



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Keräyskeskusten vaatimukset

Keräyskeskusten vaatimukset

1 Johdanto

Tämä ohje on tarkoitettu keräyskeskustoimijoille ja siihen on koottu tietoa lainsäädännön keräyskeskuksille asettamista vaatimuksista. Tekstissä käytetään asetusten epävirallisia nimiä lukemisen helpottamiseksi. Vaatimuksia keräyskeskuksille asettavat ennen kaikkea EU:n ns. sivutuoteasetus ja sen toimeenpanoasetus, mutta myös muut rehuja koskevat EU-asetukset sekä kansallinen rehuja ja sivutuotteita koskeva lainsäädäntö. Keskeisin keräyskeskuksia koskeva lainsäädäntö sekä lainsäädäntö, johon tässä ohjeessa viitataan, on koottu täydellisine nimineen ohjeen loppuun (kohta 8).

Lainsäädännön noudattamisen helpottamiseksi sivutuotteiden parissa työskenteleville toimijoille on tehty muitakin ohjeita, jotka löytyvät Ruokaviraston nettisivuilta. Ohjeiden lisäksi sivuilta löytyy muitakin rehuihin ja eläinperäisiin sivutuotteisiin liittyvää tietoa. Rehuja ja rehualan toimintaa käsittelevä kokonaisuus [Ruokaviraston nettisivuilla](#).

2 Määritelmiä

Keräyskeskus on sivutuoteasetuksen ja sen toimeenpanoasetuksen mukainen termi. Keräyskeskuksella tarkoitetaan *”tiloja, jotka ovat muita kuin käsittelylaitoksia ja joissa kerätään asetuksen (EY) N:o 1069/2009 18 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuja eläimistä saatavia sivutuotteita käytettäväksi samassa artiklassa tarkoitettujen eläinten ruokintaan”*. Artikla 18 mahdollistaa tietyin edellytyksin luokan 2 ja 3 sivutuotteiden käytön muun muassa turkiseläinten ruokinnassa (ei lemmikkieläinten). Lemmikkieläinten rehua tai sen raaka-ainetta ei voi kerätä tai lähettää keräyskeskuksen nimissä, vaan se tapahtuu aina elintarvikehuoneiston nimissä.

Omassa elintarviketuotantolaitoksessa syntyneiden sivutuotteiden kerääminen ja käsitteleminen (hapottaminen) ei edellytä erillistä keräyskeskusrekisteröintiä, vaan sen voi tehdä elintarvikehuoneiston sivutuoteosastolla. Erillinen keräyskeskus tarvitaan siinä tapauksessa, jos laitos haluaa vastaanottaa myös muissa laitoksissa syntyneitä sivutuotteita.

Sivutuotteilla tarkoitetaan tässä ohjeessa eläimistä saatavia sivutuotteita ja lemmikkieläinten ruoalla eläinperäisistä raaka-aineista valmistettuja lemmikkieläinten ruokia.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Keräyskeskusten vaatimukset

3 Keräyskeskukseksi rekisteröityminen

- *Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artikla 23*
- *Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite VI, II luku, I jakso kohdat 1 ja 2 sekä liite XVI, 5 jakso*
- *Sivutuotelaki 517/2015, pykälät 34 ja 35*

Toimijan on tehtävä sivutuoteasetuksen mukainen ilmoitus rekisteröintiä varten ennen toiminnan aloittamista. Keräyskeskukset ovat sijainnistaan riippumatta myös rehualan toimijoita ja siltä osin niiden on aina rekisteröidyttävä Ruokavirastoon. Sivutuoteasetuksen mukainen rekisteröityminen tehdään kuitenkin tämän lisäksi joko Ruokavirastoon tai kuntaan. Teurastamojen yhteydessä olevat keräyskeskukset rekisteröi Ruokavirasto. Niiden sivutuoteasetuksen mukainen rekisteröiminen tehdään samanaikaisesti rehualan toimijaksi rekisteröimisen kanssa, joten erillistä ilmoitusta ei tarvita. Muualla kuin teurastamojen yhteydessä sijaitsevien keräyskeskusten on lisäksi rekisteröidyttävä kuntaan.

