



# Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa





Viranomaisen toiminnan tulee perustua lainsäädännössä määriteltyyn toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. 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. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa	
Ruokaviraston ohje	1746/04.02.00.01/2020/8 (entinen numero 16010)
Esittelijä	Noora Salin
Hyväksyjä	Mikko Turku
Käyttöönotto	17.10.2022



## Sisällysluettelo

<b>1</b>	<b>YLEISTÄ</b> .....	<b>5</b>
1.1.	Ohjeessa käytettyjä lyhenteitä .....	6
<b>2</b>	<b>KESKEISTÄ LAINSÄÄDÄNTÖÄ</b> .....	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>VALVONTA</b> .....	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>ELINTARVIKEALAN TOIMIJAN VELVOLLISUUDET</b> .....	<b>9</b>
4.1	Yleistä .....	9
4.2	Omavalvonta .....	10
4.3	Sivutuotteita varastoivien tai käsittelevien hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen hyväksyminen ja rekisteröinti .....	11
<b>5</b>	<b>SIVUTUOTTEIDEN LUOKITTELU</b> .....	<b>13</b>
5.1	Luokan 1 sivutuotteet .....	14
5.1.1	Liha-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot .....	14
5.2	Luokan 2 sivutuotteet .....	15
5.2.1	Liha-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot .....	16
5.2.2	Maitoalan hyväksytyt elintarvikehuoneistot .....	16
5.2.3	Kala-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot .....	17
5.2.4	Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat hyväksytyt elintarvikehuoneistot ....	17
5.2.5	Varastolaitokset .....	17
5.3	Luokan 3 sivutuotteet .....	17
5.3.1	Liha-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot .....	17
5.3.2	Maito-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot .....	18
5.3.3	Kala-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot .....	19
5.3.4	Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat hyväksytyt elintarvikehuoneistot ....	19
5.4	Sivutuotteiden erottaminen jätevedestä .....	19
<b>6</b>	<b>SIVUTUOTTEIDEN KERÄÄMINEN, MERKITSEMINEN JA SÄILYTYS</b>	
	<b>ELINTARVIKEHUONEISTOSSA</b> .....	<b>20</b>
6.1	Sivutuotteiden kerääminen .....	20
6.2	Rehukäyttöön kerättävät sivutuotteet .....	21
6.3	Sivutuotteiden säilyttäminen ennen kuljetusta .....	23
6.4	Elintarvikegelatiinin tai -kollageenin raaka-aineeksi käytettävien vuotien ja nahkojen käsittely ja säilytys .....	24
6.5	Sivutuotteiden keräämisessä ja kuljetuksessa käytettävät pakkausmateriaalit .....	25
<b>7</b>	<b>SIVUTUOTTEIDEN KULJETUKSELLE ASETETUT VAATIMUKSET</b> .....	<b>25</b>
7.1	Kuljetuskalusto ja tunnistemerkinät .....	25
7.2	Sivutuotteiden kuljettajien ja kuljetusliikkeiden rekisteröinti .....	27
7.3	Jäljitettävyysvaatimukset, kaupalliset asiakirjat ja kirjanpito .....	28



7.4	Sivutuotteiden sisämarkkinakauppa .....	30
<b>8</b>	<b>SIVUTUOTEMÄÄRIEN SEURANTA .....</b>	<b>31</b>
<b>9</b>	<b>SIVUTUOTTEIDEN JATKOKÄSITTELY JA HÄVITTÄMINEN .....</b>	<b>32</b>
9.1	Luokan 1 aines .....	33
9.2	Luokan 2 aines .....	33
9.3	Luokan 3 aines .....	34
9.4	Luokan 3 maitopohjaisen aineksen toimittaminen tuotantotiloille .....	36
9.5	Sivutuotteiden hävittäminen jätteenpolttolaitoksissa .....	36
9.6	Sivutuotteiden hautaaminen tai toimittaminen kaatopaikalle.....	36
9.7	Sivutuotteiden käsittely syrjäisillä alueilla .....	37
<b>Liite 1</b>	<b>Luokan 1 kaupallinen asiakirja (MALLI) .....</b>	<b>39</b>
<b>Liite 2</b>	<b>Luokan 2 kaupallinen asiakirja, käsittelylaitos (MALLI) .....</b>	<b>40</b>
<b>Liite 3</b>	<b>Luokan 2 kaupallinen asiakirja, turkiseläinrehu (MALLI) .....</b>	<b>41</b>
<b>Liite 4</b>	<b>Luokan 3 kaupallinen asiakirja (MALLI) .....</b>	<b>42</b>
<b>Liite 5</b>	<b>Sivutuotetarkastuksen muistilista .....</b>	<b>43</b>



## 1 YLEISTÄ

Eläimistä saatavilla sivutuotteilla (jäljempänä sivutuotteet) tarkoitetaan eläinten kokoruhoja ja ruhonosia ja muita eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu tai jotka eivät ole kelpollisia ihmisravinnoksi. Sivutuotteita syntyy erityisesti eläinperäisiä elintarvikkeita valmistavissa elintarvikehuoneistoissa.

Muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä säädetään EU-lainsäädännössä, jota on täydennetty kansallisella lainsäädännöllä. Sivutuotelainsäädännön tavoitteena on suojata ihmisten ja eläinten terveyttä sekä elintarvike- ja rehuturvallisuutta taudinaiheuttajilta, joita sivutuotteissa voi esiintyä. Sivutuotteisiin liittyvästä lainsäädännöstä löytyy lisätietoa luvusta 2.

Toimivaltaisen elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävänä on varmistaa, että elintarvikealan toimija noudattaa sivutuotteita koskevaa lainsäädäntöä ja toteuttaa sivutuotteita koskevaa omavalvontaansa. Valvontaviranomaisen on tarvittaessa edellytettävä elintarvikealan toimijaa korjaamaan havaitut epäkohdat määräajassa.

Tämän ohjeen tarkoituksena on selventää sivutuotelainsäädännön vaatimuksia eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevissä hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa (laitoksissa). Ohje on suunnattu ensisijaisesti elintarvikevalvontaviranomaisille, mutta myös elintarvikealan toimijat voivat käyttää sitä apunaan arvioidessaan toimintansa säädöstenmukaisuutta. Ohjeen liitteenä (liite 5) on valvojan avuksi laadittu muistilista, jota voi käyttää apuna sivutuotetarkastuksilla.

Ohjeessa on lueteltu lainkohtia, joissa kyseisessä kohdassa käsiteltävästä asiasta säädetään. Kaikilla säädösviitteillä tarkoitetaan aina säädösten ajantasaisia versioita, eikä muutoksia mainita erikseen. Säädösviitteiden paikkansapitävyys tulee aina tarkastaa ajantasaisesta lainsäädännöstä.

Tämän ohjeen lisäksi Ruokavirasto on laatinut eri alojen toimijoille ja valvojille muita sivutuoteasetuksen soveltamisoppaita ja ohjeita. Sivutuotteisiin liittyvä ohjeistus on julkaistu Ruokaviraston internetsivuilla [www.ruokavirasto.fi](http://www.ruokavirasto.fi).



## 1.1. Ohjeessa käytettyjä lyhenteitä

<b>HACCP</b>	Hazard Analysis and Critical Control Points. HACCP-järjestelmä on osa elintarvikehuoneiston omavalvontajärjestelmää. HACCP-järjestelmään kuuluvat vaarojen arviointi sekä kriittisten hallintapisteiden määrittäminen.
<b>TSE</b>	Transmissible spongiform encephalopathy eli tarttuva spongiforminen enkefalopatia on useilla eläinlajeilla esiintyvä prionien tuottama tauti. TSE-riskiaine on nautaeläinten, lampaiden ja vuohien teurastuksen ja leikkaamisen yhteydessä syntyvää luokan 1 sivutuotetta, jonka katsotaan aiheuttavan TSE-tautien leviämisen riskin.
<b>BSE</b>	Bovine spongiform encephalopathy eli hullun lehmän tauti. BSE kuuluu TSE-tauteihin.
<b>EHEC</b>	Enterohemorraaginen <i>Escherichia coli</i> (EHEC) -bakteeri on suoliston bakteeri, jota esiintyy yleisimmin märehtijöiden ruuansulatuskanavassa. Ihminen voi sairastua EHEC-bakteerin aiheuttamaan tautiin esimerkiksi saastuneiden elintarvikkeiden, kuten liha- tai maitotuotteiden välityksellä.

## 2 KESKEISTÄ LAINSÄÄDÄNTÖÄ

Säädökset on huomioitava muutoksineen.

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveys säännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (*sivutuoteasetus*)
- Komission asetus (EU) N:o 142/2011 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveys säännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 täytäntöönpanosta sekä neuvoston direktiivin 97/78/EY täytäntöönpanosta tiettyjen näytteiden ja tuotteiden osalta, jotka vapautetaan kyseisen direktiivin mukaisista eläinlääkärintarkastuksista rajatarkastusasemilla (*sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus*)



- Euroopan ja parlamentin neuvoston asetus (EY) N:o 999/2001 tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä (*TSE- asetus*)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta (*yleinen elintarvikehygienia-asetus*)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista, jotka suoritetaan elintarvike- ja rehulainsäädännön ja eläinten terveyttä ja hyvinvointia, kasvien terveyttä ja kasvinsuojeluaineita koskevien sääntöjen soveltamisen varmistamiseksi, sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 999/2001, (EY) N:o 396/2005, (EY) N:o 1069/2009, (EY) N:o 1107/2009, (EU) N:o 1151/2012, (EU) N:o 652/2014, (EU) 2016/429 ja (EU) 2016/2031, neuvoston asetusten (EY) N:o 1/2005 ja (EY) N:o 1099/2009 ja neuvoston direktiivien 98/58/EY, 1999/74/EY, 2007/43/EY, 2008/119/EY ja 2008/120/EY muuttamisesta ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004, neuvoston direktiivien 89/608/ETY, 89/662/ETY, 90/425/ETY, 91/496/ETY, 96/23/EY, 96/93/EY ja 97/78/EY ja neuvoston päätöksen 92/438/ETY kumoamisesta (*valvonta-asetus*)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 rehuhygieniasta koskevista vaatimuksista (*rehuhygienia-asetus*)
- Sivutuotelaki 517/2015
- Elintarvikelaki 297/2021
- Rehulaki 1263/2020
- Valtioneuvoston asetus 1054/2014 eräiden lääkeaineiden käytön kieltämisestä eläimille
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 315/2021 elintarvikevalvonnasta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 316/2021 zoonooseista
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 318/2021 elintarvikehygieniasta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 783/2015 eläimistä saatavista sivutuotteista
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1/EEO/2007 vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa



### 3 VALVONTA

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 4 artikla  
Valvonta-asetus (EU) 2017/625 artikla 18 kohta 1  
Elintarvikelaki 297/2021 24, 25, 27 §*

Elintarvikehuoneistojen sivutuotevalvonnan tulokset raportoidaan Oiva-järjestelmää käyttäen.

Sivutuoteasetuksen noudattamista hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa valvoo niiden elintarvikevalvonnasta vastaava viranomais. Ruokavirasto vastaa elintarvikevalvonnasta teurastamoissa, riistan käsittelylaitoksissa ja niiden yhteydessä olevissa liha-alan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa. Poroteurastamoita ja niiden yhteydessä olevia hyväksytyjä elintarvikehuoneistoja valvoo aluehallintovirasto. Muita elintarvikehuoneistoja valvoo kunnan elintarvikevalvontaviranomais.

Viranomaisen on valvottava, että:

- elintarvikehuoneistossa noudatetaan sivutuoteasetuksen vaatimuksia sivutuotteiden keräämisessä, käsittelyssä, merkitsemisessä ja varastoinnissa,
- elintarvikehuoneistosta lähetettävät sivutuotteet lähetetään asianmukaisesti merkittyinä ja kuljetuskalusto täyttää sivutuoteasetuksen vaatimukset,
- kuljetuksen mukana on kaupallinen asiakirja, joka täyttää sivutuoteasetuksen vaatimukset, ja
- elintarvikehuoneistosta lähetetään sivutuotteita vain sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn käsittelylaitokseen tai muuhun lainsäädännön sallimaan määränpäähän.

Elintarvikehuoneistojen valvonnasta on ohjeistettu tarkemmin Ruokaviraston ohjeessa ”Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta”. Sivutuotevalvonta tulee sisällyttää elintarvikehuoneiston valvontasuunnitelmaan.

Tämän ohjeen liitteenä 5 on muistilista, jota valvoja voi käyttää apunaan hyväksytyin elintarvikehuoneiston sivutuotetarkastuksella.

