäristöä rasittavia moottoreita, polttoaineita ja voiteluöljyjä		

Auditoijan huomioita kohdasta 3 \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---



## LIITE 1

# KALASTUSYRITYKSEN SERTIFIOINTI

Perusteet toiminnan arvioinnissa käytettävälle kriteeristölle

## 2. LAINSÄÄDÄNNÖN POHJALTA TULEVAT VELVOITTEET

### 2 A. KALASTUSLAINSÄÄDÄNNÖN ASETTAMAT VELVOITTEET

Luettelo on laadittu **kalastuslain (286/1982) (=KL)**, **kalastusasetuksen (1116/1982) (=KA)** ja **Itämeren teknisten säädösten (EY 2187/2005) (=IMT)** pohjalta

Itämeren uudet tekniset säädökset astuivat voimaan vuoden 2006 alusta. Sääntöjen soveltamisala on rantaviivaan saakka (aikaisemmin perusviiva 4 mpk).

Suomen kalastuslaki ja -asetus ovat tällä hetkellä osittain ristiriidassa Itämeren säädösten kanssa. Ristiriitakohdissa Itämeren säädökset menevät kansallisten säädösten ohi. Kalastuslakia ja -asetusta tullaan päivittämään ajan tasalle.

- kalastusoikeus** määritellään KL 5 § - 20 §:ssä (kalastusoikeus perustuu vesialueen omistukseen, kalastuslupaun, yleiskalastusoikeuteen tai laissa säädettyyn muuhun erityiseen oikeuteen)

- kalan kulun turvaamisesta** kalastusta harjoitettaessa säädetään KL 23 § - 28 §:ssä

- pyydyksistä, rauhoitusajoista, alamitoista, pyyntirajoituksista ja kalastustuotteista säädetään yleisellä tasolla KL 20 § - 42 §:ssä ja KL 92 § - 95 §:ssä. Tarkemmat määräykset ovat kalastusasetuksessa ja Itämeren säädöksissä:

- pyydysten määritelmät ja rakenne** KA 5 § - 8 a §

- pyydysten käyttötavat** KA 9 § - 13 § ja 21 §, passiiviset pyydykset (mitat ja vedessä oloaika) IMT 8 artikla, aktiiviset pyydykset IMT 5 ja 6 artikla

- pienimmät sallitut **silmäkoot**

- lohi, silakka, kilohaili, turska, valkoturska, kampela, piikki-, puna-, hieta-, kieli-, silo- ja pikkupääkampela sekä tuulenkala IMT 3 artikla ja liite 3
- muut lajit KA 14 § - 15 §

- pyydysten **merkintä** KA 16 §

- rauhoitusajat** KA 17 §

- kalojen **alamitat**

- lohi, meritaimen, turska, ankerias, kampela, puna-, piikki- ja silokampela IMT 14 artikla, 15 artikla ja liite IV
- muut lajit KA 19 §

o **lohen ja meritaimenen pyyntiä koskevat rajoitukset** IMT 17 artikla

Kalastusalue voi antaa määrääjäksi tiettyä vesialuetta koskevia asetuksista poikkeavia määräyksiä pyydysten käyttämisestä tai sallitusta silmäkoosta (KL 32 §).

- Edellisten lisäksi kalastusta säädellään erikseen annettavilla asetuksilla.

Suomen alueelliset kalatalouden neuvontajärjestöt välittävät vuosittain päivitettävää julkaisua ”Kalastussäädökset”, josta löytyy mm. ajantasainen kalastuslaki ja kalastusasetus. Säädökset löytyvät lisäksi internetistä Suomen säädöskokoelmasta osoitteesta [www.finlex.fi](http://www.finlex.fi).

