



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohje

6645/04.02.00.01/2026

Elintarvikkeiden vierasaineiden ja torjunta- ainejäämien valvontaohje





Sisällysluettelo

Sisällysluettelo

1 JOHDANTO VIERASAINEISIIN JA TORJUNTA-AINEJÄÄMIIN.....	4
1.1 Määritelmiä ja taustatietoa	4
1.1.1 Vierasaineita koskevia määritelmiä	4
1.1.2 Torjunta-ainejäämiä koskevia määritelmiä	6
2 VIERASAINEITA JA TORJUNTA-AINEJÄÄMIÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET.....	8
2.1 Elintarvikkeiden vierasaineita koskevat vaatimukset	8
2.1.1 Vierasaineiden enimmäismäärät	8
2.1.2 Muita raja-arvoja.....	9
2.2 Elintarvikkeiden torjunta-ainejäämiä koskevat vaatimukset	10
2.2.1. Elintarvikkeiden torjunta-ainejäämien enimmäismäärät.....	10
3 TOIMIJAN VASTUU	12
3.1 Takaisinvedot	13
3.1.1. Kuluttajariskin arviointi vierasaineiden osalta.....	14
3.1.2. Kuluttajariskin arviointi torjunta-ainejäämien osalta	15
4 VIRANOMAISVALVONTA	16
4.1 Valvontaviranomaiset	16
4.1.1. Ruokavirasto	16
4.1.2. Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset.....	17
4.1.3. Tulli.....	17
4.1.4. Lupa- ja valvontavirasto	18
4.1.5. Puolustusvoimat	18
4.2 Valvonnan toteuttaminen.....	18
4.2.1. Yleistä vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien viranomaisvalvonnasta	18
4.2.2. Vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien riskinhallinnan valvonta (Oiva-tarkastukset) ...	20
4.2.3. Elintarvikkeiden vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien valvontaohjelmat.....	21
4.3 Toimenpiteet laiminlyöntien ja rikkomusten takia	22
4.4 Esimerkkejä valvonnasta.....	22
4.4.1 Hedelmäpatukoiden valmistaja	23
4.4.2 Kala-alan laitos / savustamo	23
4.4.3 Tukkumyyntiä ja vähittäismyyntiä harjoittava maahantuoja	24
4.4.4 Leipomo.....	26



4.4.5 Suuri einestehdas	27
4.4.6 Ravintola	28
5 Lainsäädäntö ja ohjeet	29
5.1 Vierasaineet	29
5.2 Torjunta-ainejäämät	30
Voimaantulo	30



1 JOHDANTO VIERASAINESIIN JA TORJUNTA-AINEJÄÄMIIN

Tämä valvontaohje on tarkoitettu elintarvikevalvontaviranomaisten ja elintarvikealan toimijoiden käyttöön.

Tässä valvontaohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

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.

1.1 Määritelmiä ja taustatietoa

1.1.1 Vierasaineita koskevia määritelmiä

Vierasaineilla tarkoitetaan aineita, joita ei ole tarkoituksella lisätty elintarvikkeisiin, mutta joita niissä kuitenkin saattaa esiintyä esimerkiksi varastointiolosuhteiden, valmistuksen tai muun käsittelyvaiheen seurauksena tai ympäristön saastumisen vuoksi. Vierasaineet voivat tehdä elintarvikkeen ihmisen terveydelle vahingolliseksi tai elintarvikkeeksi kelpaamattomaksi ja niiden pitoisuutta elintarvikkeissa pyritäänkin rajoittamaan ja minimoimaan. Vierasaineista on käytetty myös termiä **kontaminantit**. Vierasaineiden määritelmään eivät sisälly ulkopuoliset aineet, kuten hyönteisten jäänteet, eläinten karvat, kivet tai tuotantolinjan osan tai pakkauksen rikkoutumisen vuoksi elintarvikkeeseen päätyneet vierasaineet kuten metallin tai lasin palaset.

Vierasaineita voidaan ryhmitellä esimerkiksi sen mukaan, miten ne päätyvät elintarvikkeeseen:

- Maatalousperäiset vierasaineet päätyvät elintarvikkeeseen viljelyn, sadonkorjuun tai varastoinnin olosuhteiden seurauksena. Näitä ovat hometoksiinit sekä torajyväpahkat ja -alkaloidit.
- Ympäristöperäiset vierasaineet voivat olla maaperässä luonnossaan olevia vierasaineita, kuten maaperän metalleja, tai ne voivat päätyä viljely- tai



kasvu ympäristöön ihmistoiminnan seurauksen, kuten pääsiallisesti teollisesta toiminnan peräisin olevat dioksiinit, PCB- ja PFAS-yhdisteet.

- Prosessoinnin aikana muodostuvat vierasaineet syntyvät elintarvikkeen valmistuksen, usein raaka-aineiden kuumennuksen seurauksena. Näitä ovat esimerkiksi akryyliamidi, PAH-yhdisteet ja 3-MCPD.
- Muita vierasaineita, jotka eivät kuulu edellä mainittuihin ryhmiin, ovat esim. melamiini ja perkloraaatti
- Luontaiset toksiinit ovat kasvien luonnostaan sisältämiä erilaisia haitallisia aineita tai myrkyjä, jotka esimerkiksi torjuvat hyönteisten tai erilaisten tautien aiheuttamia haittavaikutuksia tai suojaavat kasvia pilaantumiselta. Näitä ovat esimerkiksi nitraatti, glykoalkaloidit, tropaanielkaloidit ja erukahappo.
- Joidenkin sellaisten yhdisteiden, jotka päätyvät elintarvikkeeseen vierasaineena, enimmäismääristä säädetään muussa kuin vierasainelainsäädännössä. Esimerkiksi elohopea päätyy elintarvikkeisiin pääsääntöisesti ympäristön saastumisen seurauksena, mutta aiemman torjunta-ainekäytön vuoksi siitä säädetään torjunta-ainejäämien enimmäismääränä muiden paitsi kalojen ja muiden vedenelävien osalta.

ALARA (as low as reasonably achievable) -periaate tarkoittaa sitä, että vierasaineiden enimmäismäärät asetetaan niin alas kuin käytännön toimin on mahdollista saavuttaa, mutta kuitenkin sellaiseksi, että ne eivät johda kohtuuttomiin ruokahävikkimääriin ja elintarvikkeiden saatavuus on turvattu.

Enimmäismäärä (maximum level, ML) tarkoittaa vierasaineen suurinta sallittua pitoisuutta elintarvikkeessa. ML-arvoja on asetettu sekä alkutuotannon tuotteille että prosessoiduille ja useasta ainesosasta koostuvilla elintarvikkeilla. Enimmäismäärät asetetaan ALARA-perusteisesti pääsääntöisesti Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, EFSA:n tietokantaan jäsenmaista toimitettujen pitoisuustietojen perusteella.

Vertailuarvoja (benchmark levels, BL) käytetään vierasainepuolella erityisesti akryyliamidin kohdalla. Vertailuarvot ovat suorituskäytännöksiä, joilla todennetaan akryyliamidin vähentämistoimenpiteiden vaikuttavuus.

Ohjeellisia arvoja (indicative levels) käytetään vierasainepuolella tyyppisesti Euroopan komission suosituksissa. Ne ovat pitoisuuksia, jotka perustuvat EFSA:n tietokannassa käytettävissä oleviin tietoihin ja joiden ylityksessä olisi tehtävä



tutkimuksia vierasaineen esiintymiseen johtaneista tekijöistä tai elintarvikkeiden jalostuksen vaikutuksista.

Määritysrajalla (LOQ, limit of quantification) tarkoitetaan tutkittavan aineen pienintä pitoisuutta, joka voidaan määrittää näytteestä tarkasti ja luotettavasti.

Prosessointikerroin tarkoittaa kerrointa, jolla alkutuotannon tuotetta koskeva ML voidaan muuntaa koskemaan jalostettua tai useasta ainesosasta koostettua elintarviketta. Prosessointikerroin huomioi raaka-aineen määrän elintarvikkeessa ja/tai elintarvikkeen käsittelyssä tapahtuvan jäämämääräpitoisuuden muutoksen.

Toksikologisia vertailu- tai viitearvoja hyödynnetään vierasaineiden riskinarvioinnissa. Useimmat niistä perustuvat eläinkokeisiin, joissa seurataan erisuuruisten tutkittavien annosten terveysvastetta tutkimusten aikana ja niiden päättyessä. Joillekin vierasaineille on pystytty määrittämään toksikologiset vertailuarvot myös ihmisillä. Vierasaineilla voi olla akuutteja ja/tai kroonisia terveysvaikutuksia. Vertailuarvoja ovat esimerkiksi siedettävä viikkosaanti (TWI), siedettävä päiväsaanti (TDI), benchmark dose -arvon alempi luottamusraja (BMDL), haittavaikutuksia aiheuttamaton annos (NOAEL), pienin haittavaikutuksia aiheuttava annos (LOAEL) sekä akuutin toksisuuden viitearvo (ARfD). Lisätietoa vertailuarvoista löydät esimerkiksi Ruokaviraston riskinarvioinnin [Ruoan tärkeimmät vierasaineet Suomessa – terveysriskit ja tiedonpuutteet](#) -julkaisusta.