Rekisteröiminen ei edellytä toimivaltaisen viranomaisen tarkastusta paikan päällä ennen toiminnan aloittamista. Etukäteistarkastus voidaan kuitenkin tehdä, jos viranomainen katsoo sen tarpeelliseksi. Keräyskeskusten valvontaa ohjaa Ruokavirasto, käytännön valvonnasta vastaa teurastamojen yhteydessä olevissa laitoksissa tarkastuseläinlääkäri, muissa kunnaneläinlääkäri.

Rekisteröityminen Ruokavirastoon tapahtuu ensisijaisesti sähköisesti. Tietoa rehualan toimijaksi rekisteröitymisestä löytyy [Ruokaviraston nettisivuilta](#).

Muualla kuin teurastamon yhteydessä sijaitsevien keräyskeskusten on lisäksi rekisteröidyttävä kuntaan, ks. edellä. Kuntaan rekisteröidytään lomakkeella K, joka löytyy [Ruokaviraston nettisivuilta](#). Rekisteröityminen on maksullista. Rekisteröidyt keräyskeskukset ovat paitsi sivutuoteasetuksen mukaisia laitoksia, myös rehuhygieniasetuksen mukaisia rehualan toimijoita. [Sivutuotetoimijoista](#) ja [rehualan toimijoista](#) pidetään listaa Ruokaviraston nettisivuilla.

4 Sivutuotteiden käyttö rehuna

- *Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 9, 10, 13, 14, 35, 36*
- *Sivutuotelaki 517/2015, pykälät 6 ja 7*
- *Kansallinen sivutuoteasetus 783/2015, pykälä 5*

Luokan 3 ja 2 sivutuotteita on joiltakin osin mahdollista käyttää muiden kuin elintarviketuotantoeläinten (kuten turkiseläinten) ruokinnassa. Luokan 3 sivutuotteita voidaan soveltuvin osin käyttää sekä lemmikkieläinten että turkiseläinten ruokinnassa.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehijaosto

Keräyskeskusten vaatimukset

Luokan 2 sivutuotteiden käyttö on tietyin edellytyksin sallittua turkiseläimille ja tarhakoirille.

Lemmikkieläinten ruokien valmistaminen vaatii erillistä hyväksyntää sivutuoteasetuksen mukaiseksi lemmikkieläinten ruokaa valmistavaksi laitokseksi. Tietoa tällaisen toiminnan aloittamista ja lainsäädännön toiminnalle asettamista vaatimuksista löytyy Ruokaviraston nettisivuilta ja ohjeista.

5 Rakenteelliset ja toiminnalliset vaatimukset

- *Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite IX*
- *Rehuhygienia-asetus (EU) N:o 183/2005, liite II*

Keräyskeskuksen tulee olla asianmukaisesti erotettu elintarvikehuoneistosta ja muista tiloista. Sivutuotteet on varastoitava asianmukaisissa lämpötiloissa, eivätkä ne saa pilaantua. Eläimistä saatavat sivutuotteet on lajiteltava, käsiteltävä ja varastoitava siten, että taudinaiheuttajien leviäminen estetään kaikin tavoin.

Ikkunoiden ja ovien on oltava tiiviitä ja rakenteeltaan kaikissa laitoksen osissa sellaisia, että ne estävät tuhoeläinten pääsyn tuotantotiloihin. Ovet ja ikkunat on pidettävä suljettuina aina kun mahdollista. Sisäkattojen ja ylärakenteiden on oltava sellaiset, että ne vähentävät kosteuden tiivistymistä, homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista.

Tilojen ja laitteiden on oltava helposti puhdistettavia ja desinfioitavia sekä rakenteiden sellaisia, että vesi ja kosteus eivät kerääny niille. Sivutuotteiden säilytysastioiden, mukaan lukien ajoneuvojen, puhdistusta ja desinfiointia varten on oltava asianmukaiset tilat. Pesuista ja puhdistuksista on pidettävä kirjaa omavalvonnassa kuvatun mukaisesti.