## **ELINTARVIKKEITA KOSKEVAN LAINSÄÄDÄNNÖN ASETTAMAT VELVOITTEET**

### **2 B) ALKUTUOTANTOPAIKALLA**

(myös kriteeristön kohdan 2 D jäljitettävyyksivaatimukset löytyvät tästä osiosta)

Alkutuotantopaikalla eli veneessä tai aluksessa kalastaja noudattaa **alkutuotantoasetuksen** määräyksiä (*MMMn 134/2006 Asetus alkutuotannolle elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi asetettavista vaatimuksista, kalastustoimintaa koskevat osat*).

Asetuksessa esitetään vaatimukset **alkutuotannolle** sekä alkutuotantopaikalla tapahtuvaan **alkutuotannon tuotteiden käsittelyyn, varastointiin ja kuljetukseen** silloin, kun tuotteiden luonnetta ei ole merkittävästi muutettu sekä **alkutuotannon tuotteiden kuljetukseen pois alkutuotantopaikalta**.

Asetuksen pääkohdat ovat:

- kalastajalla on oltava **alkutuotantopaikan omavalvonnasta** kirjallinen kuvaus (8 §)

Omavalvonta on elintarvikealan toimijan itse suunnittelemaa ja toteuttamaa toimintaa, jolla tämä pyrkii varmistamaan käsittelemiensä elintarvikkeiden turvallisuuden asiakkaille saakka. Omavalvonnan avulla varmistetaan myös elintarvikemääräysten toteutuminen.

Omavalvontasuunnitelman kirjallisessa kuvauksessa on selostettava ainakin seuraavat toimenpiteet siltä osin kuin ne koskevat alkutuotantoa:

- tilojen, laitteiden, säiliöiden ja kuljetusvälineiden puhtaanapito
- haittaeläinten torjunta
- jätteiden käsittely
- henkilöstön perehdyttäminen elintarvikehygieniaan ja tartuntatautien torjuntaan (elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät tiedot käsittelemistään elintarvikkeista ja niiden hygieeniseen laatuun vaikuttavista tekijöistä)

- kalastajalla on oltava **kirjanpito** asetuksessa säädetyistä erityisistä seikoista (9 §, 10 §, liite 1 luku 1)

Kirjanpidossa on oltava **tiedot** vähintään seuraavista seikoista:

- pyydettyjen ja nostettujen kalastustuotteiden lajit sekä pyyntialueet
- saaliiden lämpötilaseuranta
- havainnot sellaisista ympäristö- ja muista tekijöistä, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti alkutuotannon tuotteisiin tai niistä saatavien elintarvikkeiden laatuun
- kaloista ja esim. vedestä otetut näytteet ja löydökset

•**veden**, jota kalastaja käyttää kalojen puhdistamisessa ja jäähdyttämisessä sekä alkutuotantopaikan pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun on oltava **puhdasta** (15 §)

- vedessä ei saa olla siinä määrin vierasta hajua tai makua, eikä myöskään pieneliöitä, loisia tai vieraita aineita, että vesi voisi vaarantaa tuotteiden turvallisuuden

•**vaatimukset kalastusalukselta lähtevien kalastustuotteiden mukana toimitettavista asiakirjoista** esitetään alkutuotantoasetuksen liitteen 3 luvussa 2

Kalastusalukselta lähtevien kalastustuotteiden mukana on seurattava asiakirja, josta ilmenevät seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- kalastustuotteen nimi
- lajinimi ja pyynti- tai nostopäivä
- tieto siitä, alittaako ko. kalastustuote-erä dioksiinille asetetun enimmäismäärän
- toimitetun erän määrä
- silakoiden kokoluokat (EY 2406/1996)
- lähettävän kalastajan nimi ja osoite sekä aluksen rekisteritunnus
- vastaanottajan nimi ja osoite
- sertifioidun kalastajan merkki – LOGO (tämä vaatimus Pro Kalalta)

Asiakirjat on numeroitava tai muuten riittävästi yksilöitävä.