1.1.2 Torjunta-ainejäämiä koskevia määritelmiä

Kasvinsuojeluaine on yhtä tai useampaa kasvinsuojelun tehoainetta sisältävä valmiste, jota käytetään alkutuotannossa. Kasvinsuojeluaineita käytetään kasvintuotannossa mm. kasvitautien, rikkakasvien ja tuhoeläinten torjuntaan sekä kasvun säätelemiseen. Kasvinsuojeluaineen tarkoitus on suojella kasveja tai kasvituotteita kasvintuhoojalta, tuhota haitallisia kasveja tai kasvin osia tai estää haitallista kasvua, vaikuttaa kasvien elintoimintoihin muulla tavoin kuin ravinteina, tai vaikuttaa kasvituotteiden säilyvyyteen. Suomessa saa käyttää vain Turvallisuus- ja kemikaalivirasto [Tukesin hyväksymiä kasvinsuojeluaineita](#).

Tehoaine on kasvinsuojeluaineen sisältämä yksittäinen vaikuttava aine, jonka riskit arvioidaan ja hyväksyntä annetaan EU:ssa. Tehoaineet hyväksytään aina määrääjäksi,



jonka jälkeen ne arvioidaan uudelleen. Tehoaine on yksittäinen kemiallinen yhdiste, kasviuute tai mikro-organismi.

Torjunta-ainejäämillä tarkoitetaan alkutuotannossa tällä hetkellä tai aiemmin käytettyjen kasvinsuojeluaineiden tehoaineista peräisin olevia jäämiä sekä tapauskohtaisesti näiden aineenvaihdunta-, hajoamis- ja reaktiotuotteita, joiden pitoisuudet elintarvikkeissa ovat yleensä hyvin pieniä. Jos pelloilla tai puutarhoissa käytetään kasvinsuojeluaineita, on mahdollista, että elintarvikkeista löytyy niiden sisältämien tehoaineiden jäämiä. Hyviä maatalouskäytäntöjä noudattaen jäämäpitoisuus lopputuotteissa jää kuitenkin hyvin pieneksi. Torjunta-ainejäämistä saatetaan käyttää myös termiä **kasvinsuojeluainejäämät**, mutta torjunta-ainejäämiin voi kuitenkin sisältyä myös sellaisten tehoaineiden jäämiä, joita käytetään tai on käytetty kasvinsuojelussa, mutta joita voidaan käyttää myös muissa tarkoituksissa, kuten biosideina tai eläinlääkkeissä, tai jotka voivat päätyä elintarvikkeisiin ympäristökontaminaation seurauksena.

Jäämän enimmäismäärä (maximum residue level, MRL) tarkoittaa jäämän, tässä ohjeessa torjunta-ainejäämän, suurinta sallittua pitoisuutta. MRL asetetaan EU-tasolla tuotekohtaisesti alkutuotannon tuotteille. Oppaan version julkaisuhetkellä enimmäismäärät on asetettu muille alkutuotannon prosessoimattomille tuotteille, paitsi kaloille, kalatuotteille, muille meri- ja makeanveden elintarvikkeille. Mainituille elintarvikeryhmille ei ole oppaan julkaisuhetkellä myöskään valmistelussa enimmäismääriä. Jäämän enimmäismäärän erottaa vierasainetta kuvaavasta enimmäismäärästä (ML) se, että jäämillä tarkoitetaan yhdisteitä, jotka on lisätty elintarvikkeisiin tarkoituksella. Torjunta-ainejäämien MRL:t asetetaan huomioiden sekä kuluttajien terveydensuojelu, että hyvät maatalouskäytännöt. Jäämien enimmäismäärät asetetaan aina sellaisiksi, että kun kasvinsuojeluaineita käytetään todellisen käyttötarpeen perusteella ja ohjeiden mukaisesti, ne alittuvat. Terveydelle haitallisiksi todettujen tai sellaisiksi epäiltyjen tehoaineiden enimmäismäärät asetetaan niin pieniksi, että niitä ei saa esiintyä elintarvikkeessa lainkaan (MRL 0,01 mg/kg tai analyysin määrittämisraja), eikä niille anneta käyttö lupaa EU:ssa.

Tuontitoleranssi tarkoittaa erityistä MRL:ää, joka voidaan asettaa tietystä kolmannesta maasta EU:hun tulevan tietyn alkutuotannon tuotteen jäämälle. Tuontitoleransseja voidaan tyypillisesti myöntää sellaisten tehoaineiden jäämille, jotka eivät ole EU:ssa sallittuja, mutta jotka ovat tuotteen viljelyssä tarpeellisia tuottajamaassa. Tehoaineelta saattaa puuttua käyttö lupa EU:ssa esimerkiksi sen vuoksi, että tehoaineen käytölle ei ole aiheetta EU:n alueella, eikä lupaa ole siten edes



haettu. Tuontitoleranssi on mahdollista myöntää vain sellaiselle tehoaineen jäämälle, joka ei aiheuta riskiä kuluttajan terveydelle.

Kielletty kasvinsuojeluaineen käyttö tai epäily siitä saattaa paljastua elintarvikevalvonnan jäämätutkimuksissa. Joskus kotimaisessa elintarvikkeessa havaitaan jäämää tehoaineesta, jota sisältävien valmisteiden käytölle ei ole lupaa Suomessa ko. tuotteelle. Muualta EU:sta peräisin olevassa tuotteessa havaitaan silloin tällöin jäämiä tehoaineesta, jolle ei ole lainkaan lupaa EU:n alueella. Mikäli kotimaisten tuotteiden torjunta-ainejäämien valvonnassa havaitaan jäämiä sellaisesta tehoaineesta, jota sisältävää luvallista valmistetta ei ole Suomessa kyseiselle kasville, tapaus siirretään selvitettäväksi kasvinsuojeluaineiden käytön valvontaan. Kasvinsuojeluaineiden käytön valvontaa tekevät suomessa Elinvoimakeskukset Ruokaviraston Maaseutulinjan ohjauksessa.

Akuutin toksisuuden viitearvo (Acute Reference Dose, ARfD) tarkoittaa toksikologista viitearvoa, jonka avulla voidaan tehdä riskinarvio siitä, onko torjunta-ainejäämää sisältävä elintarvike kuluttajille akuutisti vaarallinen. Riskinarvion perusteella päätetään tyypillisesti mahdollisen takaisinvedon laajuus.

Prosessointikerroin tarkoittaa kerrointa, jolla alkutuotannon tuotetta koskeva MRL voidaan muuntaa koskemaan jalostettua tai useasta ainesosasta koostettua elintarviketta. Prosessointikerroin huomioi raaka-aineen määrän useaa ainesosaa sisältävässä elintarvikkeessa ja/tai elintarvikkeen käsittelyssä tapahtuvan jäämäpitoisuuden muutoksen.

2 VIERASAINEITA JA TORJUNTA-AINEJÄÄMIÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

2.1 Elintarvikkeiden vierasaineita koskevat vaatimukset

2.1.1 Vierasaineiden enimmäismäärät

Vierasainelainsäädännön tavoitteena on korkean kuluttajansuojan ja terveyden turvaaminen niin, että elintarvikkeet ovat turvallisia kaikille kuluttajille jokaisena päivänä, koko eliniän ajan. Vierasaineiden esiintymistä elintarvikkeissa ei aina voida täydellisesti estää. Tavoitteena on ns. ALARA-taso, johon voidaan päästä hyvillä maatalous-, kalastus- ja valmistuskäytännöillä.



Vierasaineiden pitoisuuksia elintarvikkeissa säädellään ensisijaisesti asettamalla lainsäädännöllisiä enimmäismääriä. Enimmäismäärien avulla kuluttajien altistuminen näille yhdisteille pyritään pitämään toksikologisesti hyväksyttävänä kansanterveyden suojelemiseksi. Satunnainen enimmäismäärää suurempi saanti ei pääsääntöisesti merkitse välitöntä terveysriskiä, vaan enimmäismäärien avulla estetään erityisesti sellaisia haitallisia vaikutuksia, jotka aiheutuvat pitkäaikaisen ja jatkuvan altistumisen seurauksena.