Oiva-arviointiohjeissa sivutuotteiden tuotantoa ja käsittelyä hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa arvioidaan riveillä 5.7 Sivutuotteiden käsittelyn ja varastoinnin hygieniä, 5.8. Sivutuotteiden tuotanto ja jäljitettävyys sekä 15.5 Sivutuotteiden lähettäminen, kaupalliset asiakirjat ja kuljetusolosuhteet. TSE-





toimintojen hyväksymiseen liittyviä asioita arvioidaan rivillä 1.3 ja TSE-riskiaineksen käsittelyä rivillä 8.1.

## 4 ELINTARVIKEALAN TOIMIJAN VELVOLLISUUDET

### 4.1 Yleistä

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 4, 21 ja 26 artiklat*  
*Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004 liite II, VI luku*

Elintarvikehuoneistot ovat sivutuoteasetuksen mukaisia eläimistä saatavien sivutuotteiden valmistusketjun lähtöpisteitä.

Elintarvikealan toimija vastaa toiminnassaan syntyvien sivutuotteiden asianmukaisesta käsittelystä siten, että elintarvikkeiden ja rehujen turvallisuus voidaan taata. Heti kun toimijoille syntyy asetuksen soveltamisalaan kuuluvia eläimistä saatavia sivutuotteita tai niistä johdettuja tuotteita, ne on tunnistamerkittävä sivutuoteasetuksen mukaisesti ja niitä on käsiteltävä kuten sivutuotetta. Myös elintarvikekelpoisia tuotteita, joita ei käytetä ihmisravinnoksi, on kohdeltava kuten sivutuotteita. Esimerkiksi rehun raaka-aineeksi lähetettävä elintarvikekelpoinen tuote on merkittävä sivutuotteeksi (astiaan, rahtikirjoihin) ja tuotteista on poistettava kaikki elintarvikkeeseen viittaavat merkinnät (kuten tunnistusmerkki).

Toimijoiden on varmistettava, että eläimistä saatavat sivutuotteet ja niistä johdetut tuotteet täyttävät toimijoiden hallinnassa olevissa yrityksissä lainsäädännön vaatimukset kaikissa keräämisen, kuljetuksen, käsittelyn, jatkokäsittelyn, muuntamisen, jalostamisen, varastoimisen, markkinoille saattamisen, jakelun, käytön ja hävittämisen vaiheissa.

Toiminta on suunniteltava siten, että sivutuotteiden käsittely ei vaaranna elintarvikehuoneiston elintarvikehygieniää. Toimintaa suunniteltaessa on otettava huomioon eri lainsäädäntöjen, kuten elintarvikelainsäädännön ja sivutuotelainsäädännön, vaatimukset. Jos elintarvikehuoneisto toimittaa eläimistä saatavia sivutuotteita rehuksi, toiminnassa tulee huomioida myös rehulainsäädännön vaatimukset.



## 4.2 Omavalvonta

*Sivutuoteasetus (EY) 1069/2009 28-29 artiklat*  
*Elintarvikelaki 297/2021 15 §*  
*Rehuhygienia-asetus (EY) 183/2005 6-7 artiklat*

Elintarvikelain mukaisesti hyväksytyillä elintarvikehuoneisoilla tulee olla omavalvontajärjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee sivutuotteiden käsittelyyn liittyvät vaarat ja varmistaa, että sivutuotteiden käsittely elintarvikehuoneistossa täyttää sivutuote- ja elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Myös rehualan toimijoiksi rekisteröityneillä elintarvikealan toimijoilla tulee olla HACCP-periaatteisiin perustuva omavalvontajärjestelmä. Toimijan on pidettävä kirjaa omavalvonnastaan.

Valvojan tehtävänä on arvioida omavalvonnan riittävyys ja sopivuus, ja että omavalvonnan toteutuksella hallitaan sivutuotteiden käsittelyyn liittyvät riskit. Omavalvonnan valvonnasta on ohjeistettu tarkemmin Ruokaviraston ohjeessa ”Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta”. Ohje löytyy Ruokaviraston kotisivuilta osoitteesta [Ruokavirasto > Asiointi > Oppaat ja lomakkeet > Yritykset > Elintarvikeala > Laitokset](#)

Toimijan tulee sivutuotteisiin liittyvässä omavalvonnassaan huomioida muun muassa seuraavat asiat:

- elintarvikehuoneistossa syntyvät sivutuotteet ja niiden määrä sekä sivutuoteasetuksen mukainen luokittelu
- sivutuotteiden käsittely, merkitseminen ja varastointi elintarvikehuoneistossa
- keräily- ja säilytysastioiden puhdistus- ja tarvittaessa desinfiointiohjelma
- minne ja millaiseen tarkoitukseen sivutuotteet elintarvikehuoneistosta toimitetaan
- sivutuotteiden kuljetusjärjestelyt
- sivutuotteita koskevat mahdolliset laatuvaatimukset, kuten rehuille asetettuja mikrobiologisia (erityisesti salmonella ja enterobakteerit) tai fyysikaalis-kemiallisia (muun muassa vierasesineet kuten muovi, metalli, puu) ominaisuuksia koskevat vaatimukset ja näiden seuranta

Jos samassa elintarvikehuoneistossa käsitellään tai varastoidaan useampaan kuin yhteen luokkaan kuuluvia eläimistä saatavia sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita, sivutuotteiden omavalvonnan on perustuttava HACCP-periaatteisiin.



### 4.3 Sivutuotteita varastoivien tai käsittelevien hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen hyväksyminen ja rekisteröinti

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 23-24 ja 26 artiklat  
Sivutuotelaki 517/2015 33-35 §  
Rehuhygienia-asetus 183/2005, 9 artikla*

Eläinperäisiä elintarvikkeita käsittelevän hyväksytyin elintarvikehuoneiston ei tarvitse rekisteröityä tai hakea hyväksyntää sivutuoteasetuksen mukaisesti, kun sen yhteydessä varastoidaan sen omassa toiminnassa syntyviä käsittelemättömiä sivutuotteita esim. jäädytettynä, jäädetyttynä tai hapotettuna, ja kun sivutuotteet toimitetaan

- käsittelylaitoksiin
- teknisiin laitoksiin
- jätteenpolttolaitoksiin
- biokaasu- ja kompostointilaitoksiin
- väliasteen laitoksiin
- toisten elintarvikehuoneistojen keräyskeskuksiin

Seuraavat toiminnot vaativat rekisteröintiä tai hyväksyntää:

- omassa toiminnassa syntyneiden sivutuotteiden toimittaminen rehun raaka-aineeksi → rekisteröityminen rehualan toimijaksi Ruokavirastoon
- kuluttajakattujen lemmikkieläinruokien valmistaminen sivutuotteista → rekisteröityminen rehualan toimijaksi ja sivutuoteasetuksen mukaisen hyväksynnän hakeminen Ruokavirastosta
  - Huom: elintarvikehuoneiston yhteydessä olevasta myymälästä lemmikkieläinten ruuaksi luovutetut elintarvikekelpoiset tuotteet eivät ole kuluttajakattua lemmikkieläinten ruokaa
- koiranruokien valmistaminen elintarvikekelpoisista raaka-aineista → rekisteröityminen rehualan toimijaksi Ruokavirastoon (toiminnan ja valmistettavien tuotteiden sekä niiden pakkausmerkintöjen on täytettävä rehulainsäädännön asettamat vaatimukset)
- sivutuotteiden vastaanottaminen toisesta hyväksytyistä elintarvikehuoneistosta ja niiden toimittaminen
  - turkiseläinten rehuksi → rekisteröityminen keräyskeskukseksi
  - muuhun käyttöön → hyväksynnän hakeminen väliasteen laitokseksi



- sivutuotteiden kuljettaminen käsittelylaitoksiin, väliasteen laitoksiin, varastointilaitoksiin, teknisiin laitoksiin tai tilarehustamoihin → rekisteröinti sivutuoteasetuksen mukaisesti kuljetusliikkeeksi (lisätietoja kohdassa 7.2)

Jäljempänä on lisää esimerkkejä tilanteista, jolloin hyväksytyn elintarvikehuoneiston tarvitsee tai ei tarvitse rekisteröityä tai hakea toiminnalle hyväksyntää sivutuoteasetuksen mukaisesti laitokseksi.

Lisätietoa rekisteröintiä ja hyväksymistä koskevista vaatimuksista on myös Ruokaviraston kotisivuilla osoitteessa [Ruokavirasto > Yritykset > Eläinala > Eläimistä saatavat sivutuotteet > Sivutuotelaitosten hyväksyntä ja rekisteröinti](#) sekä Ruokaviraston muissa asioita koskevissa ohjeissa.

Sivutuotealan laitoksen rekisteröivä/hyväksyvä ja valvova viranomainen voi harjoitettavasta toiminnasta riippuen olla joko Ruokavirasto tai kunta. Sivutuotealan laitosten ja toimijoiden rekisteröinnistä/hyväksymisestä ja valvonnasta on säädetty sivutuotelaisissa.

**Esimerkki 1:** Varastointilaitoksessa säilytetään sekä elintarvikkeita että valmiita, kuluttajakakattuja eläinten rehuja. Laitoksen tulee olla sekä hyväksytty elintarvikelain mukaisesti että rekisteröity rehualan toimijaksi rehuhygieniasetuksen mukaisesti.

**Esimerkki 2:** Elintarvikkeiden muuttuessa ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi varastoinnissa esiintyneiden ongelmien vuoksi (esimerkiksi pakkasvaraston lämpeneminen), voidaan yksittäistapauksissa tällaiset entiset eläinperäiset elintarvikkeet toimittaa rehukäyttöön ilman rekisteröitymistä rehualan toimijaksi. Vastaanottajan on kuitenkin oltava esimerkiksi hyväksytty lemmikkieläinten ruokia valmistava laitos tai rekisteröity rehusekoittamo tai tilarehustamo.

**Esimerkki 3:** Teurastamon, muun liha-alan hyväksytyn elintarvikehuoneiston tai kala-alan hyväksytyn elintarvikehuoneiston konsernilla on useita toimipisteitä ympäri Suomea. Konserni voi kerätä eri hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista syntyvät luokan 3 sivutuotteet yhden toimipisteensä sivutuotekeräykseen ennen sivutuotteiden toimitusta eteenpäin käsittelylaitokseen ilman sivutuoteasetuksen mukaisen väliasteen laitoksen perustamista. Kuitenkin, jos sivutuotteet toimitetaan tästä keräyspisteestä turkiseläinrehukäyttöön, sivutuotteiden keräyspaikka tulee rekisteröidä sivutuoteasetuksen mukaisesti keräyskeskukseksi. Toimipisteiden välillä ilman väliasteen laitosta siirrettävien sivutuotteiden tulee olla luokkaa 3. Teurastamoiden osalta siirrettävät sivutuotteet voivat olla teurastamon yhteydessä olevassa leikkaamossa tai



lihavalmisteiden valmistukseen hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa syntyviä luokan 3 sivutuotteita. Teurastuksessa syntyviä sivutuotteita ei voi siirtää toimipaikkojen välillä ilman sivutuoteasetuksen mukaista laitosta (keräyskeskusta tai väliasteen laitosta). Teurastuksen sivutuotteiden keräyspaikka voi kuitenkin sijaita teurastamon yhteydessä (esimerkiksi keräyslava, joka toimitetaan käsittelylaitokseen).

**Esimerkki 4:** Kala-alan hyväksytty elintarvikehuoneisto haluaa vastaanottaa luokan 3 sivutuotteita toiselta hyväksytyltä elintarvikehuoneistolta ja jäädyttää ja varastoida niitä toimittaakseen ne turkiseläinten rehun raaka-aineeksi. Kala-alan hyväksytyn elintarvikehuoneiston on varattava tätä toimintaa varten tilat, jotka on rekisteröitävä keräyskeskukseksi. Keräyskeskuksen rekisteröivä ja sitä valvova viranomaisena on tällöin kunnaneläinlääkäri, jonka toimialueella kala-alan hyväksytty elintarvikehuoneisto sijaitsee. Jos kala-alan hyväksytyn elintarvikehuoneiston aikomuksena on toimittaa ko. sivutuotteita jonkin muulle kuin turkiseläinten rehun raaka-aineeksi, toiminnalle on haettava kirjallisesti hyväksyntää sivutuoteasetuksen mukaiseksi ns. väliasteen laitokseksi. Hyväksymisestä päättävä ja väliasteen laitosta valvova viranomaisena on tällöin kunnaneläinlääkäri, jonka toimialueella väliasteen laitos sijaitsee. Kunnaneläinlääkäri käy tarkastamassa väliasteen laitoksen ja hyväksyy sen, jos se täyttää sen toiminnalle asetetut vaatimukset.

## 5 SIVUTUOTTEIDEN LUOKITTELU

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 3-4 ja 7-10 artiklat*

Sivutuotteella tarkoitetaan sellaisia eläinten kokoruhoja, ruhonosia ja tässä luvussa kuvattuja eläinperäisiä tuotteita, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi.