•**vaatimukset kalastusaluksille ja kalastustuotteiden käsittelylle kalastusaluksilla** esitetään liitteen 3 luvuissa 1 ja 3. Vaatimusten pääkohdat ovat:

- kalastustuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien tilojen ja välineiden puhtaudesta on huolehdittava
- haittaeläinten torjunta on tehtävä tarvittaessa
- kuolleina nostettuja kaloja voidaan käyttää elintarvikkeina, jos niiden elintarvikehygieeninen laatu ei ole heikentynyt
- jää on säilytettävä siten, että se ei joudu alttiiksi saastumiselle
- turska ja made on tainnutettava ja verestettävä välittömästi pyynnin jälkeen kalastusaluksella
- lohi, kirjolohi, meritaimen, järvitaimen, kampela, nieriä, harmaanieriä, puronieriä, hauki, kuha sekä yli 500 gramman siika, peledsiika, lahna ja ahven on tainnutettava ja verestettävä mahdollisimman nopeasti pyynnin jälkeen kalastusaluksella
- mahdollisen perkaamisen jälkeen kalat on huuhdeltava
- kalat on viivytyksettä pyynnin ja mahdollisen tainnutuksen, verestyksen ja perkaamisen jälkeen jäähdytettävä 0 - +3 asteen lämpötilaan. Lämpötilaa on seurattava ja siitä on pidettävä kirjaa (katso kohta kirjanpito)
- eri vuorokausina pyydetty tuote-erät on pidettävä erillään

- kalastustuotteissa ei saa olla aistinvaraista tai elintarvikehygieenistä laatua pilaavia loisia
- kalastustuotteet eivät saa jää jäätymään varastoinnin ja kuljetuksen aikana
- Suomesta peräisin olevia kalastustuotteita joiden dioksiinipitoisuus ylittää EY-raja-arvon, ei saa Ruotsia lukuun ottamatta toimittaa muihin Euroopan unionin jäsenvaltioihin
- Seuraavia Itämeren merialueelta peräisin olevia kalastustuotteita voidaan toimittaa kaikkiin EU:n jäsenvaltioihin: ahven, hauki, kampela, kilohaili, kuha, made, muikku, siika, silakka ≤ kokoluokka 6, särki ja turska (listaa päivitetään tarvittaessa, säädökset löytyvät mm. [www.mmm.fi/el/laki/](http://www.mmm.fi/el/laki/))

Kalastaja voi alkutuotantopaikalta toimittaa pyöreää tai aluksella perattua kalaa tukkuun ja hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin ilman määrärajoitusta.

## 2 C) ALKUTUOTANNON JÄLKEEN JA ENNEN VÄHITTÄISMYyntIÄ (myös kriteeristön kohdan 2 D jäljitettävyyksvaatimukset löytyvät tästä osiosta)

Jos kalastaja perkaa tai muuten käsittelee (esim. pakkaa, varastoi, fileoi kalaa) maissa olevassa rakennuksessa, on tämä rakennus elintarvikehuoneisto. Elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan mitä tahansa rakennusta tai huoneistoa tai niiden osaa taikka muuta ulko- tai sisätilaa, jossa myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja elintarvikkeita valmistetaan, säilytetään, kuljetetaan, pidetään kaupan, tarjoillaan tai muutoin käsitellään, ei kuitenkaan alkutuotantopaikkaa. Esimerkiksi savustuspaikka ulkona ja auto, jolla kuljetetaan elintarvikkeita pois elintarvikehuoneistosta, ovat elintarvikehuoneistoja.

Niihin vaiheisiin, joissa eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitellään, säilytetään ja kuljetetaan alkutuotannon jälkeen mutta ennen vähittäismyyntiä, sovelletaan **nk. laitosesetuksen** määräyksiä (*MMMa 37/EEO/2006 Asetus eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta, kalastustoimintaa koskevat osat*). Ennen vähittäismyyntiä tapahtuviin toimintoihin kuuluu myös kuljetus elintarvikehuoneistosta tai laitoksesta toiseen elintarvikehuoneistoon tai laitokseen tai vähittäismyyntipaikkaan.