Suurin osa vierasaineille asetetuista enimmäismääristä on säädetty [komission asetuksessa \(EU\) 2023/915](#) muutoksineen. Tiettyjen aineiden osalta (glykoalkaloidit perunassa ja aflatoksiinit tietyissä elintarvikkeissa) enimmäismäärät on asetettu kansallisesti [maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa MMMa 880/2016](#). Lisäksi on joukko muita asetuksia, joissa säädetään enimmäismääristä lähinnä yksittäisten vierasaineiden tai elintarvikeryhmien osalta. Kaikki vierasaineiden enimmäismääriä koskevat asetukset löydät [koottuna maa- ja metsätalousministeriön sivuilla olevasta pdf-tiedostosta](#).

Jos elintarvike sisältää jotakin vierasainetta yli lainsäädännössä asetetun enimmäismäärän

- Elintarviketta ei saa saattaa markkinoille.
- Elintarviketta ei saa käyttää raaka-aineena elintarvikkeissa tai elintarvikkeiden ainesosana.
- Elintarviketta ei saa sekoittaa sellaisiin elintarvikkeisiin, joissa enimmäismäärät eivät ylitä, eli ns. laimentaminen on kiellettyä.

Nämä vaatimukset tuodaan esille komission asetuksen (2023/915) artiklassa 2.

Jos markkinoille saatettu elintarvike sisältää jotakin vierasainetta yli lainsäädännössä asetetun enimmäismäärän joko sellaisenaan tai prosessikertoimet huomioiden, siitä tulee tehdä takaisin veto (ks. tarkemmin osiosta 3.1).

2.1.2. Muita raja-arvoja

Akryyliamidille ei ole toistaiseksi asetettu lainsäädännöllisiä enimmäismääriä elintarvikkeissa. [Komission asetuksessa \(EU\) 2017/2158](#) on kuitenkin annettu vertailuarvot useille eri elintarvikeryhmille. Vertailuarvot ovat ns.



suorituskykyindikaattoreita, joilla osoitetaan vähentämistoimenpiteiden vaikuttavuus. Vertailuarvo ei ole turvallisuusperusteisesti asetettu enimmäismäärä. Vertailuarvon ylittyminen ei sellaisenaan automaattisesti johda esimerkiksi elintarvikkeiden takaisinvetoon markkinoilta, mutta sen ylittyessä on tarpeellista tehdä riskinarvio kuluttajille aiheutuvasta vaarasta. Lisäksi toimijan on hyvä omavalvonnassaan pohtia, mistä kohonneet pitoisuudet voivat johtua, ja onko mahdollista toteuttaa vielä uusia vähentämistoimenpiteitä, joilla akryyliamidipitoisuutta saadaan jatkossa laskettua. Lisätietoja akryyliamidille asetetuista vertailuarvoista sekä pakollisista akryyliamidin vähentämistoimenpiteistä on annettu [Ruokaviraston ohjeessa](#).

Osalle vierasaineista on asetettu myös toiminnallisia rajoja tai ohjeellisia pitoisuuksia, joiden ylittyessä tulisi selvittää syitä ja mahdollisesti tehtävä toimenpiteitä vierasaineiden poistamiseksi tai ainakin vähentämiseksi. Komission monitorointisuositukset, joissa on ohjeellisia raja-arvoja, on koottu [maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilla](#) olevaan pdf-taulukkoon. Löydät ne myös koottuna [Euroopan komission internetsivuilta](#).

2.2 Elintarvikkeiden torjunta-ainejäämiä koskevat vaatimukset

2.2.1. Elintarvikkeiden torjunta-ainejäämien enimmäismäärät

Torjunta-ainejäämien enimmäismäärästä säädetään asetuksessa [\(EY\) N:o 396/2005](#) liitteineen (ns. torjunta-ainejäämäasetus). Asetuksesta julkaistaan uusia konsolidoituja versiota sitä mukaa, kun uusia jäämien enimmäismääriä päivitetään uusilla asetuksilla. Voimassa olevan enimmäismäärät voi tarkistaa konsolidoidusta asetuksesta, tai kaikista helpoimmin [EU:n tehoainetietokannasta](#). Niille tehoaineille, jotka kuuluvat pestisiditietokannan mukaan torjunta-ainejäämäasetuksen piiriin, mutta joille ei ole asetettu erillisiä enimmäismääriä tai joita ei ole sisällytetty asetuksen liitteeseen IV (aineet, joiden osalta ei sovelleta enimmäismääriä), noudatetaan torjunta-ainejäämäasetuksen 18 artiklan mukaisesti oletusenimmäismäärää 0,01 mg/kg.

Lastenruokien ja äidinmaidonkorvikkeiden sekä vieroitusvalmisteiden osalta torjunta-ainejäämien enimmäismäärästä säädetään erillisissä asetuksissa. Enimmäismäärä 0,01 mg/kg on asetettu sekä äidinmaidonkorvikkeille ja vieroitusvalmisteille ([\(EU\) 2016/127](#)) että lastenruoille ([\(KTMa 1215/2007\)](#)). Lisäksi on asetettu alempi



enimmäismäärä 0,003 mg/kg nautintavalmiissa tuotteissa niiden tehoaineiden jäämille, joiden käyttö on kielletty kokonaan raaka-aineille, joita käytetään äidinmaidonkorvikkeiden ja vieroitusvalmisteiden ([KTMa 1216/2007](#)) tai lastenruokien ([KTMa 1215/2005](#)) valmistukseen.

Jos elintarvike sisältää torjunta-ainejäämää yli asetetun jäämän enimmäismäärän

- Elintarviketta ei saa saattaa markkinoille.
- Elintarviketta ei saa käyttää raaka-aineena elintarvikkeissa tai elintarvikkeiden ainesosana.
- Elintarviketta ei saa sekoittaa sellaisiin elintarvikkeisiin, joissa enimmäismäärät eivät ylitä, eli käyttäminen ns. laimennustarkoituksessa on kiellettyä.

Jos markkinoille saatettu elintarvike sisältää jotakin torjunta-ainejäämää yli lainsäädännössä asetetun MRL:n tai prosessointikertoimella muokatun MRL:n, siitä tulee tehdä takaisin veto (ks. tarkemmin osiosta 3.1).

EU:n tehoainetietokanta

[EU:n tehoainetietokanta](#) (EU pesticides database) on komission ylläpitämä englanninkielinen sivusto kasvisuojelun tehoaineita ja torjunta-ainejäämiä koskevien tietojen tarkistamiseen. Tietokannan etusivulla on linkit mm. seuraaviin osioihin:

- [Tehoaineet](#) (Active substances) sisältää hakukoneen tehoaineille. Yksittäisen tehoaineen sivulta löytyy mm. sen toksikologiset tiedot, sekä tiedon siitä, onko tehoaineen käyttö hyväksytty (approved) vai ei hyväksytty (not approved) EU:n alueella. Jälkimmäisten tehoaineiden jäämiä ei EU:n alueella tuotetuissa tuotteissa pitäisi löytyä lainkaan, jollei niille ole asetettu erillistä tuontitoleranssia.
- [Elintarvikkeet](#) (Food products) sisältää hakukoneen elintarvikkeille, joille löytyy listaus asetetuista jäämien enimmäismääristä.
- [Jäämät](#) (Pesticide residues) sisältää hakukoneen enimmäismäärille. Hakukoneeseen syötetään haluttu elintarvike sekä tehoaine, ja hakutuloksena näkyy enimmäismäärä sekä yksittäiset säädökset, joihin nykyinen ja mahdollinen aiempi enimmäismäärä perustuvat. Jäämät-sivulta voi helpoiten



tarkastaa asetuksen [\(EY\) N:o 396/2005](#) enimmäismäärät sisältävien liitteiden ajantasaisen sisällön.

Tietokannasta voi etsiä tehoaineiden ja elintarvikkeiden nimiä myös suomeksi, kun vaihtaa kielen sivun ylävalikosta suomen kieleksi.

3 TOIMIJAN VASTUU

Elintarvikealan toimija, esimerkiksi valmistaja, valmistuttaja, pakkaaja, maahantuojaja tai välittäjä, vastaa tuotteidensa määräystenmukaisuudesta. Hänen tulee huomioida omavalvonnassaan myös vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien aiheuttaman riskit ja niitä koskevat vaatimukset.