Eläinperäisestä aineksesta tulee sivutuotetta sen jälkeen, kun se poistetaan elintarvikeketjusta. Kun tuotteesta on tullut sivutuote, se on tunnistemerkittävä sivuotteeksi ja se ei saa enää palata elintarvikeketjuun.

Elintarvikeketjusta poistamisen syynä voi olla, että ainesta ei lainsäädännön mukaan saa käyttää ihmisravinnoksi, kuten TSE-riskiaines tai aines, jonka epäillään levittävän tauteja. Aines voi olla sivutuotetta myös siksi, että sitä ei sen luonteen vuoksi käytetä elintarvikkeena, kuten sarvet ja höyhenet.

Sivutuotetta voi olla myös ihmisravinnoksi kelpaava tuote, joka on toimijan päätöksellä tarkoitettu muihin tarkoituksiin kuin ihmisravinnoksi ja poistettu elintarvikeketjusta esimerkiksi kaupallisesta syystä.



Sivutuotteet jaetaan kolmeen luokkaan niihin liittyvän riskin perusteella. Suuririskisin aines kuuluu luokkaan 1 ja vähäriskisin aines luokkaan 3. Luokittelulla on merkitystä sivutuotteiden hyödyntämisessä ja hävittämisessä.

## 5.1 Luokan 1 sivutuotteet

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 8 artikla*  
*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite IV, I luku 2 jakso*  
*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 liite V, 1 ja 2 kohdat*  
*MMMn 316/2021 zoonooseista 56 §*

Hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa syntyviä luokan 1 sivutuotteita ovat esimerkiksi erikseen määritelty TSE-riskiaine (jäljempänä TSE-riskiaine) sekä tuotteet, jotka ovat peräisin eläimistä, joille on annettu kiellettyjä aineita tai jotka sisältävät eläimille annettuja kiellettyjä aineita lainsäädännön vastaisesti<sup>1</sup>. Myös sivutuotteet tai elintarvikkeet, jotka sisältävät tiettyjen ympäristölle tai ihmiselle vaarallisten vierasaineiden jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason, kuuluvat luokkaan 1<sup>2</sup>.

Luokkaa 1 ovat myös eri sivutuotteiden seokset, jotka sisältävät luokkaan 1 kuuluvaa ainesta.

### 5.1.1 Liha-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Eniten luokan 1 sivutuotteita syntyy liha-alan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa, esimerkiksi:

- TSE-riskiaine
- TSE-riskiainesta erottavien teurastamoiden ja leikkaamoiden jätevedestä erotettu eläinperäinen aine
- TSE-riskiainesta sisältävät kuolleet eläimet, jos niistä ei ole poistettu TSE-riskiainesta ennen niiden hävittämishetkeä, esimerkiksi teurastamossa tai kuljetuksen aikana kuolleet tai eläinten *ante mortem* -tarkastuksessa hylätyt nautaeläimet, lampaat ja vuohet, veri mukaan luettuna

---

<sup>1</sup> Valtioneuvoston asetus 1054/2014 eräiden lääkeaineiden käytön kieltämisestä eläimille

<sup>2</sup> MMMn 1/EEO/2007 vieraista aineista eläimistä saatavissa elintarvikkeissa 1 § momentti 5 ja 2 § momentit 8 ja 13



- kaikki kokonaiset ruhot ja kaikki ruhonosat, vuodat, nahat ja veri mukaan luettuina, jos eläimellä epäillään tai on todettu olevan TSE-tartunta tai jos eläin on lopetettu osana TSE-tautien hävittämistoimenpiteitä
- TSE-tautien varalta tutkittu pikatestiposiitivinen ruho ja muut ruhonosat sekä kaikki sivutuotteet, myös silloin kun pikatestiposiitiivisen tai epävarman pikatestin tulos on varmistettu varmennustutkimuksella negatiiviseksi. Jos sivutuotteita ei voida varmuudella määrittää ruhoon kuuluvaksi, on hylättävä koko se sivutuote-erä, johon hylätyistä eläimistä saadut sivutuotteet kuuluvat

TSE-riskiaineksesta ja siihen liittyvistä vaatimuksista on ohjeistettu tarkemmin Ruokaviraston ohjeessa "TSE-toimenpiteet teurastamoissa ja leikkaamoissa" (ohje löytyy osoitteesta [Ruokavirasto > Asiointi > Oppaat ja lomakkeet > Yritykset > Elintarvikeala > Laitokset > Liha](#)). TSE-riskiaineksen ja muun eläinperäisen aineksen joutuminen jätevedeen estetään esimerkiksi siivilillä, jonka silmäkoko on korkeintaan kuusi (6) mm. Siivilöitä on käytettävä teurastuslinjassa koko linjan pituudelta tainnutuksesta jäädyttämön ovelle. Jäteveden käsittelyssä ei sovelleta sivutuoteasetusta sen jälkeen, kun siitä on erotettu 1 ja 2 luokan aines. Lisätietoa sivutuotteiden erottamisesta jätevedestä löytyy luvusta 5.4.

## 5.2 Luokan 2 sivutuotteet

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 9 artikla*

*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite IV, 1 luku 2 jakso  
MMMa 1/EEO/2007 vieraista aineista eläimistä saatavissa eläintarvikkeissa 2 §*

Hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa syntyviä luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi tuotteet, jotka sisältävät sallittujen lääkeaineiden (esimerkiksi antibioottien tai muiden eläinlääkkeiden) tai muiden vierasaineiden jäämiä yli lainsäädännössä sallitun tason, jos niitä ei luokitella sivutuoteluokkaan 1.

Luokan 2 sivutuotetta ovat myös entiset eläinperäiset elintarvikkeet, jotka voivat aiheuttaa vaaraa ihmisille tai eläimille esimerkiksi sisältämänsä toksisiin tai patogeenin vuoksi. Tähän ryhmään kuuluvat esimerkiksi tuotteet, joissa on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista tai joissa todetaan lainsäädännön tason ylittävä määrä esimerkiksi salmonellaa tai EHEC-bakteereita.

Lanta ja ruuansulatuskanava sisältö ovat luokan 2 sivutuotetta.

Myös sivutuotteiden seos, jossa on luokan 2 ja 3 ainesta, on luokkaa 2.



### 5.2.1 Liha-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Liha-alan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- muiden kuin TSE-riskiainesta erottavien teurastamoiden, kuten sika-, hevos-, siipikarja- ja poroteurastamoiden, jätevedestä erotettu eläinperäinen aines
- muut kuin luokkaan 1 kuuluvat itsestään kuolleet ja lopetetut eläimet ja niiden osat veri mukaan luettuna
- sivutuotteet, jotka eivät kuulu luokkiin 1 ja 3, kuten
  - *post mortem* -tarkastuksessa hylätyt kokoruhot, jotka eivät sisällä TSE-riskiainesta ja jotka ovat lainsäädännön niin vaatiessa testattu TSE-tautien varalta negatiivisin tuloksin, sekä niiden elimet ja ruuansulatuskanava siltä osin kuin ruuansulatuskanava ei ole TSE-riskiainesta
  - *post mortem* -tarkastuksessa hylätyt osat, mukaan lukien veri ja elimet, joissa on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, esimerkiksi märkivä niveltulehdus, paiseet ja muut infektoituneet osat
  - salmonellapositiivisten siipikarjaerien teurassivutuotteet
  - sivutuotteet teuraseläimistä, joiden ulostenäytteissä on todettu (tai joilla epäillään olevan) salmonella tai EHEC-bakteeri
  - salmonellan vuoksi sisämarkkinatuontivalvonnassa hylätyt elintarvikeerät, jotka on määrätty hävitettäväksi
- mahojen ja suolen sisältö ja lanta, myös teurastamon navetassa oleva lanta

### 5.2.2 Maitoalan hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Maitoalan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- positiivisen lääkejäämäseulontatestin (esimerkiksi T 101-/Delvo-SP/Snap) vuoksi elintarvikehuoneistossa hylätty raakamaito ja raaka-ainemaito
- sivutuotteet, jotka eivät kuulu luokkiin 1 ja 3, kuten raakamaito, joka on peräisin eläimistä, joissa on kliinisiä merkkejä maidon välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvasta taudista (esim. salmonellaa sairastavan eläimen maito)





### 5.2.3 Kala-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Kala-alan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- sivutuotteet, jotka eivät kuulu luokkiin 1 ja 3, kuten kalat tai kalanosat, joissa on merkkejä ihmisiin tai eläimiin tauteja aiheuttavista loisista tai muista mikrobeista

### 5.2.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Munapakkaamoissa ja munatuotteita valmistavissa hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- munat ja munankuoret, jos ne ovat peräisin eläimistä, joissa on merkkejä kyseisen aineen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista
- munat ja munatuotteet, jos niissä on todettu mikrobeja, jotka voivat aiheuttaa ihmisiin tai eläimiin tarttuvan taudin.

### 5.2.5 Varastolaitokset

Varastolaitoksissa luokan 2 sivutuotteita ovat esimerkiksi patogeenin, kuten salmonellan, vuoksi sisämarkkinatuontivalvonnassa hävitettäväksi määrätyt eläinperäiset tuotteet.

## 5.3 Luokan 3 sivutuotteet

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 10 artikla*

Luokan 3 sivutuotetta ovat esimerkiksi entiset eläinperäiset elintarvikkeet ja elintarvikkeet, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi kaupallisista syistä tai sellaisten valmistuksessa tai pakkauksessa esiintyneiden ongelmien tai muiden vikojen vuoksi, jotka eivät aiheuta vaaraa ihmisille tai eläimille. Myös päiväykseltään vanhentuneet elintarvikkeet ovat lähtökohtaisesti luokan 3 sivutuotetta.

### 5.3.1 Liha-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Liha-alan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:



- lihan tarkastuksessa hyväksytyt teuraseläinten osat, joita ei käytetä elintarvikkeena
- lihan tarkastuksessa hyväksytyjen ruhojen ne hylätyt osat ja elimet, joissa ei ole merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, esimerkiksi lihan tarkastuksessa hylätyt likaantuneet osat, verenlaskukohtaa ympäröivät muuttuneet kudokset, vertymät ja ruhjeet
- elimet, ruhot, tai ruhonosat, jotka on lihan tarkastuksessa hylätty korkean kokonaisbakteeripitoisuuden vuoksi
- eläinten elävänä tarkastuksessa (*ante mortem*) hyväksytyjen eläinten veri, rasvakudos, vuodat, nahat, sorkat, kaviot, sarvet, sianharjakset, höyhenet ja sulat, siipikarjan päät
- elintarvikkeiden käsittelyssä ja valmistuksessa syntyvät sivutuotteet, kuten prosessin aikana lattialle pudonneet tuotteet

*Ante mortem* -tarkastuksessa hyväksytyjen ja BSE-taudin varalta tutkittaviksi määrättyjen nautaeläinten sivutuotteet ovat luokkaa 3 vasta kun BSE-pikatestituloksi on osoittautunut negatiiviseksi.

### 5.3.2 Maito-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Maitoalan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- hylätty raakamaito (esimerkiksi haju-, maku- tai ulkonäkövirhe tai korkea bakteeri- tai solupitoisuus)
- maidon ja maitopohjaisten tuotteiden valmistuksessa syntyvät tuotteet, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi, kuten hera ja tuoteajojen aloitus- ja lopetuserät (maustetut jogurtit, jäätelömassa ja tuotekehityksen koe-erät)
- maidon jalostuksessa separaattoreihin ja linkoihin jäänyt aines
- elintarvikehuoneistossa hylätty tai elintarvikehuoneistoon palautettu maito ja maitopohjainen tuote, joka on vanhentunut tai virheellistä, kuten juustot, joiden kypsymisessä on tapahtunut virhe
- juuston valmistuksessa syntyvä hera, jolle ei ole käyttöä



### 5.3.3 Kala-alan hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Kala-alan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- tuoreet kalat ja kalanosat, joita ei käytetä elintarvikkeeksi, kuten perkuujätteet

### 5.3.4 Munapakkaamot ja munatuotteita valmistavat hyväksytyt elintarvikehuoneistot

Munapakkaamoissa ja munatuotteita valmistavissa hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa luokan 3 sivutuotteita ovat esimerkiksi:

- munat ja munankuoret, jotka ovat peräisin sellaisista eläimistä, joissa ei ole ilmennyt merkkejä kyseisen aineksen välityksellä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista
- munajäte, joka on peräisin pastörintikäsittelemistä varten maahantuoduista munista
- munien kuoret ja säröisyyden, rikkoontumisen, verisyyden, likaantumisen tai muun vastaavan syyn takia hylätyt munat sekä muu vastaava munajäte
- munavalmisteet, joiden orgaanisten happojen (maitohappo tai butyyrihappo) pitoisuudet ylittävät lainsäädännössä sallitun tason
- munankuorista keskipakoisvoiman avulla saatu munajäte

## 5.4 Sivutuotteiden erottaminen jätevedestä

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 art. 8 e, 9 b ja 27 c*

*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 Liite IV luku I jakso 2*

Elintarvikehuoneiston kaikissa tiloissa, joissa käsitellään eläinperäisiä elintarvikkeita, on estettävä eläinperäisen aineksen joutuminen jäteveteen esimerkiksi siivilällä, välpällä tai seulalla. Teurastamoissa sekä kaikissa elintarvikehuoneistojen tiloissa, joissa käsitellään erikseen määriteltyä riskiainesta (luokan 1 sivutuote), tulee jäteveden esikäsitteilyprosessissa olla siivilä tai muu vastaava laitteisto, jonka silmäkoko on korkeintaan kuusi millimetriä. Jauhaminen, liotus tai muu käsittely, joka voisi helpottaa kiintoaineksen kulkeutumista jäteveteen, on kiellettyä.