Elintarvikehuoneistot jaetaan kahteen ryhmään niiden toimintatapojen ja toiminnan laajuuden perusteella:

- Muulla elintarvikehuoneistoilla** tarkoitetaan kalastustuotteiden kohdalla sellaista elintarvikehuoneistoa, jonka tarkoituksena on kalastustuotteiden, niistä saatavien raakavalmisteiden ja jalosteiden toimittaminen kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin, ei kuitenkaan tukkuliikkeeseen, suoraan kalastajalta, jos näin toimitettujen tuotteiden määrä on alle 5 000 kg vuodessa. Tällaista elintarvikehuoneistoa tai sen omavalvontasuunnitelmaa ei tarvitse hyväksyttää, mutta ilmoitus kunnan valvontaviran-omaiselle on tehtävä. Tällainen elintarviketoimija saa kuitenkin rajoituksetta myydä jalostamatonta kalaa (saa olla perattua) tukkuun suoraan alkutuotantopaikalta
- Tukkumyynti ja myynti muihin hyväksytyihin laitoksiin on mahdollista **hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista** eli laitoksista. Laitoksella tarkoitetaan myös sellaisia varastolaitoksia, joissa eläimistä saatavia elintarvikkeita käsitellään tai säilytetään yli 48 tuntia sekä tukkuliikkeitä, joissa eläimistä saatavia elintarvikkeita varastoinnin lisäksi

käsitellään tavalla, joka olennaisesti muuttaa elintarvikkeen luonnetta, ennen toimittamista vähittäismyyntipaikkaan

Laitosasetuksen vaatimusten **voimaantulo- ja siirtymäsäännökset** (Elintarvikelaki 23/2006 87 §)

Ennen tämän lain voimaantuloa eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta annetun lain nojalla hyväksytyt elintarvikehuoneistot sekä terveydensuojelulain nojalla ilmoitetut kalastajien ja kalanviljelijöiden elintarvikehuoneistot, lukuun ottamatta 13 §:n 2 momentin 13 kohdassa tarkoitettuja elintarvikehuoneistoja, saavat ilman eri ilmoitusta tai hyväksyntää jatkaa toimintaansa kolmen vuoden ajan tämän lain voimaantulon jälkeen, jonka ajan kuluessa niiden on tehtävä uusi hyväksymistä koskeva hakemus valvontaviranomaiselle. Mainitut elintarvikehuoneistot saavat jatkaa toimintaansa hakemuksen käsittelyn ajan.

Asetuksessa esitetään vaatimukset

•eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevien elintarvikehuoneistojen **rakenteille ja toiminnalle** (4 §)

○Laitokset

▪yleiset rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset (liite 1 luku 1; tilat, lattiat, valaistus, vesi, siivousvälineet, pintamateriaalit, astiat, siisteys ym.)

▪kalastustuotteita käsittelevä laitos (liite 2 luku 1 kohta 1.8.)

•Lisävaatimukset kalastustuotteita käsittelevälle laitokselle (kohta 1.8.1; kalan käsittelyvaiheiden erottaminen, jäähdytystilat, loiset, jäähdytys, perkaus, tuote-erät, säilytys ym.)

•Kalastustuotteiden dioksiiniin liittyvät erityisvaatimukset (kohta 1.8.2; Laitosten on merkittävä nämä tuotteet tunnistusmerkin lisäksi suorakaiteen muotoisella lisämerkinnällä, joka sisältää lyhenteet EY ja FI sekä laitoksen numeron)

○Muut elintarvikehuoneistot

▪kalastustuotteita käsittelevien muiden elintarvikehuoneistojen vaatimukset (liite 4 luku 3; kalan käsittelyvaiheiden erottaminen, loistarkistus, perkaaminen, jäähdyttäminen, säilytys, tuotantoerät, savustus, suolaus ym.)