Toimijan tulee varmistaa että

- Hän on tutustunut maahantuotavia, välitettäviä tai valmistuksen raaka-aineiksi hankittavia elintarvikkeita koskeviin vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien enimmäismääriin sekä tehnyt arvion näiden elintarvikkeiden suurimmista vierasaineista ja torjunta-ainejäämiä koskevista riskeistä.
- Vierasaineiden tai torjunta-ainejäämien enimmäismäärät eivät ylitä elintarvikkeissa, jotka hän valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo maahan, välittää, myy tai tarjoilee.
- Valmistuksessa ei käytetä raaka-aineita, joissa jonkin vierasaineen tai torjunta-ainejäämät enimmäismäärä ylittyy.
- Maahantuotavien, välitettävien tai valmistuksen raaka-aineena käytettävien elintarvikkeiden osalta hankintasopimukseen tai tuotespesifikaatioihin on kirjattu vaatimukset vierasaineille sekä torjunta-ainejäämille vähintään asetuksen tasolla. Torjunta-ainejäämiä, joille voidaan asettaa enimmäismäärä yksittäisessä prosessoimattomassa elintarvikkeessa, on satoja, joten yksittäisten jäämien enimmäismäärien listaamista hankintasopimukseen tai tuotespesifikaatioihin ei pääsääntöisesti edellytetä.
- Maahantuotavia, välitettäviä tai valmistuksen raaka-aineena käytettäviä elintarvikkeita tutkitaan vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien varalta tapauskohtaisesti harkittavalla tiheydellä. Tutkimuksia tulee tehdä ainakin niistä elintarvikkeista, jotka aiheuttavat toiminnassa merkittäviä riskejä. Tutkimukset voidaan tehdä tavarantoimittajan tai vastaanottajan tai molempien toimesta, ja myös viranomaisnäytteenoton tulokset voidaan huomioida omavalvonnassa. Mikäli analyysien teettäjä on kokonaan tai pääosin tavarantoimittaja tai jokin



kolmas osapuoli, on tavaran vastaanottajan suositeltavaa tehdä varmistukseksi myös joitakin omia analyysseja.

- Hän hallitsee prosessissa syntyvien vierasaineiden määriä omissa valmistusprosesseissaan niin, etteivät enimmäismäärät ylitä. Ruokavirasto on ohjeistanut erikseen [PAH-yhdisteiden määrän hallitsemista savustuksessa](#) sekä [akryyliamidipitoisuuksien vähentämistä valmistuksessa](#).

Jos toimija havaitsee, etteivät lainsäädännön vaatimukset täyty, hänen on heti ryhdyttävä tarvittaviin toimenpiteisiin, joita saattavat olla takaisinvedot, prosessien korjaaminen ja/tai omavalvonnin tehostaminen.

Omavalvontanäytteiden tiheyttä koskevaa lainsäädäntöä koskien vierasaineiden tai torjunta-ainejäämien näytteenottoa ei ole ohjeen julkaisuhetkellä olemassa. Kuitenkin omavalvontanäytteenoton menetelmistä säädetään asetuksessa (EU) 333/2007 raskasmetallien sekä prosessissa syntyvien vierasaineiden osalta ja asetuksessa (EU) 2017/644 dioksiinien ja PCB:n osalta. Em. asetusten mukaan tehdyn näytteenoton tutkimuksien tulosten mittausepävarmuus voidaan huomioida elintarvikealan toimijan hyväksi. Myös muita viranomaissäädöksiä noudattaen omavalvontanäytteenotossa voidaan päästä koko erää mahdollisimman hyvin edustavaan näytteeseen. Esimerkkejä omavalvontanäytteenotosta on Ruokaviraston ohjeessa [Kemialliset tutkimukset elintarvikkeiden vaatimustenmukaisuuden osoittamiseksi](#).

3.1 Takaisinvedot

Jos toimija havaitsee tai saa tietoonsa, että hänen valmistamansa, valmistuttamansa, maahantuomansa, pakkaamansa, välittämänsä, myymänsä tai hänen hallussaan oleva myyntiin tai tarjoiluun tarkoitettu tuote ei täytä vierasaineita tai torjunta-ainejäämiä koskevan lainsäädännön vaatimuksia, on hänen ryhdyttävä tarvittaviin takaisinvetotoimenpiteisiin. Käytännössä takaisin veto on tehtävä silloin, kun vierasaineen tai torjunta-ainejäämän enimmäismäärä elintarvikkeessa tai siihen käytetyssä raaka-aineessa ylittyy. Takaisin veto tehdään riippumatta ylityksen suuruudesta tai määrästenvastaisen ainesosan määrästä jalostetussa elintarvikkeessa. Jos elintarvike arvioidaan terveysriskiksi sen sisältämän vierasaineen tai torjunta-ainejäämän vuoksi, se tulee vetää pois markkinoilta myös siinä tapauksessa, että elintarvikkeen sisältämälle vierasaineelle tai torjunta-ainejäämälle



ei olisi asetettu enimmäismäärää lainsäädännössä. Takaisinvento tehdään tällöin yleisen elintarvikesetuksen [\(EY\) N:o 178/2002](#) artiklaan 14 perustuen.

Elintarvikkeen aiheuttaman riskin suuruudesta tulee tehdä arvio, joka määrittää takaisinvedon laajuuden. Toimija voi tarvittaessa kysyä apua arvion tekemiseen oman kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselta. Ruokavirasto auttaa tarvittaessa kunnan elintarvikevalvontaviranomaisia.

Tarkempaa tietoa takaisinvedoista ja toimijan velvollisuuksista löytyy [Ruokaviraston internetsivuilta](#). Lisätietoa omavalvonnasta löytyy [Ruokaviraston internetsivuilta](#).

Takaisinvento markkinoilta (withdrawal)

Jos markkinoille saatettu elintarvike sisältää jotakin vierasainetta tai torjunta-ainejäämää yli lainsäädännössä asetetun enimmäismäärän, elintarvike tulee vetää pois markkinoilta. Tällöin tuotteet poistetaan varastoista ja myymälöistä, ja jälleenmyyjille sekä tuotteita ostaneille tarjoilupaikoille ilmoitetaan takaisinvedosta sekä ohjeistetaan poistamaan tuotteet myynnistä ja käytöstä.

Takaisinvento loppukuluttajilta (recall)

Jos elintarvike aiheuttaa kuluttajalle joko akuutin tai vakavan pitkäaikaisen riskin vierasaineen tai torjunta-ainejäämän vuoksi, elintarvike tulee vetää myyntiketjun lisäksi pois myös loppukuluttajilta. Ohjeistusta kuluttajien informoinnista takaisinvedosta löytyy [takaisivetoja käsittelevältä Ruokaviraston internetsivulta](#).

3.1.1. Kuluttajariskin arviointi vierasaineiden osalta

Vierasaineiden osalta riskiä arvioidaan tapauskohtaisesti ja arvioon vaikuttavat vierasaineen toksikologia eli kuinka haitalliseksi vierasaine on arvioitu, enimmäismäärän ylityksen suuruus sekä määräystenvastaisen raaka-aineen osuus jalostetussa elintarvikkeessa. Yleensä elintarvikkeet, jotka sisältävät yli enimmäismäärän genotoksisia ja/tai karsinogeenisia vierasaineita, vedetään herkästi pois kuluttajilta saakka. Esimerkiksi tuotteet, jotka sisältävät tai joiden raaka-aineet sisältävät aflatoksiineja yli enimmäismäärän, vedetään käytännössä poikkeuksetta pois kuluttajilta. Riskinarviossa tulee noudattaa varovaisuusperiaatetta, ja laajempi takaisinvento tulee tehdä esimerkiksi silloin, jos on mahdollista, että tuote aiheuttaa riskin herkimmille kuluttajaryhmille.

Esimerkki:



Sipulissa on havaittu kadmiumia yli lainsäädännössä (EU) 2023/915 asetetun enimmäismäärän. Sipulia on käytetty toisen elintarvikkeen, pastakastikkeen valmistamiseen. Asetuksen (EU) 2023/915 artiklaan 2 perustuen pastakastikkeet pitää vetää pois markkinoilta eli varastoista ja kauppojen hyllyiltä, koska niiden valmistuksessa on käytetty sipulia, jossa on kadmiumia yli sallitun enimmäismäärän. Takaisinvento tulee tehdä riippumatta siitä, kuinka paljon pastakastike sipulia sisältää. Sen sijaan arvioon siitä, tarvitseeko tuotetta vetää pois kuluttajilta asti, vaikuttaa se, kuinka paljon kadmiumia sipulissa on ja kuinka paljon sipulia pastakastikkeessa on. Myös sillä voi olla merkitystä, kuinka haitalliseksi vierasaine on katsottu.

Kuluttajatakatähtäinvedon arvioinnissa hyödynnetään toksikologisia viitearvoja, jotka ovat koottuina [EFSA:n Chemical Hazards Database \(OpenFoodTox\) -tietokantaan](#). Viitearvot löytyvät myös eri vierasaineita koskevista EFSA:n lausunnoista. Kun viitearvo on tiedossa, voidaan laskea, kuinka paljon esimerkiksi 70 kg aikuinen tai 30 kg lapsi voi elintarviketta syödä ennen kuin toksikologinen viitearvo ylittyy.

Kadmiumin toksikologisenä viitearvona käytetään siedettävää viikkosaantia, TWI (tolerable weekly intake), 2,5 µg / kg rp / vko. Tämä tarkoittaa 70 kg painoisella aikuisella 175 µg/vko ja 30 kg painoisella lapsella 75 µg / vko.

