



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Sivutuotteet turkiseläinrehussa

Sivutuotteet turkiseläinrehussa

1 Johdanto

Tämän ohjeen tarkoituksena on opastaa turkisrehusekoittamoita ja tilarehustamoita sivutuote- ja rehulainsäädännön huomioon ottamisessa em. laitosten toiminnassa. Ohjeeseen on koottu EU- ja kansallisista säädöksistä tulevia vaatimuksia sekä reunaehtoja sivutuotteiden käytölle turkiseläinten rehuissa. Kohdassa seitsemän on listattu tietoja, joita asiakirjoista ja kirjanpidosta on löydettävä.

2 Määritelmiä

Sivutuotelain 517/2015 pykälän 3 määritelmien mukaan tarkoitetaan

- **rehusekoittamalla** toimijaa, joka sivutuoteasetuksen 18 artiklan nojalla valmistaa tai käsittelee turkiseläinten ja tarhakoirien ruokintaan tarkoitettua rehua myyntiä, välitystä tai jakelua varten;
- **tilarehustamalla** toimijaa, joka sivutuoteasetuksen 18 artiklan nojalla valmistaa tai käsittelee rehua 6 kohdassa mainittujen eläinten ruokintaan vain samassa eläintenpitopaikassa käytettäväksi;
- **keräyskeskuksella** täytäntöönpanoasetuksen liitteessä I olevassa 53 kohdassa tarkoitettua laitosta, joka myyntiä, välitystä tai jakelua varten kerää tai käsittelee tiettyjä sivutuotteita turkiseläinten, tarhakoirien, eläintarhaeläinten tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien rehun raaka-aineena tai rehuna käytettäväksi;
- **käsittelylaitoksella** täytäntöönpanoasetuksen liitteessä I olevassa 58 kohdassa tarkoitettua laitosta.

3 Turkiseläinten rehussa sallitut sivutuotteet

- MMMa 783/2015, 5 §, liitteet 1-3
- (EU) N:o 142/2011, liite IV
- (EY) N:o 1831/2003.

Turkiseläinten rehun valmistuksessa voidaan käyttää soveltuvin osin luokan 3 ja 2 sivutuotteita. Sivutuotteet voivat olla peräisin teurastamoista tai muista elintarvikealan laitoksista, keräyskeskuksista tai käsittelylaitoksista. Elintarvikealan laitoksista peräisin oleville sivutuotteille ei ole käsittelyvaatimuksia: niitä saa käyttää rehunvalmistuksessa sellaisenaan. Keräyskeskuksissa sivutuotteet on joko kuumennettava tai hapotettava. Molemmat käsittelyt edellyttävät raaka-aineen jauhamista ensin enintään 50 mm:n partikkelikokoon. Hienonnettu raaka-aine on kuumennettava kauttaaltaan vähintään 80



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Sivutuotteet turkiseläinrehussa

°C:een lämpötilaan tai hapotettava niin, että aineksen pH on kauttaaltaan 4,2 tai alempi. Hapottamiseen saa käyttää ainoastaan turkiseläimille sallittuja rehun lisäaineita. Kalasivutuotteet voidaan kuumentamisen ja hapottamisen sijaan myös pakastaa. Käsittelylaitoksissa sivutuotteet on käsiteltävä sivutuoteasetuksen sallimilla käsittelymenetelmillä, jotka viranomainen on hyväksynyt laitoksen hyväksymisen yhteydessä.

Omasta elintarviketuotannosta syntyvien sivutuotteiden kerääminen ja käsitteleminen ei edellytä teurastamolta tai muulta elintarvikealan laitokselta keräyskeskusta ja vaikka keräyskeskus olisikin, sivutuotteita ei ole välttämätöntä lähettää keräyskeskuksesta. Näin ollen esimerkiksi teurastamosta on mahdollista lähettää sivutuotteita turkiseläinrehukäyttöön ilman esikäsittelyvaatimuksia.