Jätevedestä talteen otettu eläinperäinen kiintoainekse on käsiteltävä tapauksen mukaan joko luokan 1, 2 tai 3 sivutuotteena ja hävitettävä sivutuoteasetuksen mukaisesti. Jos elintarvikehuoneiston jäteveden käsittelyyn ei kuulu edellä mainittua



kiintoaineksen erottamista, tulee kaikki rasvanerotuskaivoon tai sakokaivoon jäänyt jätevesiliete käsitellä sivutuotteena.

Veren ja maidon hävittäminen jäteveden mukana on kiellettyä. Sivutuotelainsäädäntö kuitenkin sallii pienissä maitoalan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa pastöroidusta maidosta tapahtuvassa juuston valmistuksessa syntyneen hera laskemisen viemäriin jäteveden puhdistamolle käsiteltäväksi, mikäli ympäristöviranomaiset ja paikallinen vesi- ja viemärilaitos sallivat tämän. Viemäriin lasketusta heran määrästä tulee pitää kirjaa ja tarvittaessa esittää kirjanpito valvontaviranomaiselle.

Elintarvikealan toimijan tulee omavalvonnassaan määritellä miten ja missä vaiheessa elintarvikehuoneiston jätevesien käsittelyprosessia eläinperäisen aines erotetaan jätevedestä.

## 6 SIVUTUOTTEIDEN KERÄÄMINEN, MERKITSEMINEN JA SÄILYTYS ELINTARVIKEHUONEISTOSSA

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 21, 22 ja 26 artiklat*

*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 Liite VIII*

*Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004 Liite III jakso I luku IV*

### 6.1 Sivutuotteiden kerääminen

Elintarvikehuoneistossa on oltava hygieeninen sivutuotteiden poistojärjestelmä. Sivutuotteet on poistettava mahdollisimman nopeasti erityisesti tiloista, joissa käsitellään suojaamattomia elintarvikkeita. Elintarvikealan toimijan on varmistettava, että eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet säilyvät tunnistettavissa (merkitään tunnistettavalla tavalla) ja pidetään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista keräämisen aikana.

Elintarvikkeeksi kelpaava aines muuttuu sivutuotteeksi siinä vaiheessa, kun elintarvikealan toimija päättää, että elintarviketta ei käytetä ihmisravinnoksi. Tuotetta on siis käsiteltävä sivutuotteena myös silloin, kun se olisi laadultaan elintarvikkeeksi kelpavaa, jos toimija on tehnyt päätöksen siitä, että tuotetta ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi.

Sivutuotteiden käsittely elintarvikehuoneistossa on tehtävä ristikontaminaation estävissä olosuhteissa. Elintarvikkeiden ja sivutuotteiden keräämiseen, käsittelyyn,



pakkaamiseen ja säilytykseen tulee olla elintarvikehuoneistossa erilliset tilat/alueet sekä eri astiat ja työvälineet. Sivutuotteiden kanssa suoraan kosketuksissa olleita välineitä ja astioita ei saa ottaa elintarvikekäyttöön edes pesun ja desinfioinnin jälkeen, vaan sivutuoteastioiden ja välineiden on oltava täysin erilliset.

TSE-riskiaines on aina kerättävä erikseen merkittyihin astioihin ja värjättävä, ja kaikkea ainesta mikä siihen yhdistetään, on sen jälkeen käsiteltävä kuten TSE-riskiainesta. TSE-riskiaineksen värjäamisestä ja muusta käsittelemisestä on ohjeistettu tarkemmin Ruokaviraston ohjeessa ”TSE-toimenpiteet teurastamoissa ja leikkaamoissa”. Ohje löytyy osoitteesta [Ruokavirasto > Asiointi > Oppaat ja lomakkeet > Yritykset > Elintarvikeala > Laitokset > Liha](#)

Eri luokkiin kuuluvien tai eri määränpään lähtevien sivutuotteiden keräämiseen ja säilytykseen tarkoitetut astiat tulee merkitä elintarvikehuoneistossa tunnistettavalla tavalla kuten värillä, tekstillä, koodilla tai astiatyypillä.

**Esimerkki:** Luokan 1 aines kerätään sinisellä merkittyihin astioihin, luokan 2 käsittelylaitokseen tarkoitettu aines punaisiin astioihin, luokan 2 turkiseläinrehuksi tarkoitettu aines ruskeisiin astioihin ja luokan 3 aines vihreisiin astioihin.

Eri sivutuoteluokkia voidaan jo kerätessä yhdistää, jos astioiden merkinnät ja niiden tarkoitus sekä eri sivutuoteluokkien ja niiden seosten käsittely on suunniteltu etukäteen, mahdolliset toimintaan liittyvät riskit huomioiden.

**Esimerkki:** Numerolla 1 merkittyyn astiaan laitetaan luokan 1, 2 ja 3 sivutuotteita, joita kohdellaan tämän jälkeen luokan 1 sivutuotteena. Numerolla 2 merkittyyn astiaan laitetaan luokan 2 ja 3 sivutuotteita, joita kohdellaan tämän jälkeen luokan 2 sivutuotteena.

## 6.2 Rehukäyttöön kerättävät sivutuotteet

Luokan 2 sivutuotteita voidaan soveltuvin osin kerätä ja käyttää turkiseläinten, tarhakoirien, eläintarhaeläinten ja kalansyötiksi kasvatettavien toukkien ruokintaan. Luokan 3 sivutuotteita voidaan edellä mainittujen lisäksi kerätä ja käyttää lemmikkieläinten ruokintaan tai joiltain osin elintarviketuotantoeläinten ruokintaan. Pelkkä sivutuoteluokka ei kuitenkaan takaa sivutuotteen rehukelpoisuutta, vaan rehukelpoisuus riippuu myös siitä, miten sivutuotetta käsitellään vastaanottavassa laitoksessa. Myös muut, eri eläinlajien ruokintaan liittyvät rajoitukset on otettava huomioon. Toimijan on otettava tämä huomioon sivutuotteiden lajittelussa,



merkitsemisessä, keräämisessä, säilyttämisessä ja kuljetuksessa toimittaessaan sivutuotteita rehukäyttöön.

Rehukäyttöön kerättävät, kuten myös käsittelylaitoksiin toimitettavat luokan 2 ja 3 sivutuotteet on kerättävä erillisiin, toisistaan poikkeavalla tavalla merkittyihin astioihin. Jos sivutuoteluokkia sekoitetaan keskenään, koko seoksen luokka määräytyy alemman luokan mukaisesti ja astia on merkittävä sen mukaisesti.

**Esimerkki:** Turkiseläinrehu kerätään ruskealla (voi sisältää luokkia 2 ja 3, merkitään luokan 2 merkinnöillä), lemmikkieläinrehu vihreällä (vain luokkaa 3) ja käsittelylaitokseen lähetettävät luokan 2 sivutuotteet punaisella merkittyihin astioihin.

Rehukäyttöön tarkoitetut käsittelemättömät sivutuotteet on säilytettävä jäädytettynä tai jäädytettynä, jos niitä ei käsitellä (esim. kuumennus, hapotus) 24 tunnin kuluessa. Jos sivutuotteita toimitetaan raa'an lemmikkieläinten ruoan raaka-aineeksi, sivutuotteet on käytännössä jäädytettävä välittömästi, jotta niiden rehukelpoisuus säilyy.

Jos elintarvikehuoneistossa pakataan luokan 3 sivutuotteita lemmikkieläinten rehun raaka-aineeksi, toiminta ei saa aiheuttaa vaaraa elintarvikkeille. Sivutuotteiden käsittelyyn ja pakkaamiseen tulee olla työvälaineet, joita ei käytetä elintarvikkeiden käsittelyyn ja pakkaamiseen. Pakkaaminen tulee tehdä tähän tarkoitukseen varatussa tilassa tai erillisellä alueella. Pakkaukset tulee merkitä asianmukaisesti (katso myös ohjeen kohta 7.1). Pakkauksissa ei saa käyttää hyväksytyt elintarvikehuoneiston tunnistusmerkkiä.

Jos elintarvikehuoneistossa valmistetaan kuluttajapakattua lemmikkieläinten ruokaa, jota toimitetaan vähittäismyyntiin, toiminnalle on haettava sivutuoteasetuksen mukainen hyväksyntä Ruokavirastosta.

Kun elintarvikehuoneisto toimittaa eläimistä saatavia sivutuotteita rehuksi, tulee toiminnassa huomioida myös rehulainsäädännön vaatimukset. Lisätietoa sivutuotteiden rehukäytöstä ja rehulainsäädännön vaatimuksista on Ruokaviraston ohjeissa:

- Sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha- ja kala-alan laitoksista
- Keräyskeskusten vaatimukset
- Lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset
- Sivutuotteet turkiseläinrehussa
- Koirien ja kissojen eläinperäinen raakaruoka



Ohjeet löytyvät osoitteesta [Ruokavirasto > Asiointi > Oppaat ja lomakkeet > Yritykset > Rehualan ohjeet ja lomakkeet](#)

Tarkempia tietoja voi kysyä myös osoitteesta [rehukyselyt@ruokavirasto.fi](mailto:rehukyselyt@ruokavirasto.fi).

### 6.3 Sivutuotteiden säilyttäminen ennen kuljetusta

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely, jalostus ja varastointi elintarvikehuoneistossa on tehtävä ristikontaminaation estävissä olosuhteissa ja tarvittaessa elintarvikehuoneiston tätä varten osoitetussa osassa. Sivutuotteet on säilytettävä elintarvikehuoneistossa erillään elintarvikkeista, eikä niiden säilytys saa aiheuttaa hygieenistä haittaa. Elintarvikealan toimijan on huolehdittava, että eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet ovat tunnistettavissa ja pidetään toisistaan erillään säilytyksen aikana.

Jos sivutuotteita ei kuljeteta elintarvikehuoneistosta pois päivittäin, niitä varten on hyvä olla erillinen jäähdytetty ja tarvittaessa lukittava tila. Säilytysastioiden ja -pakkausten on oltava tiiviitä ja ehjiä. Säilytykseen käytetyn astian, säiliön tai kontin tulee olla asianmukaisesti merkitty. Säiliötä tai konttia ei saa täyttää niin täyteen, että kantta ei voida sulkea. Astian, säiliön tai kontin on oltava helposti puhdistettavissa. Sadeveden pääsy sivutuotteiden keräilyastiaan, säiliöön tai konttiin sekä mahdollisen valumaveden pääsy sieltä pois on estettävä, samoin kuin tuhoeläinten pääsy sivutuotteiden säilytysastioihin.

Jos sivutuotteita joudutaan säilyttämään elintarvikehuoneiston alueella pidempään, on huolehdittava siitä, että säilytys ei aiheuta hajua- tai muita terveyshaittoja.

Kuluttajapakkauksissa olevia entisiä eläinperäisiä elintarvikkeita ja rehuksi pakattuja luokan 3 sivutuotteita voidaan säilyttää niiden pois kuljettamiseen saakka elintarvikehuoneiston pakattujen elintarvikkeiden varastointiin käytetyissä tiloissa, jos sivutuotteet on pakattu siten, että ne eivät aiheuta vaaraa elintarvikkeille. Pakkausten tulee olla merkittyjä siten, ettei niitä voida sekoittaa elintarvikkeisiin. Pakkaukset tulee säilyttää riittävän erillään elintarvikkeista, jotta elintarvikkeet voidaan suojata saastumiselta.

**Esimerkki:** Jos eläinperäiset elintarvikkeet vanhenevat varastoinnin aikana, tulee niitä käsitellä sivutuotteena. Tuotteita voidaan säilyttää elintarvikkeiden varastointiin tarkoitetuissa tiloissa, mutta pakkauksista tulee poistaa/tehdä lukukelvottomiksi tunnistusmerkit. Vanhentuneet tuotteet lähetetään elintarvikehuoneistosta sivutuotteena, vaikka kyseessä olisi ainoastaan



elintarvikkeiden varastointiin hyväksyty elintarvikehuoneisto. Elintarvikehuoneiston omavalvontasuunnitelmassa tulee olla etukäteen määriteltynä toimintaohjeet elintarvikkeiden varastoinnissa tapahtuvien poikkeustilanteiden varalle (mm. mitä tehdään päiväykseltään vanhentuneille elintarvikkeille). Elintarvikealan toimijan on selvitettävä, mihin käyttöön ja mille toimijoille vanhentuneita elintarvikkeita saa toimittaa.