Kadmiumin enimmäismäärä sipulissa on lainsäädännön (EU) 2023/915 mukaan 0,030 mg/kg. Esimerkkitapauksessa sipulissa on havaittu kadmiumia kymmenkertainen määrä, 0,30 mg/kg. Pastakastikkeen ainesosista 10 % on sipulia eli 10 g/100 g. 10 grammassa sipulia on näin ollen 0,003 mg eli 3 µg kadmiumia. 75 kg painoisen aikuisen tulisi syödä tällaisia annoksia viikossa noin 58 kertaa (175 µg : 3 µg) ja 30 kg lapsen noin 25 kertaa (75 µg : 3 µg), jotta siedettävän viikkosaannin raja ylittyy. Tällaiset syöntimäärät eivät ole realistisia, joten voidaan todeta, että kuluttajatakatähtäinvedolle ei ole tarvetta.

3.1.2. Kuluttajariskin arviointi torjunta-ainejäämien osalta

Torjunta-ainejäämän enimmäismäärän ylittyessä tulee arvioida tuotteen aiheuttama kuluttajariski EFSA:n [PRIMo-mallin](#) avulla. Primo-mallista saadaan tuloksena suora arvio siitä, ylittyykö akuutin riskin vertailuarvo (ARfD) vai ei. Mikäli riskinarvio on vähintään 100 % vähintään herkemällä kuluttajaryhmällä (lapset), on akuutti riski mahdollinen. Ruokavirasto auttaa ja ohjeistaa tarvittaessa muita viranomaisia



riskinarvion tekemisessä Primon avulla. Torjunta-ainejäämien takaisinvetojen päätöksentekopuu löytyy [Ruokaviraston nettisivulta](#).

4 VIRANOMAISVALVONTA

Vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien valvonta kuuluu elintarvikelain mukaiseen elintarvikevalvontaan. Valvontaviranomaisten on suoritettava virallisia tarkastuksia valvoakseen vierasaineille ja torjunta-ainejäämille säädettyjen asetusten noudattamista asetuksen [\(EY\) N:o 625/2017](#) mukaisesti.

Elintarvikkeiden vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien riskinhallinnan valvonta perustuu elintarvikealan toimijan omavalvonnan ja valmistusprosessien tarkastuksiin. Valvonnan tueksi voidaan myös ottaa valvontanäytteitä. Yksittäisen elintarvike-erän määräystenmukaisuus voidaan tarkastaa laboratorioanalyysien avulla.

Valvontaviranomaisten tulee olla ajan tasalla vierasaineisiin ja torjunta-ainejäämiin liittyvästä lainsäädännöstä ja vaatimuksista.

4.1 Valvontaviranomaiset

4.1.1. Ruokavirasto

Ruokaviraston vastuulla on ohjauksen, koulutuksen ja viestinnän keinoin saada kansallinen elintarvikevalvonta toimimaan riskiperusteisella, tehokkaalla ja yhdenmukaisella tavalla. Tätä tarkoitusta varten Ruokavirasto on laatinut myös tämän vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien valvontaohjeen. Lisäksi Ruokavirasto järjestää koulutusta muille viranomaisille.

Ruokaviraston virkaeläinlääkärit vastaavat valvonnasta ja toteuttavat näytteenottoja teurastamoissa, riistan käsittelylaitoksissa ja niiden yhteydessä toimivissa hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa. Ruokaviraston luomuvalvonta vastaa elintarvikkeiden luomulainsäädännön mukaisesta valvonnasta mm. torjunta-ainejäämien osalta. Ruokaviraston rajavalvonta vastaa EU:n ulkopuolisista maista tuotavien eläinperäisten elintarvikkeiden vaatimustenmukaisuuden valvonnasta elintarvikkeiden vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien osalta sekä ns. riskituoteasetusten [\(EU\) 2017/1793](#) mukaisesta näytteenotosta näiden elintarvikkeiden osalta maahantuonnin yhteydessä.

Ruokavirasto suunnittelee ja koordinoi EU-lainsäädännön vaatimuksesta toteutettavat elintarvikkeiden vierasaineiden ja elintarvikkeiden torjunta-ainejäämien



valvontaohjelmat yhteistyössä Tullin sekä Lupa- ja valvontaviraston kanssa. Ruokavirasto suunnittelee valvontaohjelmien näytteenoton kotimaisten elintarvikkeiden sekä EU:n ulkopuolelta tuotavien eläinperäisten elintarvikkeiden osalta, laatii näytteenottoihin tarvittavat ohjeistukset ja materiaalit, lähettää materiaalit ja näytteenottopyynnöt toimivaltaisille viranomaisille näytteenottoa varten, analysoi näytteet, koostaa valvontaohjelmien tulokset ja raportoi ne Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen EFSA:lle. Lisätietoa eri toimijoiden roolista valvontaohjelmissa löytyy [Ruokaviraston sivulta](#). Valvontaohjelmista ja niiden säädösperustasta on kerrottu tarkemmin osiossa 4.2.3.

4.1.2. Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset

Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset valvovat elintarvikealan toimijoiden omavalvonnan ja riskinhallinnan toimivuutta ja toteutumista toimialueillaan, huomioiden valvonnassaan myös vierasaineisiin ja torjunta-ainejäämiin liittyvät vaatimukset.

Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset toteuttavat teurastamonäytteitä lukuun ottamatta kotimaisten elintarvikkeiden ja markkinoille saatettujen tuontielintarvikkeiden näytteenoton ja valvonnan Elintarvikkeiden vierasaineiden ja Elintarvikkeiden torjunta-ainejäämien valvontaohjelmissa.

Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset valvovat myös vierasaineisiin ja torjunta-ainejäämiin liittyvät takaisinvedot sekä toteuttavat muut valvontatoimet omalla valvonta-alueellaan.

4.1.3. Tulli

Tulli valvoo sisämarkkinoilta ja EU:n ulkopuolelta maahantuotavia ei-eläinperäisiä elintarvike-eriä, ottaa niistä näytteitä ja analysoi näytteistä myös vierasaineita sekä torjunta-ainejäämiä. Mikäli tuote-erä osoittautuu määräystenvastaiseksi ja erä on pidetty Tullin valvonnassa tutkimusten valmistumiseen saakka, Tulli tekee erään kohdistuvat valvontatoimenpiteet itse. Mikäli elintarvike-erä on päässyt markkinoille ennen tutkimustulosten valmistumista, elintarvike-erän takaisinvedon valvonnasta vastaavat kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset tarvittaessa Ruokaviraston ohjauksessa.

Tulli vastaa ns. riskituoteasetuksen ([EU 2017/1793](#)) mukaisesta ei-eläinperäisten elintarvikkeiden näytteenotosta maahantuonnin yhteydessä.



Tulli suunnittelee ja toteuttaa ei-eläinperäisten tuontielintarvikkeiden näytteenoton maahantuonnin yhteydessä myös Elintarvikkeiden vierasaineiden ja Elintarvikkeiden torjunta-ainejäämien valvontaohjelmia varten.

Tullin elintarvikevalvonnasta löytyy lisätietoa [Tullin internetsivuilta](#).

4.1.4. Lupa- ja valvontavirasto

Lupa- ja valvontavirasto vastaa yli 2,8 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältävien juomien valvonnasta, huomioiden siinä myös vierasaineisiin ja torjunta-ainejäämiin liittyvät vaatimukset.

Lupa- ja valvontavirasto suunnittelee ja toteuttaa alkoholijuomien näytteenoton ja valvonnan myös Elintarvikkeiden vierasaineiden ja Elintarvikkeiden torjunta-ainejäämien valvontaohjelmia varten.

4.1.5. Puolustusvoimat

Puolustusvoimat vastaa oman ravitsemistoimintansa elintarvikevalvonnasta ottaen siinä myös vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien valvonnan huomioon. Jos ravitsemisalan palveluntarjoaja on Puolustusvoimien ulkopuolinen toimija, sen valvontaviranomainen on kunta.

4.2 Valvonnan toteuttaminen

4.2.1. Yleistä vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien viranomaisvalvonnasta

Viranomaisten suorittama vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien valvonta keskittyy

- omavalvonnan kattavuuden ja riittävyyden sekä toteutuksen arviointiin;
- asiakirjatarkastuksiin;
- käytännön toiminnan tarkasteluun;
- näytteiden ottamiseen.

Omavalvonnan toteutuksen arvioinnilla varmistetaan, että

- toimija tunnistaa vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien osalta merkittävimmät riskituotteet;
- toimija hallitsee itse omaan toimintaansa kohdistamallaan valvonnalla (omavalvonnalla) elintarvikkeiden sisältämille vierasaineille ja torjunta-ainejäämille asetetut vaatimukset



- toimijan toteuttamat laadunvarmistusmenettelyt, kuten ohjeet ja dokumentointi, ovat riittäviä
- toimijan suorittama omavalvontanäytteenotto on riittävän edustavaa ja soveltuvin osin omavalvontanäytteenottoa koskevien asetusten mukaista.