•elintarvikkeiden mukana oleville **asiakirjoille** ja elintarvikkeita koskeville **merkinnöille** (9 §, 10 §, 11 §, 12 § kohdat 2, 5 ja 7 sekä liite 2 luku 1 kohta 1.8.2. (dioksiini))

Laitoksesta ja muusta elintarvikehuoneistosta lähtevien elintarvikkeiden mukana on markkinoille saatettaessa oltava asiakirja. Asiakirjalla tarkoitetaan kaupallista asiakirjaa kuten rahtikirjaa ja lähetysluetteloa taikka muuta vastaavaa asiakirjaa. Asiakirja ja tuotteet on voitava helposti yhdistää. Elintarvikehuoneiston valvojan on hyväksyttävä asiakirjan malli.

Lähtevien kalaerien pakkauksissa tai kaupallisessa asiakirjassa on oltava seuraavat jäljitettävyyserkinnät:

- tuotteen nimi
- lähetyspäivämäärä
- kalan pyyntipäivämäärä ja –alue
- toimitetun erän määrä
- kalan koko- tai laatuluokka, jos kala myydään luokiteltuna
- tunnistusmerkki
  - Jos kalalajin dioksiinimäärä voi ylittää EY:n asettaman raja-arvon, käytetään suorakulmaista tunnustusmerkkiä (MMM 5/EEO/2002) muussa tapauksessa käytetään soikeaa merkkiä
- lähettävän kalastajan nimi ja osoite sekä aluksen rekisteritunnus
- vastaanottajan nimi ja osoite
- sertifioidun kalastajan merkki – LOGO (tämä vaatimus Pro Kalalta)

•elintarvikealan toimijoiden **omavalvontasuunnitelmalle** ja siihen liittyvälle **kirjanpidolle** (7 § ja 8 §)

Elintarvikealan toimijan omavalvontasuunnitelman on katettava kaikki laitoksessa ja muussa elintarvikehuoneistossa valmistettavat tuotteet ja niiden raaka-aineet, tuotteiden tuotantovaiheet, tilat joissa tuotteita valmistetaan sekä niiden valmistukseen käytettävät välineet, laitteet ja koneet. Elintarvikealan toimijan on otettava omavalvontasuunnitelmaa laatiessaan huomioon toimintansa laajuus ja luonne.

Tarkat säädökset omavalvontasuunnitelman ja kirjanpidon vaatimuksista löytyvät asetuksen kohdista:

- laitokset (liite 3 luku 1 ja luku 2 kohta 2.7)
- muut elintarvikehuoneistot (liite 3 luku 3)

Katso myös **SAMPI** – projektin ohje kalastajan omavalvontasuunnitelma [www.sakl.fi/sampi/](http://www.sakl.fi/sampi/)

•elintarvikkeita käsittelevän **henkilöstön hygieniamääräyksille** (liite 1 luku 2; puhtaus, suojavaatteet, käsihygieniat ym.)

(Elintarvikehuoneistossa elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja osaamisen testaamisesta säädetään sosiaali- ja terveysministeriön asetuksessa (1115/2001))

•**elintarvikkeiden käsittelylle** (sulatus, savustus, suolaus, kääriminen, pakkaaminen, kuljetus, säilytys ja varastointi)

- Laitokset (liite 2 luku 2)
- Muut elintarvikehuoneistot (liite 4 luku 3)
- Pakkausasetus (KTMa 1084/2004)

## 2 E. MUIDEN ASETUSTEN JA LAKIEN ASETTAMIA VELVOITTEITA

Kalasta saatavat sivutuotteet kuten perkausjätteet ja entiset kalastustuotteet (= ei enää ihmisravinnoksi kelpaavat), jotka syntyvät kalatuotteita ihmisravinnoksi valmistavissa laitoksissa, on käsiteltävä **sivutuoteasetuksen (EY 1774/2002)** määräysten mukaisesti. Asetuksessa säädetään sivutuotteiden keräämisestä, kuljetuksesta, varastoinnista, esikäsittelystä, käsittelystä, käytöstä, hävittämisestä, markkinoille saattamisesta, tuonnista, viennistä ja kauttakuljetuksesta.