## 6.4 Elintarvikegelatiinin tai -kollageenin raaka-aineeksi käytettävien vuotien ja nahkojen käsittely ja säilytys

*Eläinperäisten elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004 liite III, XIV ja XV jaksot*

Elintarvikeraaka-aineeksi käytettävien luokan 3 vuotien ja nahkojen tulee olla peräisin eläimistä, joiden ruho on hyväksyty *ante-* ja *post mortem* -tarkastuksessa. Jos eläimeltä, jonka vuota aiotaan käyttää elintarvikeraaka-aineena, on edellytetty TSE- testausta, testituloksen on oltava negatiivinen.

Elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitetut vuodat ja nahat on säilytettävä elintarvikehuoneistossa erillään elintarvikkeista ja muista sivutuotteista. Nahkojen ja vuotien säilytykseen tarkoitetussa tilassa on oltava helposti puhdistettavat ja desinfioitavat kovat lattiat ja sileät seinät. Tila on pidettävä puhtaana ja riittävän hyvässä kunnossa raaka-aineiden saastumisen estämiseksi. Jos vuotia tai nahkoja ei käsitellä tai lähetetä eteenpäin 24 tunnin kuluessa teurastuksesta, ne on säilytettävä jäädytettyinä. Käsittelyksi luetaan suolaaminen, kuivaaminen, kalkitseminen sekä emäksellä tai hapolla käsitteleminen.

Kun elintarvikegelatiinin ja -kollageenin valmistukseen tarkoitettuja raaka-aineita kuljetetaan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn väliasteen laitokseen, tekniseen laitokseen tai elintarvikelain mukaiseen gelatiinin tai kollageenin jalostuslaitokseen, niiden mukana on oltava eläinperäisten elintarvikkeiden hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III lisäyksen mukainen kaupallinen asiakirja. Lähettävän elintarvikehuoneiston tulee lisäksi varmistaa, että vastaanottavalla laitoksella on asetuksen (EY) 853/2004 mukainen erityinen lupa elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitettujen vuotien ja nahkojen varastointiin tai käsittelyyn, jos vastaanottava laitos on sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksyty väliasteen laitos tai tekninen laitos.

Elintarvikeraaka-aineeksi tarkoitetut vuodat ja nahat on kuljetettava erillään muuhun käyttöön tarkoitetuista sivutuotteista. Tarvittaessa kuljetusvälineen on oltava jäädytetty. Vuotaa tai nahkaa ei tarvitse merkitä hyväksytyyn elintarvikehuoneiston tunnistusmerkillä.





## 6.5 Sivutuotteiden keräämisessä ja kuljetuksessa käytettävät pakkausmateriaalit

*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EY) N:o 142/2010 Liite VIII, I luku*  
*Yleinen elintarvikehygieniä-asetus (EY) N:o 852/2004 liite II, VI luku*

Sivutuotteiden keräämiseen ja kuljetukseen käytetyt astiat ja säiliöt, entisten eläinperäisten elintarvikkeiden kääreet ja pakkaukset sekä sivutuotteiden kuljetuksissa mahdollisesti tarvittavat pakkausmateriaalit voidaan käytöstä poistettaessa käsitellä sekajätteenä. Pakkausmateriaalit tulee tarvittaessa puhdistaa ja/tai desinfioida ennen niiden poistamista käytöstä. Poikkeustapauksissa, kuten eläintautien hävittämisen- tai torjuntatoimenpiteiden yhteydessä, toimivaltainen viranomais voi antaa lisämääräyksiä ja -ohjeita sivutuotteiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien hävittämisestä.

## 7 SIVUTUOTTEIDEN KULJETUKSELLE ASETETUT VAATIMUKSET

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 21-22 artiklat*  
*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 17 artikla; liite VIII, I ja II luvut*  
*Yleinen elintarvikehygieniä-asetus (EY) N:o 852/2004 liite II, IV luku*  
*Rehuhygieniä-asetus (EU) 183/2005, liite II*

### 7.1 Kuljetuskalusto ja tunnistemerkinnot

Luokkien 1, 2 ja 3 eläimistä saatavat sivutuotteet on säilytettävä tunnistettavissa ja erillään toisistaan ja elintarvikkeista koko kuljetuksen ajan. Jos kuljetetaan rehuiksi käytettäviä sivutuotteita, jotka vaativat kylmäkuljetuksen, on huolehdittava asianmukaisen lämpötilan säilymisestä kuljetuksessa.

Sivutuotteiden kuljetuksen aikana ajoneuvoon, säiliöön, pakkaukseen tai muuhun pakkausmateriaaliin on merkittävä sivutuotteiden luokka sekä kyseisen luokan merkintäteksti seuraavasti:

- luokan 1 aineksen osalta teksti: "Ainoastaan hävitettäväksi"
- sellaisen luokan 2 aineksen osalta, joka kuljetetaan luokan 2 hyväksytyyn käsittelylaitokseen, teksti: "Ei eläinten ruokintaan"
- luokan 2 lanta ja ruuansulatuskanavan sisältö merkitään tekstillä: "Lantaa"
- sellaisen luokan 2 aineksen osalta, jota saa käyttää turkiseläinten, eläintarha-eläinten, sirkuseläinten, matelijoiden, petolintujen, luonnonvaraisten eläinten, tarhakoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien ruokintaan,



teksti: "ko. eläimen ruokintaan", esimerkiksi "Turkiseläinten ruokintaan" tai "Eläintarhaeläinten ruokintaan"

- luokan 3 aineksen osalta teksti: "Ei ihmisravinnoksi"

Kuljetettaessa eläimistä saatavia elintarvikkeita, joita ei ole enää tarkoitettu elintarvikekäyttöön, on huolehdittava siitä, että tuotteista poistetaan terveys- tai tunnistusmerkki tai tehdään se lukukelvottomaksi. Lisäksi on huolehdittava siitä, että tuotteet merkitään edellä mainituilla sivutuotemerkinnöillä, jotta niitä ei sekoiteta epähuomiossa syötäväksi kelpaaviin elintarvikkeisiin.

Sivutuotteet on kerättävä tiiviisiin, suljettuihin pakkauksiin tai katettuihin tiiviisiin säiliöihin tai ajoneuvoihin ja kuljetettava niissä. Uudelleen käytettäviä säiliöitä tai kontteja voidaan käyttää sivutuotteiden kuljetuksessa vain siinä tapauksessa, ettei niistä aiheudu ihmisiin tai eläimiin tarttuvien tautien leviämisvaaraa. Uudelleen käytettävät välineet ja kalusto, jotka joutuvat kosketuksiin suoraan sivutuotteiden kanssa, on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen. Kaluston on oltava riittävän puhdas ja kuiva ennen käyttöä.

Luokan 1 säiliöitä tai kontteja ei saa käyttää muuhun kuin luokan 1 sivutuotteiden kuljetukseen. Luokan 2 säiliöitä voidaan käyttää riittävän pesun, desinfioinnin ja kuivatuksen jälkeen luokan 3 sivutuotteiden kuljetukseen, jos huolehditaan puhdistuksen lisäksi oikeista merkinnöistä.

**Esimerkki:** Astiassa kuljetetaan luokan 2 sivutuotetta. Kuljetuksen jälkeen astia pestään, desinfioidaan ja kuivataan siten, että on varmistettu, että luokan 2 sivutuotteessa olleet mahdolliset taudinaiheuttajat ovat kuolleet. Astiaan vaihdetaan merkintä: luokka 3, ei ihmisravinnoksi. Tämän jälkeen astiassa voidaan kuljettaa luokan 3 sivutuotetta.

Jos sivutuotteita kuljetetaan hyväksytystä elintarvikehuoneistosta toiseen EU-jäsenvaltioon, luokan 1 sivutuotteet on merkittävä mustalla värillä, luokan 2 sivutuotteiden astiat tai etiketit on merkittävä keltaisella ja luokan 3 sivutuotteiden astiat tai etiketit vihreällä värillä. Kuljetusastioissa käytetyt merkinnät ja värikoodit eivät saa sekoittaa edellä mainittua värijärjestelmää, vaikka sivutuotteita ei kuljeteta pois Suomesta. Siten esimerkiksi TSE-riskiainesta ei saa kuljettaa vihreällä tai keltaisella värillä merkityssä astiassa. Lisätietoa sisämarkkinakaupasta luvussa 7.4.

Sivutuotteita sisältäviä astioita, säiliöitä tai kontteja tulee säilyttää eri paikassa kuin muita jätteitä tai niissä on oltava selkeä merkintä "ei sekajätteeseen", jotta sivutuotteita sisältäviä astioita ei vahingossa tyhjennetä jäteautojen käyntien yhteydessä muun jätteen joukkoon.



Riskiltään vähäisten, luokan 3 sivutuotteiden kuljettaminen samassa kuljetuksessa samaan aikaan elintarvikkeiden kanssa on mahdollista, kunhan nämä pidetään toisistaan selvästi erillään. Elintarvikekuljetuksesta vastuussa olevan tahon on yhdessä sivutuotekuljetuksesta vastaavan toiminnanharjoittajan kanssa arvioitava kuljetustapahtumaa kokonaisuutena siihen liittyvien mahdollisten riskien osalta. Sivutuotteita ei saa kuljettaa elintarvikkeiden kanssa samassa kuljetuksessa eikä elintarvikkeiden kuljetukseen tarkoitetulla ajoneuvolla, jos riski elintarvikkeiden saastumiselle on olemassa.

Elintarvikkeiden kuljetuksesta vastaavan toiminnanharjoittajan vastuulla on varmistaa, että kuljetettavat tuotteet pidetään selvästi erillään toisistaan. Elintarvikkeille ei saa aiheutua saastumisriskiä kuljetusprosessin missään vaiheessa. Jos katsotaan, että elintarvikkeiden saastumisvaaraa ei ole, on toiminnanharjoittajalla oltava kuitenkin järjestelmä toimintaan liittyvien mahdollisten riskien hallitsemiseksi. Toiminnanharjoittajan on nimettävä vastuuhenkilöt sekä annettava työntekijöille tarvittavat menettelyohjeet. Viime kädessä sen, onko sivutuotteita ja elintarvikkeita mahdollista kuljettaa samassa kuljetuksessa, ratkaisee elintarvikkeiden kuljetuksesta vastaavan toimijan valvontaviranomainen.

## 7.2 Sivutuotteiden kuljettajien ja kuljetusliikkeiden rekisteröinti

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 23 artikla*

*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2010 liite IX, IV luku 3 kohta*

*Sivutuotelaki 517/2015 34 §*

*Rehuhygienia-asetus (EY) N:o 183/2005, 9 artikla*

Sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita kuljettavilta kuljetusliikkeiltä vaaditaan sivutuoteasetuksen mukainen rekisteröinti, kun ne kuljettavat sivutuotteita sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyihin tai rekisteröityihin käsittelylaitoksiin, väliasteenlaitoksiin, varastointilaitoksiin, teknisiin laitoksiin tai tilarehustamoihin.

Kuljetusliikkeet, joilta ei vaadita sivutuoteasetuksen mukaista rekisteröintiä:

- kuljetusliikkeet, jotka kuljettavat sivutuotteita ainoastaan rehukäyttöön rehusekoittamoille, lemmikkiruokalaitoksille tai keräyskeskuksille, jos kuljetusliike on rekisteröity rehuhygienia-asetuksen (EY) 183/2005 mukaisesti rehualan toimijaksi
- kuljetusliikkeet, jotka kuljettavat sivutuotteita ainoastaan jätteenpolttolaitoksiin, kaatopaikoille, biokaasulaitoksiin tai



kompostointilaitoksiin, jos kuljetusliike on rekisteröity jätehuoltorekisteriin jätelain (646/2011) 94 §:n nojalla

Jos kuljetusliike on rekisteröity rehualan toimijaksi rehuja kuljettavana toimijana tai jätehuoltorekisteriin jätteen kuljettajana, mutta kuljettaa lisäksi sivutuotteita tämän luvun ensimmäisessä kappaleessa lueteltuihin kohteisiin, vaaditaan kuljetusliikkeeltä lisäksi sivutuoteasetuksen mukainen rekisteröinti.

Sivutuoteasetuksen mukaista rekisteröintiä ei vaadita erikseen toimijoilta, jotka on hyväksytty sivutuoteasetuksen 24 artiklan tai elintarvikelain mukaan ja jotka kuljettavat sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita sivutoimenaan hyväksytyyn laitoksen lukuun.