Turkiseläinrehun raaka-aineeksi voidaan käyttää myös kaupoista ja elintarvikealan laitoksista peräisin olevia entisiä elintarvikkeita, kunhan ne ovat laadultaan rehukelpoisia (eivät pilaantuneita tai sisällä turkiseläinten kannalta haitallisia tai kiellettyjä aineita).

Itsestään kuolleita tai lopetettuja eläimiä, kuten sikoja, hevosia tai nautoja, joista TSE-riskimateriaali on poistettu, voidaan käyttää turkiseläinten rehun raaka-aineena ainoastaan, jos ne on sitä ennen käsitelty hyväksytyssä sivutuoteasetuksen mukaisessa käsittelylaitoksessa käsittelyyn sallituilla käsittelymenetelmillä. Lopetettuja kanoja, broilereita ja kalkkunoita voidaan käsittelylaitosten lisäksi käsitellä keräyskeskuksissa tai tilarehustamoissa kuumentamalla tai hapottamalla ja käyttää sen jälkeen turkiseläinrehussa. Hapetus- ja kuumennusvaatimukset ovat vastaavat kuin edellä keräyskeskusten yhteydessä mainitut.

Turkiseläinten ruhot on käsiteltävä käsittelylaitoksessa. Kettujen ja supikoirien ruhot voidaan vaihtoehtoisesti käsitellä tilarehustamossa jauhamalla ne ensin < 30 mm:n partikkelikokoon ja kuumentamalla sen jälkeen vähintään 100 °C:ssa vähintään 30 minuuttia. Tilarehustamossa käsitellyt kettujen ja supikoirien ruhoja saa käyttää ainoastaan saman tilan eläinten ruokinnassa ja ainoastaan ristiin: supia ketulle ja päinvastoin. Lajinsisäinen syöttäminen ei ole sallittua tilarehustamossa. Minkkien ruhot on aina käsiteltävä käsittelylaitoksissa.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Sivutuotteet turkiseläinrehussa

4 Rakenteelliset vaatimukset rehusekoittamoille ja tilarehustamoille

- *MMMa 783/2015, 5 §, liite 2.*

Rakenteelliset vaatimukset rehusekoittamoille ja tilarehustamoille on lueteltu asetuksen 783/2015 liitteessä 2. Vaatimukset ovat molemmille samat ja ne ovat:

1. *Laitoksen on oltava erotettu asianmukaisella tavalla muista kiinteistöistä ja yleisestä tiestä. Laitos ei saa sijaita elintarviketuotantoon tarkoitettujen eläinten pitopaikan välittömässä läheisyydessä. Eläinten ja asiattomien henkilöiden pääsy laitokseen on estettävä.*
2. *Liikenne laitosten piha-alueella on järjestettävä siten, että eläintautien leviämisen vaaraa ei ole. Piha-alueen on oleellisilta alueilta oltava päällystetty.*
3. *Laitoksessa on oltava riittävän suuret työskentelytilat siten, että työ voidaan suorittaa hygieenisesti. Erilaisia toimintoja varten tarkoitettuja tiloja on sijoitettava siten, että raaka-aineet ja valmiit tuotteet voidaan pitää erillään toisistaan ja että kontaminaation vaaraa ei ole. Laitoksessa on oltava tilavuudeltaan riittävät, jäähdytettävät tai muutoin asianmukaiset erilliset tilat raaka-aineiden ja valmiiden tuotteiden säilyttämistä varten.*
4. *Laitoksessa on oltava saatavissa riittävästi kylmää ja kuumaa talousvettä. Laitoksen lattioiden tulee olla siten kallistettuja, että jätevedet valuvat lattiakaivoihin. Laitoksessa on oltava hygieeninen järjestelmä jäteveden ja kiinteän jätteen poistamista varten.*
5. *Laitoksen rakenteiden ja varusteiden on oltava ehjiä, kulutusta kestävästä materiaalista, helposti puhtaana pidettäviä ja desinfioitavia.*
6. *Laitoksessa on oltava riittävä ilmanvaihto ja valaistus.*
7. *Laitoksessa on oltava tarvittaessa laitteet sivutuotteiden hienontamista varten.*
8. *Laitoksessa on oltava asianmukaiset laitteet vastaanotto- ja käsittelytilojen puhdistamista ja desinfioimista varten.*
9. *Laitoksessa on oltava riittävästi käsienpesualtaita sekä tarkoituksenmukaiset sosiaalitulat henkilökuntaa varten.*