Asiakirjatarkastuksilla varmistetaan, että

- toimija voi asiakirjoin (hankintasopimukset, tuotespesifikaatiot) osoittaa, että hän tietää vierasaineisiin ja torjunta-ainejäämiin liittyvät vaatimukset ja ne ovat hallinnassa;
- vierasaineille ja torjunta-ainejäämille asetetut enimmäismäärät eivät ylitä elintarvikkeissa tai niiden raaka-aineissa, ja tämä osoitetaan tarvittaessa analyysitodistuksin ja/tai tavarantoimittajien auditoinnein.

Käytännön toiminnan tarkastelussa varmistetaan, että

- toimija hallitsee prosesseissaan syntyvien vierasaineiden muodostumista ohjeiden mukaisesti.

Näytteenotolla varmistetaan, että

- tavarantoimittaja noudattaa hankintasopimuksia tai tuotespesifikaatioita ja vastaanotettavat tuote-erät ovat niiden mukaisia
- prosessien hallinta on riittävää
- vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien enimmäismäärät eivät ylitä vastaanotettavissa eikä valmistettavissa raaka-aineissa tai tuotteissa.

Lisäksi kotimaisten tuotteiden näytteenotolla ja analyyseilla saadaan tietoa käytetyistä kasvinsuojeluainevalmisteista. Elintarvikevalvonnassa kotimaisia ja tuontikasviksia kohdellaan samalla tapaa kasvinsuojeluaineen käyttöluvasta riippumatta. Mikäli tehoaineen jäämä kotimaista alkuperää olevassa tuotteessa ei ylitä MRL:ää, markkinoille saatettua tuotetta ei tarvitse vetää pois, vaikka tehoaineelle ei olisi Suomessa käyttö lupaa kyseiselle kasville. Silloin, kun kotimaisessa kasviksessa havaitaan jäämää tehoaineesta, joka ei ole ko. kasville Suomessa sallittu, asiasta ilmoitetaan kuitenkin kasvinsuojeluaineiden käytön valvontaan Ruokaviraston maaseutulinjalle.

Viranomais voi varmistaa yksittäisen tuote-erän määräystenmukaisuuden laboratorioanalyyseillä. Viranomaisnäytteitä tulee ottaa aina silloin, jos on syytä epäillä raaka-aineen tai tuotteen olevan määrästenvastainen. Lisäksi viranomaisnäytteitä voidaan ottaa muun valvonnan tueksi. Elintarvikevalvontaviranomaisilla tulee olla valmiiksi sovittuna [laboratorio](#), jossa valvontanäytteet voidaan tarvittaessa tutkia vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien osalta.



On tärkeää, että viranomaisnäytteenotossa noudatetaan ajantasaista lainsäädäntöä. Kun viranomaisnäytteenotto toteutetaan lainsäädännön mukaisesti, huomioidaan mittausepävarmuus toimijan eduksi. Viranomaisnäytteenotosta säädetään asetuksilla ja direktiivillä, joiden ajantasainen lista löytyy [maa- ja metsätalousministeriön internetsivuilta](#).

4.2.2. Vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien riskinhallinnan valvonta (Oiva-tarkastukset)

Vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien riskinhallinnan valvontaa tehdään ensisijaisesti tarkastamalla **Oiva-rivejä 11.5 ja 11.6** [Oiva-arviointiohjeiden](#) mukaisesti. Oiva-arviointiohjeet ovat vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien osalta samanlaiset rekisteröidyille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille, ja valvottavat kohteet tarkastetaan kyseisten rivien osalta ohjeiden mukaisesti vähintään kerran kolmessa vuodessa.

On tärkeää, että valvontaa tehdään **riskiperusteisesti**.

Valvontaa tulisi erityisesti kohdistaa:

- toimijoihin, jotka valmistavat, valmistuttavat, pakkaavat, tuovat (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai välittävät (esim. agentuuritoiminta)
 - merkittäviä määriä elintarvikkeita, joihin liittyy riski torjunta-ainejäämistä tai vierasaineista;
 - imeväisille ja lapsille suunnattuja elintarvikkeita;
 - merkittäviä määriä elintarvikkeita, joiden valmistukseen kuuluu prosesseja, joissa on riski vierasaineiden syntymiselle (kasvirasvat ja öljyt, elintarvikkeet, joiden valmistukseen sisältyy perinteisiä savustusprosesseja)
- toimijoihin, jotka valmistavat ja saattavat markkinoille nk. akryyliamidiasetuksen ((EU) N:o 2107/2158) soveltamisalueeseen kuuluvia elintarvikkeita
- toimijoihin, joiden osalta on syytä epäillä, että he eivät omavalvonnassaan hallitse riittävästi vierasaineisiin tai torjunta-ainejäämiin liittyviä riskejä. Epäilyyn on syytä esimerkiksi silloin, jos toimijan maahantuomiin elintarvikkeisiin kohdistuu toistuvasti vierasaineisiin tai torjunta-ainejäämiin liittyviä RASFF-ilmoituksia tai Tullin tutkimusten perusteella annettuna huomautuksia tai hylkäyksiä.

Tämän ohjeen liitteinä I-III olevat tarkastuslomakkeet on tehty auttamaan niiden kohteiden tunnistamisessa, jotka ovat suurten tuotantomäärien tai korkeariskisten tuotteiden perusteella pakollista tarkastaa vierasaineiden ja/tai torjunta-ainejäämien Oiva-rivien osalta kerran kolmessa vuodessa. Lisäksi tarkastukset voidaan kohdentaa mihin tahansa toimijaan, joka valmistaa, valmistuttaa, pakkaa, tuo maahan tai välittää elintarvikkeita, joille on asetettu enimmäismääriä tai muita raja-arvoja. Liitteet auttavat tunnistamaan myös nämä kohteet.



4.2.3. Elintarvikkeiden vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien valvontaohjelmat

Elintarvikkeiden vierasaineiden ja torjunta-ainejäämien valvontaohjelmia toteutetaan EU-lainsäädäntöön perustuen yhtenäisesti koko EU:n alueella.

Elintarvikkeiden vierasaineiden valvontaohjelma

Elintarvikkeiden vierasaineiden valvontaohjelmaa toteutetaan vuosittain komission asetuksiin [\(EU\) 2022/931](#) ja [\(EU\) 2022/932](#) perustuen. Ohjelmassa valvotaan vierasaineiden esiintymistä elintarvikkeissa sekä sitä, että elintarvikkeet eivät sisällä vierasaineita yli lainsäädännössä asetettujen enimmäismäärien. Valvontaohjelma kattaa kotimaisen elintarviketuotannon, muista jäsenvaltioista tuodut elintarvikkeet ja Euroopan unionin markkinoille saapuvat elintarvikkeet.

Elintarvikkeiden vierasaineiden valvontaohjelmassa näytteitä otetaan sekä eläinperäisistä että ei-eläinperäisistä elintarvikkeista. Eläinperäisten elintarvikkeiden osalta valvonnan laajuudesta on säädetty tarkemmin, ja näytemäärät ja tutkittavat vierasaineet pysyvät melko samankaltaisina vuosittain. Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden osalta jäsenmaille on asetettu vuosittainen vähimmäisnäytemäärä, mutta jäsenmaa päättää riskiperusteisesti, mitä vierasaineita ja elintarvikkeita tutkitaan. Jäsenmaiden on huomioitava kaikki vierasaineet ja hyödykeryhmät, joille on asetettu lainsäädännössä enimmäismäärät tai muut sääntelyyn perustuvat raja-arvot.

Elintarvikkeiden torjunta-ainejäämien valvontaohjelma

Elintarvikkeiden torjunta-ainejäämien valvontaohjelma perustuu asetukseen (EY) N:o 396/2005 sekä [vuosittain annettaviin EU:n yhteisiin täytäntöönpanoasetuksiin](#). Ohjelma koostuu täytäntöönpanoasetuksissa määriteltävistä pakollisista tuotteista sekä kansallisesta kokonaisuudesta, jonka tuotteet valitaan kansallisten viljely- ja kulutustietojen pohjalta. Ohjelmassa tutkitaan kasviperäisiä alkutuotannon tuotteita, muutamia eläinperäisiä alkutuotannon tuotteita sekä erityisille ryhmille tarkoitettuja elintarvikkeita (lastenruoat, äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet). Ohjelman tavoitteena on valvoa, etteivät sallittujen tehoaineiden jäämäpitoisuudet ylitä asetettuja MRL:iä ja ettei tuotteissa esiinny jäämiä ei-sallituista kasvinsuojeluaineista.