Hyväksytystä elintarvikehuoneistosta saa luovuttaa sivutuotteita kuljetettavaksi vain rekisteröityneelle kuljettajalle tai kuljetusyritykselle. Kuljetusliikkeiden rekisteröinnin edellytyksistä säädetään sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetuksen (EU) 142/2011 liitteen IX, luvun IV kohdassa 3.

Ruokavirasto rekisteröi sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita kuljettavat kuljetusliikkeet.

### 7.3 Jäljitettävyyksivaatimukset, kaupalliset asiakirjat ja kirjanpito

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 21-22 artiklat*

*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite VIII, III luku*

*MMMn 783/2015 eläimistä saatavista sivutuotteista 4 §*

*Rehujen markkinoillesaattamisasetus (EY) N:o 767/2009, 11-16 artiklat*

Sivutuotteiden on aina oltava jäljitettävissä. Sivutuotteita lähettävän toiminnanharjoittajan vastuulla on varmistaa, että sivutuotteiden vastaanottajalla on oikeus kyseisten sivutuotteiden vastaanottamiseen ja käsittelyyn.

Sivutuotteiden mukana on kuljetuksen aikana oltava lähettävän tahon laatima kaupallinen asiakirja. Hyväksytyksi asiakirjaksi Suomen sisäisissä sivutuotesierroissa voidaan katsoa esimerkiksi kuormakirja, rahtikirja, lähetyslista tai siirtoasiakirja, joka sisältää kaupallisessa asiakirjassa vaaditut tiedot. Kuljetettaessa sivutuotteita tai niistä johdettuja tuotteita EU:n sisällä jäsenvaltioista toiseen, on käytettävä komission vahvistaman kaupallisen asiakirjan mallia.

Suomen sisäisissä siirroissa käytettävä asiakirja voi olla paperinen tai sähköinen. Paperinen kaupallinen asiakirja laaditaan vähintään kolmena kappaleena: alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen



mukana vastaanottajalle ja vastaanottajan on säilytettävä se. Jäljennökset jäävät lähettävälle taholle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisen asiakirjan laatii sivutuotteita lähettävä toiminnanharjoittaja. Sivutuotteiden lähetyksestä vastaava henkilö lähettävässä laitoksessa allekirjoittaa kaupallisen asiakirjan.

Sivutuotteita lähetettävien, kuljettavien ja vastaanottavien toimijoiden on pidettävä kirjaa sivutuotelähetyksistä. Tämä kirjanpitovaatimus voidaan täyttää säilyttämällä kuljetuksia varten laaditut kaupalliset asiakirjat vähintään kaksi vuotta. Kaupallisen asiakirjan säilytys voi tapahtua myös sähköisessä muodossa eli paperinen kaupallinen asiakirja voidaan skannata sähköiseen arkistoon. Kirjanpidon tulee olla pyydettäessä toimivaltaisen viranomaisen tarkastettavissa.

Kaupallisesta asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä hyväksyntä- tai rekisteröintinumero
- kuljetusliikkeen nimi, osoite ja rekisteröintinumero
- vastaanottajan, esimerkiksi vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksyntä- tai rekisteröintinumero
- aineksen kuvaus ja ohjeen kohdassa 7.1 kuvatut merkintätiedot, sekä
  - luokan 3 sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden osalta eläinlajit, joista ko. sivutuote on peräisin, jos ne on tarkoitettu käytettäväksi rehuaineena
  - maitopohjaisten rehujen kaupallisessa asiakirjassa tulee aineksen kuvauksessa ilmoittaa käsittelymenetelmä sekä onko käsittelymenetelmä kohdan a mukainen, kohdan b mukainen<sup>3</sup> vai käsittelemätön.
- aineksen määrä (vähintään lähettävän laitoksen tekemä arvio määrästä)
- ainekselle jo tehdyt käsittelyt, esim. TSE-riskiaineen värjääminen tai turkiseläinten rehuksi tarkoitettujen sivutuotteiden hapotus
- lähetyksen vastuuhenkilön allekirjoitus

Sivutuotteita lähettävän toiminnanharjoittajan on merkittävä kaupalliseen asiakirjaan sivutuotteiden määrä. Sivutuotteet voi joko punnita tai arvioida määrä

---

<sup>3</sup> Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 142/2011 liitteen X luvun II jakson 4 osan II kohdan 3 alakohdat a ja b



kilogrammoina. Sivutuotteet vastaanottava laitos täydentää lopullisen punnitustuloksen kaupalliseen asiakirjaan.

Tämän ohjeen liitteenä on malleja asiakirjoista, joita voidaan käyttää lähetettäessä luokkien 1, 2 ja 3 sivutuotteita kotimaassa. Sähköisesti täytettävät asiakirjat löytyvät osoitteesta [Ruokavirasto > Asiointi > Oppaat ja lomakkeet > Yritykset > Eläinala > Sivutuotteiden lomakkeet](#)

Rehuksi toimitettavien maitopohjaisten sivutuotteiden pakkausmerkintöjen tai irtorehun saateasiakirjojen tulee täyttää myös rehulain vaatimukset (mm. rehujen markkinoillesaattamisasetus (EY) N:o 767/2009).

## 7.4 Sivutuotteiden sisämarkkinakauppa

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 48 artikla*

*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite VIII; liite XVI, III luku 10 jakso*

*Sivutuotelaki 517/2015 39-40, 74 §*

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 liite V, 3 kohta*

Jos sivutuotteita toimitetaan toisiin jäsenvaltioihin, tuotteet tulee toimittaa suoraan sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn tai rekisteröityyn määräpaikkalaitokseen. Tuotteiden mukana on oltava virallisen mallin mukainen kaupallinen asiakirja. Sisämarkkinakaupassa käytettävän kaupallisen asiakirjan malli on asetuksen (EU) N:o 421/2011 liitteen VIII luvussa III ja malli löytyy myös Traces-järjestelmästä.

Luokkiin 1 ja 2 kuuluvia sivutuotteita ja niistä johdettuja tuotteita saa viedä muihin jäsenvaltioihin, jos määränpäänä oleva jäsenvaltio on antanut tuontiin luvan (ns. artiklan 48 mukainen lupa). Luokkaan 3 kuuluvan käsitellyn eläinvalkuaisen sekä luokkaan 1 ja 2 kuuluvien sivutuotteiden lähettämisestä toiseen jäsenvaltioon on ilmoitettava TRACES-järjestelmän välityksellä. Kaupallisen asiakirjan tekemisestä TRACES-järjestelmään on ohjeistettu tarkemmin Ruokaviraston ohjeessa ”Kaupallisen asiakirjan (DOCOM) tekeminen TRACES-järjestelmään siirrettäessä eläimistä saatavia sivutuotteita EU-maiden, Norjan tai Sveitsin välillä”. Ohje löytyy osoitteesta [Ruokavirasto > Asiointi > Oppaat ja lomakkeet > Yritykset > Eläinala > Sivutuotteiden lomakkeet](#)

Sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden sisämarkkinakaupassa tulee noudattaa sivutuoteasetuksessa esimerkiksi kuljetukselle, varastoinnille ja kirjanpidolle asetettuja vaatimuksia. Sivutuotteet on merkittävä sivutuoteasetuksen mukaisilla väreillä. TSE-riskiaine on värjättävä mustalla värillä. Sivutuotteiden



kuljetuksessa käytetyt pakkaukset, säiliöt tai ajoneuvot on merkittävä mustalla värillä, jos kuljetetaan luokan 1 sivutuotetta; keltaisella värillä, jos kuljetetaan luokan 2 sivutuotetta ja vihreällä värillä, jos kuljetetaan luokan 3 sivutuotetta.

## 8 SIVUTUOTEMÄÄRIEN SEURANTA

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 22 artikla*  
*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite VIII, III luku*  
*MMMa 316/2021 zoonooseista 59-60 §*  
*Rehulaki 1263/2020, 19 §*

Toimijan on pidettävä kirjaa vähintään seuraavista asioista:

- mitä sivutuotteita toiminnassa muodostuu
- kuinka paljon sivutuotteita muodostuu (arvioitu määrä sivutuoteluokittain)
- mihin eri luokkaa olevat sivutuotteet päätyvät

Sivutuotemääriä on myös pystyttävä seuraamaan, jotta määrien odottamattomiin muutoksiin voidaan puuttua.

Rehukäyttöön toimitetut sivutuotteet tulee ilmoittaa Ruokavirastoon vuosittain. Vuosi-ilmoituslomakkeet löytyvät Ruokaviraston kotisivuilta osoitteesta [Ruokavirasto > Asiointi > Oppaat ja lomakkeet > Yritykset > Rehualan ohjeet ja lomakkeet > Rehualan lomakkeet](#)

Teurastamoissa sekä toimijan että valvojan olisi tehtävä ristiintarkastuksia sen varmistamiseksi, että tuotettujen eri luokan sivutuotteiden määrä täsmää teurastusmäärien ja teurastamosta lähetettyjen sivutuotteiden määrän kanssa. Ristiintarkastuksia olisi tehtävä myös elintarvikehuoneistosta lähetetyksi ilmoitettujen ja käsittelylaitoksissa vastaanotetuksi ilmoitettujen sivutuotemäärien välillä.

Valvontaviranomaisen on tarkastettava sivutuotteiden määriä ja koostumusta, elintarvikealan toimijan toteamia poikkeamia toiminnassaan, toimijan toteuttamia korjaavia toimenpiteitä sekä kirjanpitoa.



## 9 SIVUTUOTTEIDEN JATKOKÄSITTELY JA HÄVITTÄMINEN

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 11–20 artiklat  
Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011  
Sivutuotelaki 517/2015 2 ja 3 luvut  
MMM:n 783/2015 eläimistä saatavista sivutuotteista*

Eri luokkiin kuuluvien aineiden hyödyntämis- ja hävittämismahdollisuudet on kuvattu erityisesti sivutuoteasetuksen artikloissa 11–20 ja sivutuotelain 2 ja 3 luvuissa. Myös sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetuksessa on annettu sivutuotteiden käyttöä ja hävittämistä koskevia yksityiskohtaisia sääntöjä.

Ruokavirasto ylläpitää kotisivuillaan luetteloa sivutuoteasetuksen mukaisista laitoksista osoitteessa [Ruokavirasto > Yritykset > Eläinlääkäri > Eläimistä saatavat sivutuotteet > Sivutuotelaitosten hyväksyntä ja rekisteröinti > Hyväksytyjen ja rekisteröityjen laitosten luettelo](#). Sivutuotteiden rehukäyttöön liittyvät rekisteröidyt toimijat löytyvät Ruokaviraston avoimen tiedon analytiikkaportaalista [Ruokavirasto > Tietoa meistä > Avoin tieto](#) (Rehu- ja lannoitealan toimijat).

Teurastuksen sivutuotteiden hävittäminen polttamalla on mahdollista vain ympäristölupaviranomaisten luvittamissa jätteenpolttolaitoksissa, joita ei ole listattu Ruokaviraston ylläpitämiin luetteloihin.

Tiettyjen luokkaan 2 ja 3 kuuluvien sivutuotteiden käyttö on sallittua myös luonnonvaraisten eläinten ruokintaan eli haaskanpitoon, jos se ei aiheuta terveyshaittaa, ympäristön pilaantumista tai eläintautien leviämisen vaaraa. Luvalliset haaskanpitoaikat on tarkastettava haaskaruokintapaikkarekisteristä esimerkiksi kunnaneläinlääkäriä kautta.

Sivutuotteiden, veri ja maito mukaan lukien, hävittäminen jätevesivirrassa on kielletty. Ne on kerättävä talteen ja käsiteltävä tai hävitettävä sivutuoteasetuksen mukaisesti.

Eri sivutuoteluokkien jatkokäsittelystä ja käytöstä löytyy lisää ohjeistusta Ruokaviraston kotisivuilta osoitteesta [Ruokavirasto > Yritykset > Eläinlääkäri > Eläimistä saatavat sivutuotteet > Sivutuotteiden käyttö ja hävitys](#). Erityisesti teurastamoissa syntyvien sivutuotteiden jatkokäytöstä on ohjeistettu Ruokaviraston kotisivuilla osoitteesta [Ruokavirasto > Yritykset > Elintarvikeala > Teurastus > Lihantarkastus > Sivutuotteet > Sivutuotteet teurastamossa](#).





## 9.1 Luokan 1 aines

Luokan 1 aines on pääsääntöisesti:

- käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 käsittelylaitoksessa, tai
- poltettava jätteenpolttolaitoksessa tai kokonaiset raadot sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä polttolaitoksessa

Ruokaviraston tai aluehallintoviraston luvalla on poikkeustapauksissa mahdollista hävittää luokan 1 ainesta hautaamalla maahan, toimittamalla hyväksytylle kaatopaikalle tai polttamalla avotulella (sivutuotelaki 517/2015 30 §). Syrjäisille alueille on säädetty tiettyjä hävittämistä koskevia poikkeuksia, joita on käsitelty tarkemmin kohdassa 9.7.