Sivutuotteiden lähettäjän on huolehdittava sivutuotteiden kuljetuksen asianmukaisesta järjestämisestä ja varmistettava, että vastaanottajalla on oikeus ko. sivutuotteiden käsittelyyn (turkiseläinrehun sekoittamo, hyväksytyt kompostointilaitos tai polttolaitos).

**MMM:n asetus eläimistä saatavien sivutuotteiden hävittämisestä syrjäisillä alueilla (MMMn 1374/2004)** määrittää syrjäiseksi alueeksi koko Suomen. Syrjäisillä alueilla tuoreita kalasta saatavia sivutuotteita saadaan hävittää hautaamalla asetuksen määräämällä tavalla (hautaamisalue ja -syvyys, ilmoitusvelvollisuus, kirjanpito ym.). Sivutuotteet voidaan toimittaa myös hyväksytylle kaatopaikalle. Tällöin sivutuoteasetuksen määräykset sivutuotteiden astioista, kuljetuksesta, ennakoilmoituksesta kaatopaikalle ym. on otettava huomioon.

Sivutuoteasetuksen 23 artikla ”Poikkeukset” sallii perkuujätteiden käyttämisen mm. luonnonvaraisten eläinten ruokintaan viranomaisen valvonnassa tietyin ehdoin (katso myös Kainuun ympäristökeskuksen julkaisu 2005: Haaskojen käyttöä koskeva ohjeistus).

**Jätelaissa (1072/1993)** annetaan määräykset mm. roskaantumisen ehkäisystä, jätteiden keräyksestä, lajittelusta, säilytyksestä ja kuljetuksesta.

Aluksista aiheutuvan ympäristön pilaantumisen ehkäisemiseksi on noudatettava **lakia aluksista aiheutuvan ympäristön pilaantumisen ehkäisemisestä (300/1979)**.

Öljyn, öljypitoisen seoksen, vaarallisen nestemäisen aineen, käymäläjäteveden ja kiinteän jätteen päästäminen aluksesta veteen sekä ilmaa pilaavien aineiden päästäminen aluksesta veteen tai ilmaan on kielletty sen mukaan kuin tässä laissa säädetään (1 §). (2 a §:ssä kohdassa 16 todetaan kuitenkin, että kiinteällä jätteellä ei tarkoiteta tuoreita kaloja tai niiden osia).

**Ympäristönsuojelulakia (86/2000)** sovelletaan toimintaan, josta aiheutuu tai saattaa aiheutua ympäristön pilaantumista sekä toimintaan, jossa syntyy jätettä. Lakia sovelletaan mm. veden, maaperän ja jätteistä aiheutuvaan ympäristön pilaantumiseen. Ympäristölakia ei kuitenkaan sovelleta toimintaan, josta säädetään aluksista aiheutuvan ympäristön pilaantumisen ehkäisemisestä annetussa laissa. **Vesilakia** (264/1961) sovelletaan vesivarojen ja vesiympäristön käyttöä koskeviin asioihin.

### **3. MUUT KUIN LAKISÄÄTEISET VELVOITTEET**

- **valikoivassa rysäpyynnissä** kalat voitava vapauttaa tarvittaessa

- koentapussitekniikka, katso **SAMPI** – projektin raportti [www.sakl.fi/sampi/](http://www.sakl.fi/sampi/) Push Up – rysän koentapussi. Ryhmä merikarvialaisia kalastajia keksi ns. koentapussitekniikan, jossa kalat valutetaan rysän kaukalosta suoraan vedellä täytettyyn, mustaan pussiin.

Kehittelytyön varsinaisena päämääränä oli aluksi se, että pitkin veneen pohjaa pomppivia ja itseään kolhivia kaloja ei enää tarvitsisi pyydystellä. Kokeilun yhteydessä koentapussilla todettiin kuitenkin olevan muitakin niin suuria etuja ja käyttömahdollisuuksia, että kalastajat eivät kertomansa mukaan siitä enää luopuisi.