Laitoksen on huolehdittava tuhoeläinten torjunnasta ja pidettävä siitä kirjaa omavalvonnassa kuvatun mukaisesti. Henkilöstön käytössä on oltava asianmukaiset sosiaalitulat.

Mittalaitteet, kuten pH-mittari, on kalibroitava säännöllisesti. Kalibroinneista on pidettävä kirjaa. Koneiden ja laitteiden on oltava asianmukaisessa kunnossa, ja kunnosta on huolehdittava kunnossapitosuunnitelman mukaisesti.

Valaistuksen on oltava riittävä ja käyttöveden laadun hyvä. Jos laitos käyttää muuta kuin kunnan vesijohtoverkosta tulevaa vettä, on veden laatu varmistettava omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Myös jätevesien poistosta on huolehdittava niin, etteivät ne saastuta rehua.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Keräyskeskusten vaatimukset

Rehualan yrityksillä on oltava käytössään riittävän suuri, koulutettu ja pätevä henkilöstö. Työohjeet on oltava kirjallisina ja niiden noudattamisesta on huolehdittava. Sekä tilojen että toiminnan on oltava sellaista, että ristikontaminaation ja virheiden mahdollisuus on minimoitu.

Haitallisten ja vaarallisten aineiden sekä muiden vieraiden aineiden ja esineiden esiintymistä rehussa on seurattava, jätteet ja rehuksi sopimattomat aineet on pidettävä erillään rehukelpoisesta aineesta. Osana laadunvarmistusta on oltava käytettävissä laboratorio, jossa on asianmukainen henkilöstö ja laitteisto.

5.1 Sivutuotteiden käsittelyvaatimukset ja hyväksytyt rehun lisäaineet

- *MMMa 783/2015, liite 3*
- *Rehun lisäaineasetus (EU) 1831/2003*

”Sivutuotteita on käsiteltävä ja säilytettävä siten, ettei niiden hygieeninen laatu olennaisesti muutu ennen käsittelyn alkamista. Sivutuotteet tulee käsitellä kuumentamalla tai hapottamalla. Kalaperäinen aines voidaan vaihtoehtoisesti pakastaa” Raaka-aine on ennen hapotus- tai kuumennuskäsittelyä paloittelava alle 50 mm:n partikkelikokoon.

Paloiteltu raaka-aine on hapotettava niin, että sen pH on kauttaaltaan 4,2 tai alempi. Samalla on huolehdittava homeiden ja hiivojen kasvunestosta kyseiseen käyttötarkoitukseen ja kyseisten eläinlajien rehuun lisättäväksi hyväksytyillä rehun lisäaineella.

EU:ssa hyväksytyt rehun lisäaineet löytyvät [EU:n lisäainerekisteristä](#).

5.2 Mikrobiologinen näytteenotto

- *Rehulaki 86/2008, 6 §*

Rehulaki edellyttää, että rehujen on oltava hyvälaatuisia ja turvallisia sekä eläinten ravitsemukseen sopivia. Rehu ei saa sisältää sellaisia määriä haitallisia aineita, tuotteita tai eliöitä, että sen käytöstä voi aiheutua vaaraa ihmisten tai eläinten terveydelle. Toimijan on omavalvonnassaan varmistuttava näiden vaatimusten täyttymisestä. Ruokavirasto suosittelee, että rehusta tutkittaisiin säännöllisesti salmonellan lisäksi myös ulosteperäistä saastumista indikoivien mikrobien määrä.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Keräyskeskusten vaatimukset

6 Sivutuotteiden merkitseminen, kirjanpito ja jäljitettävyys

- *Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21 ja 22*
- *Sivutuoteasetuksen toimeenpanoasetus (EY) N:o 142/2011, liite VIII*
- *Rehujen markkinoille saattamisasetus (EU) N:o 767/2009*

6.1 Sivutuotteiden merkitseminen

Sivutuotteet on säilytettävä asianmukaisesti merkittyinä koko tuotantoprosessin ajan niiden keräämisestä lopputuotteen varastointiin ja kuljetukseen asti.