## 9.2 Luokan 2 aines

Luokan 2 aines on pääsääntöisesti:

- käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 tai 2 käsittelylaitoksessa,
- poltettava hyväksytyssä jätteenpolttolaitoksessa,
- kalaperäisen sivutuotteen osalta muunnettava säilörehuksi, tai
- kompostoitava tai muunnettava biokaasuksi sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa.

Luokan 2 sivutuotteet on painesteriloitava ennen käsittelyä biokaasu- ja kompostointilaitoksissa. Seuraavien sivutuotteiden painesterilointia ei kuitenkaan vaadita, jos toimivaltainen viranomainen ei katso niihin sisältyvän minkään vakavan tartuntataudin leviämiskä:ä:

- lanta tai ruoansulatuskanavasta erotettu ruoansulatuskanavan sisältö voidaan kompostoida tai muuntaa biokaasuksi kansallisesti tai sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa, tai levittää eläinten pitopaikalla tai lannan luovutus sopimusten mukaisilla tiloilla käsittelemättömänä maahan. Levittämisessä tulee noudattaa terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädäntöä. Teurastamoista peräisin olevaa lantaa ei saa levittää käsittelemättömänä peltoon.
- maito, maitoperäinen tuote, tai ternimaito voidaan kompostoida tai muuntaa biokaasuksi kansallisesti tai sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa, tai levittää eläinten pitopaikalla käsittelemättömänä maahan. Levittämisessä tulee noudattaa terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädäntöä.



- munat ja munatuotteet voidaan kompostoida tai muuntaa biokaasuksi kansallisesti tai sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa,
- kalat ja kaloista saatavat sivutuotteet voidaan kompostoida tai muuntaa biokaasuksi sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa.

Lisäksi tulee ottaa huomioon, että Ruokaviraston myöntämässä biokaasu- ja kompostointilaitosten hyväksymispäätöksissä on määritelty, mitä sivutuotteita laitoksella on lupa käsitellä. Ennen sivutuotteiden toimittamista biokaasu- tai kompostointilaitokselle on sivutuotteiden tuottajan varmistettava, onko niiden käsittely laitoksella mahdollista.

Osa luokan 2 aineksesta voidaan käyttää turkiseläinten, eläintarhaeläinten, sirkuseläinten, matelijoiden, petolintujen, luonnonvaraisten eläinten, tarhakoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien ruokintaan. Tällöin on kuitenkin varmistettava, että aines on rehukelpoista.

Sivutuotelainsäädännön mukaan osa luokan 2 sivutuotteista voidaan haudata tai toimittaa kaatopaikalle koko maassa (katso myös ohjeen kohta 9.6). Ympäristönsuojeluviranomaiset voivat kuitenkin kieltää hautaamisen tai kaatopaikalle toimittamisen ympäristölainsäädännön nojalla. Syrjäisille alueille säädettyjä hävittämistä koskevia poikkeuksia on käsitelty tarkemmin kohdassa 9.7.

### 9.3 Luokan 3 aines

Luokan 3 aines on pääsääntöisesti:

- käsiteltävä hyväksytyssä luokan 1 tai 2 tai 3 käsittelylaitoksessa,
- poltettava hyväksytyssä polttolaitoksessa,
- käsiteltävä rekisteröidyssä teknisessä laitoksessa,
- käytettävä raaka-aineena hyväksytyssä lemmikkieläinten ruokia tai muiden eläinten rehuja valmistavassa laitoksessa,
- kalaperäisen sivutuotteen osalta muunnettava säilörehuksi, tai
- kompostoitava tai muunnettava biokaasuksi sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa.

Seuraavien sivutuotteiden hygienisointia tai pastörointia ei kuitenkaan vaadita, jos toimivaltainen viranomainen ei katso niihin sisältyvän minkään vakavan tartuntataudin leviämiskä:



- maito, maitopohjainen tuote, maidosta johdettu tuote, ternimaito tai ternimaitotuote voidaan kompostoida tai muuntaa biokaasuksi kansallisesti tai sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa,
- raakamaito, ternimaito tai niistä johdetut tuotteet voidaan levittää eläinten pitopaikalla käsittelemättömänä maahan. Levittämisessä tulee noudattaa terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädäntöä,
- munat ja munatuotteet voidaan kompostoida tai muuntaa biokaasuksi kansallisesti tai sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa. Ne voidaan myös hävittää jätteenpolttolaitoksessa (katso ohjeen kohta 9.5) tai haudata tai toimittaa kaatopaikalle koko maassa (katso ohjeen kohdat 9.6 ja 9.7). Ympäristönsuojeluviranomaiset voivat kuitenkin kieltää hautaamisen tai kaatopaikalle toimittamisen ympäristölainsäädännön nojalla.

Lisäksi tulee ottaa huomioon, että Ruokaviraston myöntämässä biokaasu- ja kompostointilaitosten hyväksymispäätöksissä on määritelty, mitä sivutuotteita laitoksella on lupa käsitellä. Ennen sivutuotteiden toimittamista biokaasu- tai kompostointilaitokselle on sivutuotteiden tuottajan varmistettava, onko niiden käsittely vastaanottavassa laitoksessa mahdollista.

Pastöroidusta maidosta tapahtuvassa juuston valmistuksessa syntyvä hera voidaan pienissä maitoalan hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa laskea viemäriin, mikäli paikallinen vesi- ja viemärilaitos sallii tämän ja hävittämisestä pidetään kirjaa. Määriteltäessä pienen ja suuren maitoalan hyväksytyin elintarvikehuoneiston välistä eroa voidaan soveltaa Ruokaviraston ohjetta ”Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen”.

Munajäte, joka on peräisin salmonellapositiivisesta parvesta tai sellaisista maahantuoduista munista, joilta ei edellytetä salmonellatodistusta, voidaan käyttää raaka-aineena sellaisissa lannoitevalmisteita valmistavissa, hyväksytyissä laitoksissa, joiden käyttämä käsittelymenetelmä tuhoaa salmonellabakteerin.

Osa luokan 3 aineksesta voidaan käyttää turkiseläinten, eläintarhaeläinten, sirkuseläinten, matelijoiden, petolintujen, luonnonvaraisten eläinten, tarhakoirien tai kalansyötiksi kasvatettujen toukkien ruokintaan.

Osa luokan 3 sivutuotteista voidaan haudata tai toimittaa kaatopaikalle koko maassa (katso myös ohjeen kohta 9.6). Syrjäisille alueille säädettyjä hävittämistä koskevia poikkeuksia on käsitelty tarkemmin kohdassa 9.7.



## 9.4 Luokan 3 maitopohjaisen aineksen toimittaminen tuotantotiloille

*Sivuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011*  
*Sivutuotelaki 517/2015 11 §*  
*MMM:ä eläimistä saatavista sivutuotteista 783/2015 4 §*

Vaihtoehtona kohdassa 9.3 esitetylle käsittelylle luokan 3 maitoa, maitopohjaisia tuotteita ja maidosta johdettuja tuotteita saa toimittaa maitoalan hyväksytystä elintarvikehuoneistosta tuotantotiloille käytettäväksi elintarviketuotantoon kasvatettavien eläinten ruokintaan. Maitoalan hyväksytyt elintarvikehuoneisto tulee tällöin olla rekisteröity Ruokaviraston rekisteriin rehualan toimijaksi. Maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden käytöstä elintarviketuotannossa käytettyjen eläinten ruokinnassa on ohjeistettu tarkemmin Ruokaviraston ohjeessa ”Maidon ja maitopohjaisten sivutuotteiden käyttö elintarviketuotantoeläinten ruokinnassa”.

## 9.5 Sivutuotteiden hävittäminen jätteenpolttolaitoksissa

Sivuoteasetuksen mukaan sivutuotteita voidaan hävittää myös hyväksytyissä jätteenpolttolaitoksissa, joissa poltetaan yhdyskuntajätteitä. Jätteenpolttolaitokset tarvitsevat ympäristöluvan, jonka myöntää ympäristölupaviranomainen. Ruokavirasto ei erikseen hyväksy näitä laitoksia sivutuoteasetuksen mukaisesti. Jos sivutuotteita halutaan toimittaa tällaiseen polttolaitokseen, tulee polttolaitokselta selvittää, salliiiko polttolaitoksen ympäristölupa sivutuotteiden vastaanottamisen ja polttamisen.

## 9.6 Sivutuotteiden hautaaminen tai toimittaminen kaatopaikalle

*Sivutuotelaki 517/2015 24-26 §*  
*Eläinperäisten elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004*

Hevosen, luonnonvaraisen ja tarhatun riistan, lukuun ottamatta tarhattuja villisikoja ja biisoneita, tarhattujen jäniseläinten sekä porojen teurastuksessa ja lihan leikkaamisessa syntyneet sivutuotteet sekä kalaperäiset sivutuotteet voidaan hävittää sivutuotelainsäädännön mukaan koko maassa hautaamalla tai toimittamalla ne kaatopaikoista annetun valtioneuvoston asetuksen (331/2013) mukaisesti kaatopaikalle.

Eläinten, joiden teurastus on aloitettu alkuperätilalla, veri voidaan hävittää alkuperätilalla maahan hautaamalla koko maassa tai sekoittamalla lietalannan joukkoon tai hävittämällä esimerkiksi raatokeräilyn yhteydessä, ellei verta kuljeteta eläimen mukana vastaanottavaan teurastamoon.



Sivutuotelainsäädännön mukaan hyväksytystä elintarvikehuoneistosta saa toimittaa entisiä eläinperäisiä elintarvikkeita kaatopaikalle korkeintaan 20 kg viikossa (tai 80 kg kuukaudessa). Jalostetut entiset eläinperäiset elintarvikkeet saa toimittaa hävitettäväksi kaatopaikalle ilman kilorajoitusta. Jos entisiä eläinperäisiä elintarvikkeita toimitetaan kaatopaikalle, niiden keräilyssä ja kuljetuksessa on edelleen noudatettava sivutuotelainsäädännön vaatimuksia (merkinnät, asiakirjat). Toimijan on myös pidettävä kirjanpitoa kaatopaikalle toimitettujen sivutuotteiden määrästä ja hävityspaikasta.

Ennen sivutuotteiden toimittamista kaatopaikalle, tulee toimijan selvittää etukäteen, ottaako kaatopaikka sivutuotteita vastaan. Jos kaatopaikka ottaa vastaan sivutuotteita, voidaan sopia aineksen sivutuoteasetuksessa vaaditusta välittömästä peittämisestä ja tarvittaessa kalkitsemisesta sivutuotteiden saavuttua kaatopaikalle. Kaatopaikalle sivutuotteet tulisi sijoittaa vain, jos niiden hyödyntäminen ei ole muutoin mahdollista.

Sivutuotteita hautaamalla hävittävän on pidettävä kirjaa haudattujen sivutuotteiden määrästä, luokista ja lajeista, hautauspäivämäärästä ja -paikosta. Kirjanpito on säilytettävä kaksi vuotta ja se on pyydettyä esitettävä valvontaviranomaisille. Hautaamisessa on noudatettava siitä annettuja ohjeita eikä se saa aiheuttaa vaaraa ihmisten tai eläinten terveydelle. Kuntakohtaista tietoa sivutuotteiden hävittämisestä hautaamalla saa paikalliselta kunnaneläinlääkäriltä ja ympäristöviranomaiselta.

Sivutuotteet on haudattava vähintään metrin syvyyteen ja peitettävä välittömästi. Sivutuotteita ei saa haudata pohjavesialueelle, vedenottamon suoja-alueelle, alle 250 metrin etäisyydelle kaivosta, eikä alueelle, jota tullaan kyntämään tai kaivamaan pian hautaamisen jälkeen. Sivutuotteita ei saa haudata maatumattomassa kääreessä tai pakkauksessa. Hautaamisessa on otettava huomioon lisäksi terveydensuojelu- ja ympäristölainsäädännön vaatimukset.

## 9.7 Sivutuotteiden käsittely syrjäisillä alueilla

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 19 artikla*  
*Sivutuotelaki 517/2015 23 §*  
*MMMn 783/2015 eläimistä saatavista sivutuotteista Liite 4*

Suomi on jaettu märehitijöiden, sikojen, siipikarjan ja turkiseläinten raatojen sekä tiettyjen muiden sivutuotteiden hävityksen osalta kahteen osaan: keräilyalueeseen ja syrjäiseen alueeseen. Tarkat kuntakohtaiset luettelot alueista löytyvät maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 783/2015 liitteestä 4.