Käytännössä se mikä riittää rehusekoittamolle, on eri kuin se mikä riittää tilarehustamolle. Mikä missäkin tapauksessa on asianmukaista ja riittävää, arvioidaan tapauskohtaisesti ja toiminnan laajuus huomioon ottaen. Lopputuloksena toiminnassa on oltava eläimille turvallinen rehu ja eläintautien leviämisen ehkäiseminen. Tilojen on oltava riittävät toiminnan laajuus huomioon ottaen. Piha-alueen oleellisilta alueilta päällystysvaatimus tarkoittaa vähintään raaka-aineen vastaanottoon ja valmiin rehun lastaamiseen varattuja alueita. Varastointitilaa on oltava niin paljon, että raaka-aineet pystytään varastoimaan niin, että niiden laatu ei heikkene varastoinnin aikana ja että ne pysyvät toisistaan erillään ja tunnistettavissa. Vettä on oltava riittävästi valmistuksen lisäksi pesemiseen. Ainoastaan



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Sivutuotteet turkiseläinrehussa

laitteiden sisäpintojen huuhteluvesiä voi kierrättää uudelleenkäytettäväksi rehunvalmistuksessa. Lattioiden ja trukkien huuhteluvesiä tai pesuainevesiä ei voi kierrättää rehunvalmistukseen. Tuotantoon käytettävien tilojen ja laitteiden on oltava sellaisessa kunnossa, että niistä ei irtoa aineita tai osia rehuun ja että ne on mahdollista pestä ja desinfioida tehokkaasti. Lopetetun siipikarjan ja turkiseläinruhojen käsitteleminen vaatii laitteet niiden hienontamista ja tapauksesta riippuen kuumentamista tai hapottamista varten. Laitoksen on pystyttävä osoittamaan, että em. sivutuotteet on hienonnettu ennen niiden käsittelemistä ja käsitelty lainsäädännön edellyttämällä tavalla ennen niiden käyttöä rehunvalmistuksessa. Pesu- ja desinfiointiaineet ja –välineet on oltava olemassa ja niitä on käytettävä dokumentoidusti.

5 Kirjanpito

- (EY) N:o 1069/2009, artiklat 21, 22, 28
- (EY) N:o 183/2005, liite II.

Tuotannosta on pidettävä sellaista kirjanpitoa, että valmistettu rehu pystytään tarvittaessa jäljittämään eräkohtaisesti sen valmistukseen käytettyihin raaka-aineisiin. Eräkoon määrittelee toimija, mutta samalla kannattaa muistaa, että mahdollinen eteen tuleva ongelma ja takaisinvetovelvollisuus koskee koko erää. Jos esimerkiksi raaka-aineiden osalta määritellään eräkooksi vuoden aikana vastaanotettu ko. raaka-aine, niin ongelmien ilmetessä koko erä on mahdollisesti hävitettävä tai uudelleenkäsiteltävä.

Raaka-aineiden mukana on tultava vaatimukset täyttävä kaupallinen asiakirja (rahtikirja), joka on arkistoitava. Asiakirja on pystyttävä yhdistämään toimitettuun tuotteeseen. Vastaanottajan on reklamoitava tavarantoimittajalle puutteellisista asiakirjoista.

Raaka-aineet on säilytettävä niin, että ne ovat eräkohtaisesti tunnistettavissa ja asianmukaisesti merkittyjä.

