

29.8.2023

Ruokavirasto
Kirjaamo
PL 200
00027 RUOKAVIRASTO
kirjaamo@ruokavirasto.fi

Lausunto Ruokaviraston päivitetystä Kalastusohjeesta
viite 3039/04.02.00.01/2022.

Ruokavirasto on pyytänyt lausuntoa päivitetystä Kalastusohjeesta. Eläinlääkärihygieenikkojen yhdistys ry (EHY ry) kiittää mahdollisuudesta antaa lausunto ja lausuu seuraavan.

Yleistä

Ohjeluonnoksesta ei käy ilmi, mitkä kohdat ovat muuttuneet ohjeen päivityksessä. Päivitettyjen kohtien olisi tarpeen näkyä kaikissa Ruokaviraston ohjeissa tai keskeisimmistä muutoksista ja niiden merkityksestä olisi aiheellista olla erillinen johdanto.

3 Aistinvarainen laatu ja tuoreusindikaattorit

On hyvä, että aistinvaraisen laadun arviointi on ohjeistettu kattavammin ja siinä on huomioitu tuoreusindikaattorit. Ohjeeseen toivotaan ohjausta siihen, miten toimijan suorittama aistinvarainen arviointi tulisi todentaa viranomaisvalvonnassa. Tuoreen kalan aistinvarainen arviointi vähittäismyynnissä edellyttää toteutuakseen aistinvaraisen arvioinnin koulutusten järjestämistä tarkastajille.

4.1. *Listeria monocytogenes*

Kappaleessa on Ruokaviraston suositus, että kylmäsavustettujen ja graavisuolattujen kalastustuotteiden myyntiaika olisi enintään 14 vuorokautta valmistuspäivästä. Käytännössä valmistajat eivät noudata tätä suositusta ja esim. kylmäsavustetulle, vakuumpakatulle lohelle annetaan yleisesti huomattavasti pidempi myyntiaika. Mikäli valvonnassa on keinoja puuttua tähän suositusta pidempään myyntiaikaan, niin keinot olisi suositeltavaa kuvata ohjeeseen.

4.2 Histamiini

Ohjeessa linjataan selkeästi, ettei valmistajan tule korvata kokonaan histamiininäytteenottoa tavarantoimittajan histamiinivalvonnalla. Valmistajille on ohjeistettu tarkasti osanäytteiden vähentämisperiaatteista, mutta omavalvonnan näytteenottotiheyden harventamisesta ei ole annettu yhtäläistä selkeää ohjeistusta.

Pienimuotoinen maahantuonti/välitys on nimetty poikkeuksena, jolloin näytteenotto voidaan korvata tavarantoimittajan asetuksen mukaisella näytteenotolla. Viranomaisvalvonnassa tulisi tunnistaa yhdenmukaisesti, mikä tuontimäärä arvioidaan pienimuotoiseksi maahantuonniksi/välitykseksi (esim. tuotantomäärä kiloina).

Tarkoituksenmukaista ei ole vapauttaa koko maahantuontia histamiinin omavalvontanäytteenotosta, sillä histamiinin aiheuttamia ruokamyrkytyksiä on esiintynyt.

5.1 Vierasaineet

Ohjeessa on todettu, että: ”Kemialliseen turvallisuuteen liittyvässä valvonnassa tulisi aktiivisesti eri tavoin selvittää kalastusalueen vesistöjen kuntoa ja tarvittaessa neuvoa toimijoita tutkituttamaan käytettyjä raaka-aineita omavalvonnassaan.”. Ohjeistukseen on hyvä tarkentaa, viitataanko toimijoihin kohdistuvassa vaatimuksessa nimenomaa alkutuottajien osaamiseen, sillä yhteen kala-alan laitokseen voi tulla kalaa hyvin monesta eri vesistöstä, eikä lainkaan lähivesistöistä.

9 Rapujen käsittely

Rapujen käsittelyn ohjeistuksessa olisi toivottavaa antaa ohjeellinen tavoite lämpötila ja -aika jäähdytykselle.

Heidi Öjst
Johtokunnan puheenjohtaja