Syrjäisillä alueilla tietyt sivutuotteet saadaan hävittää joko hautaamalla tai toimittamalla kaatopaikalle. Sivutuotelain 517/2015 mukaan näitä ovat:

- entiset eläinperäiset elintarvikkeet, jotka eivät aiheuta riskiä ihmisten tai eläinten terveydelle
- pienteurastamoissa syntyvät luokkaan 2 ja 3 kuuluvat sivutuotteet
- leikkaamossa syntyvät luokkaan 2 ja 3 kuuluvat sivutuotteet, kun leikkaamon tuotanto on enintään 5000 kiloa luutonta lihaa viikossa
- nautaeläinten, lammas- ja vuohieläinten, siipikarjan ja sikaeläinten kokonaiset raadot

Jos luokan 2 ja 3 sivutuotteita viedään syrjäisellä alueella kaatopaikalle, ne voidaan kuljettaa sekajätteen joukossa. Tällöin koko sekajäte-erä on peitettävä ja tarvittaessa kalkittava välittömästi sen saavuttua kaatopaikalle (katso myös ohjeen kohta 9.6). Vaatimukset lähetystä seuraavasta kaupallisesta asiakirjasta ja kirjanpidosta koskevat myös tällaisia jätekuljetuksia (katso myös ohjeen kohta 7.3).

## Liite 1 Luokan 1 kaupallinen asiakirja (MALLI)

### JATKOKÄSITTELYYN LÄHETETTÄVÄ LUOKAN 1 SIVUTUOTE: AINOASTAAN HÄVITETTÄVÄKSI

Lähetyspäivämäärä .....

Lähetettävä TSE-riskiaines/luokan 1 sivutuote; koostumus (myös eläinlaji):

.....

Mahdollinen käsittely (esim. värjääminen): .....

Määrä (kg): ..... arvioitu/punnittu lähetävässä laitoksessa (tarpeeton yliviivataan)

Määrä (kg): ..... punnittu vastaanottavassa laitoksessa

#### Lähetäjä

Laitoksen nimi ..... Hyväksymisnumero .....

Osoite .....

#### Määräpaikka

Laitoksen nimi ..... Hyväksymisnumero .....

Osoite .....

#### Kuljetusväline

Kuljetusliike..... Rekisteröintinumero .....

Osoite.....

.....  
*Lähetysten vastuuhenkilön allekirjoitus ja nimenselvennys*  
(lähetävän laitoksen vastuuhenkilö allekirjoittaa)

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähetävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle

## Liite 2 Luokan 2 kaupallinen asiakirja, käsittelylaitos (MALLI)

### LUOKAN 2 KÄSITTELYLAITOKSEEN LÄHETETTÄVÄ SIVUTUOTE: EI ELÄINTEN RUOKINTAAN

Lähetyspäivämäärä .....

Lähetettävä luokan 2 sivutuote; koostumus (myös eläinlaji):

.....

Mahdollinen käsittely: .....

Määrä (kg): ..... arvioitu/punnittu lähetävässä laitoksessa (tarpeeton yliviivataan)

Määrä (kg): ..... punnittu vastaanottavassa laitoksessa

#### Lähettäjä

Laitoksen nimi ..... Hyväksymisnumero .....

Osoite .....

#### Määräpaikka

Laitoksen nimi ..... Hyväksymisnumero .....

Osoite .....

#### Kuljetusväline

Kuljetusliike..... Rekisteröintinumero .....

Osoite.....

.....  
*Lähetysten vastuuhenkilön allekirjoitus ja nimenselvennys*  
(lähettävän laitoksen vastuuhenkilö allekirjoittaa)

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähetettävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle



## Liite 3 Luokan 2 kaupallinen asiakirja, turkiseläinrehu (MALLI)

### LUOKAN 2 SIVUTUOTE: TURKISELÄINTEN RUOKINTAAN

Lähetyspäivämäärä .....

Lähetettävä luokan 2 sivutuote; koostumus (myös eläinlaji):

.....

Mahdollinen käsittely (esim. hapotus): .....

Määrä (kg): ..... arvioitu/punnittu lähetävässä laitoksessa (tarpeeton yliviivataan)

Määrä (kg): ..... punnittu vastaanottavassa laitoksessa

#### Lähtettäjä

Laitoksen nimi ..... Hyväksymisnumero .....

Osoite .....

#### Määräpaikka

Laitoksen nimi ..... Hyväksymisnumero .....

Osoite .....

#### Kuljetusväline

Kuljetusliike..... Rekisteröintinumero .....

Osoite.....

.....  
*Lähetysten vastuuhenkilön allekirjoitus ja nimenselvennys*  
(lähetettävän laitoksen vastuuhenkilö allekirjoittaa)

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähetettävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle

## Liite 4 Luokan 3 kaupallinen asiakirja (MALLI)

### LUOKAN 3 SIVUTUOTE: EI IHMISRAVINNOKSI

Lähetyspäivämäärä .....

Lähetettävä luokan 3 sivutuote; koostumus (myös eläinlaji):

.....

Mahdollinen käsittely (esim. pakastaminen): .....

Määrä (kg): ..... arvioitu/punnittu lähetävässä laitoksessa (tarpeeton yliviivataan)

Määrä (kg): ..... punnittu vastaanottavassa laitoksessa

### Lähtettäjä

Laitoksen nimi ..... Hyväksymisnumero .....

Osoite .....

### Määräpaikka

Laitoksen nimi ..... Hyväksymisnumero .....

Osoite .....

### Kuljetusväline

Kuljetusliike..... Rekisteröintinumero .....

Osoite.....

.....  
*Lähetysten vastuuhenkilön allekirjoitus ja nimenselvennys  
(lähetävän laitoksen vastuuhenkilö allekirjoittaa)*

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähetävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle

## Liite 5 Sivutuotetarkastuksen muistilista

Tarkastuksen perustiedot			
Päivämäärä			
Tarkastuksen kohde			
Tarkastuksessa läsnä			
Tarkastuksen tyyppi	<input type="checkbox"/> Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus	<input type="checkbox"/> Seurantakäynti: epäkohdat korjattu Kyllä <input type="checkbox"/> / Ei <input type="checkbox"/>	Edellisen tarkastuksen pvm:

Sivutuotteiden käsittelyn ja varastoinnin hygieniä (Oiva-arviointiohje 5.7)				
- arvioidaan siltä osin, kuin se saattaa aiheuttaa riskiä elintarviketurvallisuudelle				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Sivutuotteet poistetaan mahdollisimman nopeasti elintarvikkeiden tuotantotiloista				
Sivutuotteet on asianmukaisesti merkitty ja pidetään erillään elintarvikkeista				
Sivutuotteiden keräämiseen ja käsittelyyn varattuja astioita ja välineistä ei käytetä elintarvikkeiden keräämiseen ja käsittelyyn				
Ristikontaminaatio elintarvikkeiden ja sivutuotteiden välillä on estetty				
Sivutuotteiden varastointitilat ovat riittävät ja erillään elintarviketiloista				
Sivutuoteastiat ovat ehjät, tiiviit ja riittävän puhtaat				
Sivutuoteastioita on riittävästi				
Sivutuoteastioita ei ylitätetä				
Omavalvonta on riittävää ja sopivaa, poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu, omavalvontakirjanpidon säilytysaika on asianmukainen				
Havaitut epäkohdat:				

<b>Sivutuotteiden tuotanto ja jäljitettävyys (Oiva-arviointiohje 5.8)</b>				
<i>- rivin 5.8 arviointi ei näy Oiva-raportilla, ainoastaan tarkastuskertomuksessa</i>				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattava)	D (huono)
Eri sivutuoteluokkiin kuuluvat sivutuotteet pidetään erillään toisistaan keräämisen ja säilytyksen aikana				
Lähetettävät sivutuotteet on merkitty oikein (sivutuoteluokka, merkintäteksti)				
Lähetettävien sivutuotteiden mukana on kaupallinen asiakirja, joka on täytetty mm. jäljitettävyiden ja tunnistettavuuden varmistamiseksi				
Toimija pitää kirjaa eri sivutuoteluokkien lähetyksistä ja määristä (esim. kaupallisten asiakirjojen kopiot)				
Elintarvikehuoneistosta lähetetään sivutuotteita vain lainsäädännön sallimaan määränpäähän (kuten hyväksytyt/rekisteröity toimija, esim. käsittelylaitos tai turkisrehusekoittamo)				
Jos sivutuotekuljetus on ulkoistettu, sivutuotteet annetaan kuljetettavaksi asianmukaisesti rekisteröityneelle tai hyväksytylle kuljetusyritykselle				
Elintarvikehuoneistossa on toimiva järjestelmä sivutuotteiden erottamiseen jätevedestä (siivilä, välppä tms.). Sivutuotteita ei hävitetä jäteveden mukana.				
Havaitut epäkohdat:				
<b>Rehukäyttöön päätyvien sivutuotteiden käsittely (Oiva-arviointiohje 5.8)</b>				
<i>- rivin 5.8 arviointi ei näy Oiva-raportilla, ainoastaan tarkastuskertomuksessa</i>				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattava)	D (huono)
Rehuihin liittyvä toiminta on huomioitu elintarvikehuoneiston omavalvonnassa				
Elintarvikehuoneisto on rekisteröitynyt rehualan toimijaksi, jos se toimittaa omassa elintarviketuotannossa muodostuneita sivutuotteita rehukäyttöön				
Elintarvikehuoneiston yhteydessä on keräyskeskus, jos se vastaanottaa sivutuotteita muista hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista toimitettavaksi turkiseläinten rehun raaka-aineeksi. Elintarvikehuoneisto löytyy Ruokaviraston <a href="#">sivutuotelaitosten luettelosta</a>				
Elintarvikehuoneisto on hyväksytty lemmikkieläinten ruokia valmistavaksi laitokseksi, jos siellä valmistetaan sivutuotteista kuluttajakattua lemmikkieläinten ruokaa. Elintarvikehuoneisto löytyy Ruokaviraston <a href="#">sivutuotelaitosten luettelosta</a>				
Rehuksi päätyvät sivutuotteet jäädytetään / jäädytetään / hapotetaan riittävän nopeasti niiden keräämisen jälkeen				
Rehuksi toimitettavien sivutuotteiden rehukelpoisuutta tarkkaillaan				
Turkiseläimille tarkoitetun hapotetun rehun ja valmiin lemmikkieläinrehun (ei raaka-aineen) pakkausmerkinnät ovat vaatimustenmukaiset				
Havaitut epäkohdat:				

<b>Sivutuotteiden lähettäminen, kaupalliset asiakirjat ja kuljetusolosuhteet (Oiva-arviointiohje 15.5)</b>				
- sivutuotteiden kuljetusta arvioidaan siltä osin, kuin se saattaa aiheuttaa riskiä elintarviketurvallisuudelle				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Lähetettävät sivutuotteet on tunnistamerkitty siten, että sekaantumisvaaraa elintarvikkeisiin ei ole				
Sivutuotteiden kuljetusasiakirjoista ilmenee, että kyseessä on sivutuotekuljetus				
Yhteiskuljetuksissa sivutuotteet kuljetetaan riittävän erillään elintarvikkeista				
Kuljetukseen käytettäviä astioita säilytetään asianmukaisesti				
Kuljetusastiat ovat ehjät, tiiviit ja puhtaat				
Kuljetustoiminta elintarvikehuoneiston omaa toimintaa: kuljetusastioilla on pesumahdollisuus, jos ne eivät ole kertakäyttöisiä				
Kuljetustoimintaa ostokuljetuksena: jos kuljettaminen ei ole sivutoimista muulle laitostoiminnalle, kuljetusyritys on asianmukaisesti rekisteröity jäterekisteriin tai Ruokaviraston sivutuotekuljetusten tai rehualan toimijoiden rekisteriin				
Kuljetustoimintaa ostokuljetuksena: elintarvikehuoneiston omavalvonnassa on kuvaus sivutuotteiden kuljetustoiminnan järjestämisestä				
Määränpäälaitos/-laitokset on sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyt				
Sivutuotteiden lähettämiseen ja kuljettamiseen liittyvä omavalvonta on riittävää jo sopivaa (mm. varmistaa sivutuotteiden erillään pidon elintarvikkeista)				
Havaitut epäkohdat:				
<b>Omavalvontakirjanpito (Oiva-arviointiohjeet 5.7, 5.8 ja 15.5)</b>				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Sivutuotelähetyksistä on kirjanpito (esim. kaupalliset asiakirjat)				
Ilmoitukset kaatopaikalle toimittamisesta on tarvittaessa tehty				
Hautaamisilmoitukset on tarvittaessa tehty				
Lämpötilakirjaukset on tarvittaessa tehty				
Kirjanpidon säilytysaika on asianmukainen				
Koulutuksesta ja perehdytyksestä pidetään kirjaa				
Muut toimijan omavalvonnassaan määrittelemät sivutuotteisiin liittyvät kirjaukset ovat asianmukaiset				
Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet on kirjattu				
Havaitut epäkohdat:				