Rehun valmistuksesta on pidettävä tuotantokirjanpitoa: kuinka paljon rehua on valmistettu, minä päivinä ja mitä raaka-aineita (eräkohtaisesti) siihen on käytetty. Rehusekoittamoilla on oltava valmiille rehulle tuoteseloste, joka on toimitettava asiakkaille vähintään silloin, kun rehun koostumus muuttuu. Toimittamiseksi katsotaan myös esimerkiksi intranet.

Lääkerehun valmistamisesta on pidettävä erillistä kirjanpitoa. Reseptit ja lääkkeet on säilytettävä asianmukaisesti. Lääkerehua saa valmistaa vain eläinlääkäri määräämän reseptin mukaisesti ja sitä saa jaella vain sen tarhan eläimille, jolle resepti on kirjoitettu.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Sivutuotteet turkiseläinrehussa

Rehusekoittamoiden on toimitettava valmistetuista lääkerehuista lääkerehuilmoitus Ruokavirastoon.

6 Näytteenotto

- (EY) N:o 183/2005, liite II
- Rehulaki, 6 §.

Rehujen tulee olla ... aitoja, hyvälaatuisia ja turvallisia sekä eläinten ravitsemukseen sopivia. ...Rehu ei saa sisältää haitallisia aineita, tuotteita eikä eliöitä siten, että sen käytöstä voi aiheutua vaaraa ihmisten tai eläinten terveydelle taikka ympäristölle taikka laaturvirheitä eläimistä saataviin tuotteisiin. Rehussa ei saa esiintyä salmonellabakteeria.

Rehualan toimijoilta edellytetään laadunvarmistusta, jolla tarkoitetaan mm. näytteenottosuunnitelmaa ja sen toteuttamista. Rehusekoittamot ovat rehualan toimijoita, tilarehustamot eivät. Salmonellattomuusvaatimuksen lisäksi suoria lainsäädännöstä tulevia raja-arvoja eri mikrobien esiintymiselle ei ole. Toimijoiden on itse arvioitava raja-arvot mikrobi- ja raaka-aine-/lopputuotekohtaisesti ottaen huomioon edellisessä kappaleessa esitetty rehulain vaatimus.

Ruokavirasto tekee vuosittain oman näytteenottosuunnitelman osana riskiperusteista valvontasuunnitelmaansa. Tämä on viranomaisnäytteenottoa, eikä se korvaa laitoksen omavalvontanäytteenottoa.

7 Asiakirjoissa ilmoitettavia tietoja

Raaka-aineen mukana olevassa kaupallisessa asiakirjassa (rahtikirjassa) ilmoitettavat tiedot:

- Lähettäjä (mukaan lukien sivutuoteasetuksen mukainen rekisteröinti- tai hyväksymisnumero, jos sellainen on)
- Vastaanottaja (mukaan lukien sivutuoteasetuksen mukainen rekisteröinti- tai hyväksymisnumero, jos sellainen on)
- Kuljettaja
- Raaka-aineen sivutuoteluokka sekä sen mukainen teksti (luokka 3, ei ihmisravinnoksi; luokka 2, turkiseläinten ruokintaan)
- Mistä raaka-aineesta on kyse ja miten se on käsitelty (esim. verijauho, kala, hapotettu sika- tai siipikarjasivutuote)
- Määrä (kg)
- Päivämäärä.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Sivutuotteet turkiseläinrehussa

Alkuperäinen asiakirja menee raaka-aineen mukana vastaanottajalle, kopiot jäävät lähettäjälle ja kuljettajalle. Kaupallinen asiakirja voi olla myös sähköinen. Sähköisyys ei kuitenkaan poista vaatimusta siitä, että asiakirjan on oltava kuorman mukana. Suomen sisäisessä kaupankäynnissä asiakirjan malli on vapaa, kunhan em. tiedot löytyvät. Sisämarkkinakaupassa on käytettävä sivutuoteasetuksen mallin mukaista asiakirjaa, joka löytyy mm. Traces-järjestelmästä. Puutteellisista asiakirjoista on reklamoitava tavarantoimittajalle.