Keräyskeskuksessa luokan 3 ainekselle sivutuoteluokkamerkintä on ”*Luokka 3, ei ihmisravinnoksi*”, luokan 2 ainekselle ”*Luokka 2, turkiseläinten ruokintaan*” (tai ”*luokka 2, tarhakoirien ruokintaan*”).

Sivutuotteiden keräily-, kuljetus- ja varastointiastioissa sekä kaupallisissa asiakirjoissa 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 turkiseläinten rehuun. Luokkien 2 ja 3 aineksen seos on luokkaa 2.

Sivutuotteiden merkinnöissä (pakkauksissa tai asiakirjoissa) ei saa olla elintarvikehyväksynnästä kertovaa soikiomerkkiä (tunnistemerkki). 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 oltava sivutuote- ja rehulainsäädännön mukaisia.

6.2 Kirjanpito, kaupalliset asiakirjat ja jäljitettävyys

Toimijan on pidettävä kirjaa rehuksi toimitettavista sivutuotteista. Jäljitettävyyden on toteuduttava yksi askel taaksepäin ja yksi askel eteenpäin. Käytännössä tämä tarkoittaa, että keräyskeskus pitää kirjaa saapuvasta raaka-aineesta ja laatii lähtevälle tavaralle vaatimustenmukaiset kaupalliset asiakirjat (rahtikirjat). Jos keräyskeskus on teurastamon yhteydessä, raaka-ainekirjanpidon voi hoitaa myös teurastamo. Raaka-ainekirjanpito on kuitenkin oltava keräyskeskuksen saatavilla.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Keräyskeskusten vaatimukset

Kaupallisista asiakirjoista 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
- alkuperäpaikka, josta aines lähetetään
- aineksen kuljettaja
- vastaanottajan nimi sekä hyväksyntä- tai rekisterinumero,
- alkuperälaitoksen sivutuoteasetuksen mukainen rekisteröintinumero
- 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. Sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyt ja rekisteröidyt laitokset löytyvät toimialoittain [Ruokaviraston nettisivuilta](#). Sivutuotteiden lähettäjällä on velvollisuus tarkistaa, että sivutuotteiden vastaanottaja saa ottaa niitä vastaan.

6.3 Pakkausmerkinnät / tuoteselosteet

Rehuaineiden, joita rehukäyttöön päätyvät teurassivutuotteet ovat, mukana on oltava vaatimustenmukaiset (pakkaus)merkinnät. Rehujen merkintöjen laatimista helpottamaan on tehty opas ”Rehujen merkinnät”. Oppaassa on esimerkki hapotetun teurassivutuotteen pakkausmerkinnästä/tuoteselosteesta. Merkintävaatimus koskee myös irtotavaraa, vaikka varsinaista pakkausta ei silloin olekaan. Pakkausmerkintätiedot on ilmoitettava kaupallisen asiakirjan tietojen lisäksi, mutta ne voidaan sisällyttää kaupallisen asiakirjan tietoihin.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Keräyskeskusten vaatimukset

6.4 Kuljetus

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

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, jäädytettynä tai säilörehuna, jos sitä ei käsitellä 24 tunnin kuluessa. Kylmäkuljetuksiin käytettävien ajoneuvojen on oltava sellaisia, että lämpötila pysyy sopivana koko kuljetuksen ajan ja että lämpötilaa voidaan valvoa.

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

- *Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009, artikkelit 28 ja 29*
- *Rehuhygieniasetus (EU) N:o 183/2005, artikkelit 6 ja 7*

7.1 Omavalvonta

Omavalvontasuunnitelmasta on käytävä ilmi kaikki toiminnan ja tuotteiden kannalta olennaiset tiedot ja menettelytavat. Käytännön toiminnan on vastattava kaikilta osin omavalvontasuunnitelmassa kuvattua ja siitä on pidettävä kirjaa. Omavalvontasuunnitelma auttaa osaltaan varmistamaan lainsäädännön asettamien vaatimusten toteutumista. Omavalvontasuunnitelmassa kuvataan mm.:

- kerättävät sivutuotteet, niiden sivutuoteluokat ja merkitseminen
- sivutuotteiden varastointi
- raaka-aineen laadun seuranta
- valmistusprosessin kuvaus ja siitä pidettävä valmistuskirjanpito sekä valmistettavat tuotteet
- lopputuotteiden varastointi, kuljetus ja jakelu (miten ja kenelle)



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Keräyskeskusten vaatimukset

- näytteenottosuunnitelma ja käytettävä laboratorio (mitä näytteitä otetaan, kuinka usein, mitä niistä analysoidaan, mitkä ovat käytetyt raja-arvot ja mihin toimenpiteisiin ryhdytään, jos raja-arvot ylittyvät)
- kaupalliset asiakirjat (rahtikirjat) ja niiden säilytys
- tuotantoon käytettävien laitteiden kunnossapitosuunnitelma
- tuotantotilojen, laitteiden ja kuljetusvälineiden pesu- ja desinfiointisuunnitelma sekä puhtauden tarkkailusuunnitelma ja näistä pidettävä kirjanpito
- mittausvälineiden kalibrointisuunnitelma ja kirjanpito (esim. pH kirjanpito)
- tuhoeläinten torjuntasuunnitelma ja kirjanpito
- jätteistä ja jätevedestä huolehtiminen
- laitoksen henkilökunnan perehdyttäminen ja kirjanpito.

Tukijärjestelmien avulla voidaan hallita asioita, joiden vaikutukset lopputuotteeseen ovat epäsuoria, kuten puhtaanapito ja tuhoeläintorjunta. Suoraan tuotteeseen vaikuttavat seikat, kuten jauhaminen ja hapon lisääminen teurassivutuotteisiin, on sisällytettävä HACCP-järjestelmään (vuokaaviot, vaaranarviointi).

7.2 HACCP-järjestelmä

Rehuhygienia-asetus edellyttää kaikilta rehualan toimijoilta alkutuotantoa lukuun ottamatta HACCP-järjestelmää. Vastaava HACCP-vaatimus tulee myös sivutuoteasetuksesta. Ruokaviraston ohje HACCP-järjestelmän soveltamisesta ja sitä koskevista asiakirjoista rehualan toimijoille löytyy [Ruokaviraston nettisivuilta](#).

HACCP-järjestelmä sisältää:

- vaarojen tunnistamisen ja arvioinnin eri tuotantovaiheissa (biologinen, kemiallinen, fysikaalinen, esim.: salmonella, lääkejäämät, vierasesineet)
- kriittisten valvontapisteiden määrittelyn (esim. hapon lisäys)
- kriittisten pisteiden raja-arvojen määrittelyn (hyväksytyt ja ei-hyväksytyt taso, esim. hapotetun teurassivutuotteen pH:n oltava <4,2)
- kriittisten pisteiden seurantamenettelyt (esim. mitataan pH jokaisesta erästä)
- toimenpiteet raja-arvojen ylityksessä (esim. lisätään happoa).

Edellä mainittujen kohtien kattavuus ja toimivuus on varmistettava säännöllisin väliajoin. HACCP-järjestelmään liittyvistä toimenpiteistä on pidettävä kirjaa. Lisäksi on laadittava vuokaavio sekä tuotteen kuvaus tuoteryhmittäin. Toimijan tehtävänä on pitää HACCP-järjestelmä ajan tasalla.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Keräyskeskusten vaatimukset

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 1831/2003 ns. rehun lisäaineasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 767/2009 ns. rehujen markkinoille saattamisasetus
- 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.

9 Ohjeita ja muuta tietoa

Ohjeita ja muuta tietoa löytyy esimerkiksi Ruokaviraston nettisivuilta. Keräyskeskusten kannattaa tutusta ainakin [Ruokaviraston nettisivujen rehuja ja rehualan toimintaa käsittelevään kokonaisuuteen](#).

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 on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Lainsäädäntö, johon esitetty asia pohjautuu, on merkitty kunkin yläotsikon alle. Suorat lainaukset lainsäädännöstä on erotettu lainausmerkein ja kursiivilla. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.