Ohjelmien toteutus

Ruokavirasto suunnittelee, ohjaa ja koordinoi valvontaohjelmien toteuttamista kotimaisten elintarvikkeiden sekä EU:n ulkopuolelta tuotavien elintarvikkeiden osalta. Näytteet ottavat toimivaltaiset viranomaiset, joita ovat kotimaisten tuotteiden osalta kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset sekä teurastamojen virkaeläinlääkärit. Tulli ja



Lupa- ja valvontavirasto suunnittelevat ja toteuttavat valvontaa toimivaltaansa kuuluvien elintarvikkeiden osalta.

Ruokaviraston pyytämät näytteet analysoidaan pääosin Ruokaviraston laboratoriossa. Lisäksi tietyt analyysit tehdään Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen laboratoriossa, ja tarvittaessa käytetään myös muita alihankintalaboratorioita. Tiettyjä vierasaineita analysoidaan myös Tullilaboratoriossa, Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen laboratoriossa tai muissa alihankintalaboratorioissa. Ruokavirasto toimittaa valmiit tutkimustodistukset tiedoksi näytteen ottaneisiin valvontayksiköihin, ja valvontayksiköt välittävät ne edelleen näytteenottokohteille. Mikäli tuloksissa havaitaan enimmäismäärien ylityksiä, toimivaltaiset viranomaiset suorittavat tarvittavat valvontatoimet.

Vierasaineiden valvontaohjelman osalta jäsenmaat toimittavat valvontasuunnitelmat vuosittain Euroopan komissiolle. Torjunta-ainejäämien valvontaohjelmaa koskien ei ole pakollista toimittaa suunnitelmaa.

Edellisen vuoden tuloksista raportoidaan Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen EFSA:lle ja lisäksi tulokset toimitetaan Euroopan komissiolle osana monivuotisen kansallisen valvontasuunnitelman toteutumisen raporttia. Valvontaohjelmien tulokset kootaan vuosittain myös Elintarviketurvallisuus Suomessa -raporttiin, jotka julkaistaan [Ruokaviraston internetsivuilla](#).

Lisäksi torjunta-ainejäämien valvontaohjelman tuloksista laaditaan vuosittain *European Union Report on pesticide residues in food*- sekä *National summary reports on pesticide residues* -julkaisut. Linkit julkaisuihin lisätään niiden ilmestyttyä [Ruokaviraston verkkosivujen torjunta-ainejäämien valvontatulosten vuosisivulle](#).

4.3 Toimenpiteet laiminlyöntien ja rikkomusten takia

Jos valvontaviranomainen havaitsee, että elintarvikealan toimija rikkoo voimassa olevia elintarvikemääräyksiä, hänen tulee ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin niiden noudattamisen varmistamiseksi. Tarvittaessa tulee käyttää elintarvikelain mukaisia hallinnollisia pakkokeinoja.

Ruokaviraston oikeudellinen yksikkö on laatinut oppaan elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa (Ruokaviraston ohje 3761/04.02.00.01/2020/3).

4.4 Esimerkkejä valvonnasta



4.4.1 Hedelmäpatukoiden valmistaja

Yritys valmistaa Suomessa ja myy kotimaassa sekä vie sisämarkkinoille patukoita, joihin käytetään valmistusaineina kuivattua taatelia ja viikunaa, hedelmämehua, pähkinöitä ja siemeniä sekä kotimaista luonnosta kerättyä karpaloa. Taateli, viikuna, pähkinät ja siemenet tuodaan ulkomailta. Mainittujen raaka-aineiden käyttömäärät, lukuun ottamatta hedelmämehua, ylittävät liitteessä 1 esitetyt vähimmäismäärät. Tällöin torjunta-ainejäämien ja vierasaineiden valvontaa tulee kohdentaa toimijan raaka-aineiden riskinhallintaan vähintään kerran kolmessa vuodessa.

Liitteestä 1 nähdään, että mainituista raaka-aineista tulee tarkastaa **Oiva-rivillä 11.5** vähintään seuraavien riskien hallinta:

- Taatelit ja viikunat: torjunta-ainejäämät (kuivauksen prosessointikerroin huomioitava), aflatoksiinit, okratoksiini A
- Karpalo: lyijy, kadmium
- Pähkinät ja siemenet: torjunta-ainejäämät

Hedelmämehun käyttömäärät ovat pieniä verrattuna Oiva-rivin tarkastamiseen velvoittavaan vuosittaiseen kilomäärään, mutta myös hedelmämehun osalta on mahdollista tarkastaa riskinhallinta patuliinin osalta.

Toimijalta tarkastetaan näiden raaka-aineiden osalta hankintasopimukset tai tuotespesifikaatiot. Näissä tulisi lukea vähintään, että torjunta-ainejäämien osalta noudatetaan asetuksen (EY) N:o 396/2005 ajantasaisia enimmäismääriä. Lisäksi sopimuksissa tulee todeta, että aflatoksiinien ja okratoksiini A:n osalta noudatetaan asetuksen (EU) 2023/915 mukaisia ajantasaisia enimmäismääriä mahdolliset prosessointikertoimet huomioiden.

Lisäksi tarkastetaan, onko raaka-aineista tehty omavalvontatutkimuksia, ja millä frekvenssillä. Osa tutkimuksista voi olla myös tavarantoimittajan tekemiä, ja mahdolliset valvontatutkimukset on mahdollista sisällyttää osaksi omavalvontaa. Käytännössä jokaisen tavarantoimittajan jokaista tuoteryhmää pitäisi tutkia omavalvonnassa säännöllisesti, mutta raaka-aineen ostomäärät huomioiden joko useamman kerran vuodessa, vuosittain tai hiukan harvemmin.

4.4.2 Kala-alan laitos / savustamo

Yritys perkaa ja pakkaa merkittäviä määriä pyydettyä kalaa. Lisäksi yritys valmistaa savukalatuotteita perinteisiä savustusmenetelmiä hyödyntäen.

Liitteestä 1 nähdään, että mainituista raaka-aineista tulee tarkastaa **Oiva-rivillä 11.5** vähintään seuraavien riskien hallinta:



- Raskasmetallit (arseeni, elohopea, lyijy, kadmium, mahdollisesti epäorgaaninen tina (säilykkeet))
- Dioksiinit ja PCB-yhdisteet, PFAS-yhdisteet
- PAH-yhdisteet (savustetut tuotteet)

Toimijalta tarkastetaan näiden raaka-aineiden osalta hankintasopimukset tai tuotespesifikaatiot. Sopimuksissa tulee todeta, että raskasmetallien, dioksiinien, PCB- ja PFAS-yhdisteiden osalta noudatetaan asetuksen (EU) 2023/915 mukaisia ajantasaisia enimmäismääriä mahdolliset prosessointikertoimet huomioiden. Lisäksi tarkastetaan, onko raaka-aineista tehty omavalvontatutkimuksia, ja millä frekvenssillä.

Lisäksi tulee huomiotavaksi, että mikäli toimija tuo, varastoi, välittää, pakkaa, myy tai vie Suomesta dioksiinipoikkeuksen alaista kalaa tai kalastustuotteita, on tarkastettava myös Oiva-rivi 16.4 Dioksiinipoikkeuksen alaisen kalan ja kalastustuotteiden jäljitettävyyttä. Poikkeus koskee Itämeren alueelta luonnosta pyydettyä lohta (*Salmo salar*), yli 17 cm:n mittaista tai lajittelematonta (eli kokoluokittelematonta) silakkaa (*Clupea harengus*), nieriää (*Salvelinus spp.*), jokinahkiaista (*Lampetra fluviatilis*) ja taimenta (*Salmo trutta*) sekä niistä saatavia tuotteita. Dioksiinipoikkeuksen alaisia kaloja tai niistä saatuja tuotteita ei saa toimittaa ilman eräkohtaista analyysitodistusta muihin jäsenvaltioihin kuin Suomeen ja Ruotsiin. Lohta tai siitä saatuja tuotteita saa toimittaa myös Latviaan.

Toimijan itse savustamien tuotteiden osalta varmistetaan, onko savustuslaitteen puhtaudesta huolehdittu ja onko noudatettu käyttöohjeita ja hyviä tuotantotapoja. Tarkastetaan myös, onko savustetuista tuotteista tehty omavalvontatutkimuksia ja millä frekvenssillä. Omavalvonta-analyysijä tulee tehdä vähintään toimintaa aloitettaessa ja silloin, kun prosesseihin tehdään muutoksia. On huomiotava lisäksi, savustaako toimija PAH-poikkeuksen alaisia tuotteita. PAH-poikkeuksen alaisia tuotteita ovat perinteisesti lämminsavustetut pienet, enintään 20 cm kalat (ja nahkiainen kaikissa mitoissaan) ja pienistä kaloista valmistetut kalastustuotteet. Tällöin on huomiotava, että niitä saa toimittaa ainoastaan Suomen markkinoille. Hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa tulee tällöin tarkistaa, että vastaanottavalle elintarvikehuoneistolle toimitettavissa tiedoissa on merkintä toimittamisen rajoituksesta PAH-poikkeuksen alaisten tuotteiden osalta. Toimitusrajoitus ei koske tilanteita, joissa analyysihin pohjautuen voidaan osoittaa, että EU-lainsäädännössä savustetulle kalalla ja lihalla ja niistä valmistetuille tuotteille asetetut yleiset enimmäismäärät alittuvat.