Valmiin turkiseläinrehun pakkausmerkinnässä / tuoteselosteessa ilmoitettavat tiedot:

- Maininta täysrehu turkiseläimille (tai minkeille / ketuille)
- Koostumus: mitä raaka-aineita rehussa on käytetty (esim. xx% kalasivutuotteita, xx% sika/nauta/siipikarjasivutuotteita, xx% jne., yhteensä 100%)
- Ravintoaineet: raakavalkuainen, raakarasva, kosteus (%)
- Rehussa käytetyt lisäaineet (säilöntä- ja hapettumisenestoaineista riittää maininta, että niitä on käytetty), vitamiinit
- Säilyvyys (esim. 3 päivää jakelusta, jakelupäivä on valmistuspäivä tms.)
- Käyttöohjeet (esim. käytetään sellaisenaan säilyvyysajan puitteissa)
- Tiedot rehun valmistajasta, mukaan lukien sivutuoteasetuksen mukainen rekisteröintinumero
- Maininta, että rehu on tarkoitettu ainoastaan turkiseläimille, eikä sitä saa syöttää elintarviketuotantoeläimille.

Pakkausmerkintää ei tarvitse viedä joka päivä jokaiselle tilalle vaan riittää, että se toimitetaan asiakkaille aina reseptin muuttuessa. Toimittamiseksi katsotaan myös intranet. Määrää (kg) ei tarvitse ilmoittaa pakkausmerkinnässä, erillinen kirjanpito kullekin tarhalle jätetyn rehun määrästä riittää. Samoin eränumeron osalta riittää valmistuskirjanpito sekä tieto siitä, mille tarhoille rehua on kunakin päivänä jaettu.

Tuotantokirjanpito:

- Kirjanpito vastaanotetuista raaka-aineista: keneltä on otettu vastaan, mitä, milloin, kuinka paljon ja mihin varastoitu
 - Tarkoitus on pystyä tunnistamaan eri raaka-aineiden lisäksi samojen raaka-aineiden eri erät
 - Eräkoot on määriteltävä mahdollisuuksien mukaan: pakastetulle ja säkkitarvaralle se on mahdollista tarkemmin kuin siilotavaralle
- Mitä rehua on valmistettu (minkki/kettu), milloin (pvm) ja kuinka paljon (kg)
- Mitä raaka-aineita minäkin päivänä valmistettuun rehuun on käytetty
 - Eri raaka-aineet



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Sivutuotteet turkiseläinrehussa

- Samojen raaka-aineiden eri erät
- Pystyttävä kertomaan, mistä tietyn raaka-aineen eristä (raaka-aineiden mukana tulleet rahtikirjat) tänään valmistettu rehu on peräisin
 - Pakastetun raaka-aineen osalta pakastuspäivän tarkkuudella
 - Säkkitavaran osalta säkkiin ja sen mukana tulleeeseen rahtikirjaan kirjatun erän tarkkuudella
 - Siilotavaran osalta on pystyttävä arvioimaan, millä aikavälillä tullutta tavaraa se sisältää (jolloin päästään tarvittaessa kiinni tavaran mukana tulleeisiin rahtikirjoihin).

Tuotantokirjanpitoa voidaan pitää millä hyvänsä tavalla tietokonejärjestelmistä ruutuvihkoon. Tuotantokirjanpidossa on otettava huomioon jäljitettävyyden toteutuminen: valmistettu rehu on pystyttävä riittävällä tarkkuudella jäljittämään siihen käytettyihin raaka-aine-eriin.

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 markkinoillesaattamisasetus
- Sivutuotelaki N:o 517/2015
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 783/2015 ns. kansallinen sivutuoteasetus
- Rehulaki N:o 86/2008
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 548/2012 ns. rehualan toiminnanharjoittaja-asetus.

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



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Sivutuotteet turkiseläinrehussa

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 kursiivilla. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.