4.4.3 Tukkumyyntiä ja vähittäismyyntiä harjoittava maahantuojaja

Tukkumyyntiä sekä vähittäismyyntiä harjoittava liike tuo maahan tuoreita ja pakastettuja vihanneksia sekä tuoreita hedelmiä. Maahantuonti tapahtuu



hollantilaisen vihannestukun kautta, mutta kasvien alkuperä on EU:n ulkopuolella. Yrityksen maantuontimäärä edellä mainituille tuotteille on 400 000 kg vuodessa, joten se ei ylitä liitteessä 1 esitettyä vähimmäistuontimäärää, jolloin yrityksen maahantuontitoimintaa ei ole pakollista tarkastaa torjunta-ainejäämien osalta kerran kolmessa vuodessa. Salaatteja tuodaan maahan noin 20 000 kg vuodessa, mikä ei ylitä liitteessä 1 esitettyä vähimmäistuontimäärää, jolloin yrityksen maahantuontitoimintaa ei ole pakollista tarkastaa nitraatin osalta kerran kolmessa vuodessa.

Kuitenkin kohteen valvoja on saanut edellisen kahden vuoden aikana useita valvontapyyntöjä koskien toimijan maahantuomien vihannesten torjunta-ainejäämäpitoisuuksia. Torjunta-ainejäämäpitoisuudet ovat ylittäneet MRL:n kahdesti Tullin valvontatutkimuksissa, ja kolme kertaa toinen jäsenmaa on ilmoittanut yrityksen maahantuoman elintarvikkeen MRL-ylityksestä RASFF-järjestelmän kautta. Tapauksista kaksi on ollut sellaisia, joissa tehoaineen akuutin toksisuuden viitearvo on ylittynyt, kuluttajariskiä ei olla voitu sulkea pois ja takaisin veto on pitänyt tehdä kuluttajalta saakka.

Torjunta-ainejäämien riskinhallinta on riskiperusteisuus huomioiden suositeltavaa tarkastaa maahantuontimäärästä riippumatta silloin, kun toimijan maahantuomista raaka-aineista on havaittu torjunta-ainejäämien MRL-ylityksiä säännöllisesti.

Toimijalta tarkastetaan maahantuotavien kasvien osalta hankintasopimukset tai tuotespesifikaatiot koskien torjunta-ainejäämien riskinhallintaa, ja asia arvioidaan **Oiva-rivillä 11.5**. Asiakirjoissa tulisi lukea vähintään, että torjunta-ainejäämien osalta noudatetaan asetuksen (EY) N:o 396/2005 mukaisia ajantasaisia enimmäismääriä.

Lisäksi tarkastetaan, onko raaka-aineista tehty omavalvontatutkimuksia tai saatu analyysitodistuksia tavarantoimittajalta, ja millä frekvenssillä. Osa tutkimuksista voi olla myös tavarantoimittajan tekemiä, ja mahdolliset valvontatutkimukset on mahdollista sisällyttää osaksi omavalvontaa. Käytännössä jokaisen tavarantoimittajan jokaista tuoteryhmää pitäisi tutkia omavalvonnassa säännöllisesti, mutta raaka-aineen ostomäärät huomioiden joko useamman kerran vuodessa, vuosittain tai hiukan harvemmin.

Mikäli saman tavarantoimittajan tuotteissa on säännöllisesti ylityksiä eikä keskustelu tavarantoimittajan kanssa johda tilanteen muuttumiseen, toimijan tulisi tapauskohtaisesti myös selvittää mahdollisuutta tavarantoimittajan vaihtamiseen.

Koska toimijan maahantuomiin elintarvikkeisiin on liittynyt enimmäismäärien ylityksiä, tarkastetaan myös, että ko. eriiin kohdennetut takaisinvetotoimenpiteet ovat olleet riittävät erien markkinoilta sekä tarvittaessa loppukuluttajilta poistamiseksi.



4.4.4 Leipomo

Suuri leipomo valmistaa leipomotuotteita, joihin käytetään raaka-aineina myllytuotteita (jauhoja ja hiutaleita), riisiä, siemeniä, marjahilloja, omenasosetta sekä kasvirasvoja. Liitteessä 1 esitetyt vähimmäismäärät ylittyvät kotimaisista viljoista koostuvien myllytuotteiden lisäksi riisillä, siemenillä ja omenasoseella. Lisäksi rasvojen prosessivierasaineiden tarkastaminen on pakollista kerran kolmessa vuodessa.

Liitteestä 1 nähdään, että mainituista raaka-aineista tulee tarkastaa **Oiva-rivillä 11.5** vähintään seuraavien riskien hallinta:

- Myllytuotteet: Okratoksiini A, Deoksinivalenoli, Zearalenoni
- Riisi: Arseeni
- Siemenet: Torjunta-ainejäämät, Aflatoksiinit
- Omenasose: Patuliini
- Kasvirasvat: PAH-yhdisteet, 3-MCPD, Glysidyyllirasvahappoesterit

Lisäksi mikä tahansa rivi voidaan riskiperusteisesti tarkastaa minkä tahansa hankittavan raaka-aineen osalta, mikäli siihen liittyen on voimassa oleva lainsäädännöllinen enimmäismäärä, voidaan tarkastaa.

Toimijalta tarkastetaan näiden raaka-aineiden osalta hankintasopimukset tai tuotespesifikaatiot. Näissä tulisi lukea vähintään, että torjunta-ainejäämien osalta noudatetaan asetuksen (EY) N:o 396/2005 ajantasaisia enimmäismääriä. Lisäksi sopimuksissa tulee todeta, että aflatoksiinien, okratoksiini A:n, patuliinin, deoksinivalenolin, zearalenonin, PAH-yhdisteiden, 3-MCPD:n sekä glysidyyllirasvahappoesterion osalta noudatetaan asetuksen (EU) 2023/915 mukaisia ajantasaisia enimmäismääriä mahdolliset prosessointikertoimet huomioiden.

Lisäksi tarkastetaan, onko raaka-aineista tehty omavalvontatutkimuksia, ja millä frekvenssillä. Osa tutkimuksista voi olla myös tavarantoimittajan tekemiä, ja mahdolliset viranomaisten tekemät valvontatutkimukset on mahdollista sisällyttää osaksi omavalvontaa. Käytännössä jokaisen tavarantoimittajan jokaista tuoteryhmää pitäisi tutkia omavalvonnassa säännöllisesti, mutta raaka-aineen ostomäärät huomioiden joko useamman kerran vuodessa, vuosittain tai hiukan harvemmin.

Leipomo valmistaa myös erityyppisiä ruokaleipiä. Ruokaleivät kuuluvat akryyliamidiasetuksen (EU) N:o 2107/2158 soveltamisalaan. Leipomo on suuri ja toimittaa tuotteita valtakunnallisesti markkinoille. Näin ollen toimijan tulee noudatta pakollisia akryyliamidin vähentämistoimenpiteitä ja lisäksi toimintaan kohdistuu pakollinen monitorointivelvoite akryyliamidipitoisuuksien tutkimiseksi tuotteista. on



Akryyliamidin soveltamisalaan kuuluvien elintarvikkeiden valmistus yhdistyy Oiva-rivin **11.6 Omissa prosesseissa syntyvät vierasaineet** tarkastamiseen liitteen 2 mukaisesti.

Tarkastuksella arvioidaan omavalvonnan toteutumista tarkastamalla, tunnistaako ja hallitseeko toimija akryyliamidiin liittyvät vaarat. Lisäksi tarkastetaan, onko akryyliamidiasetuksessa vaaditut, valmistettavaa elintarviketta koskevat vähentämistoimenpiteet kuvattu omavalvonnassa ja onko toteutumisen seuranta soveltuvin osin havaittavissa/ osoitettavissa.

Vaadittavat vähentämistoimenpiteet:

Leipä

- Maanviljely (esim. lannoitus, kasvinterveys)
- Tuotteen suunnittelu, käsittely ja kuumentaminen.

Tarkastuksella tarkastetaan, että elintarvikealan toimijan on kuvannut omavalvonnassaan valmistamalleen elintarvikkeelle vaaditut vähentämistoimenpiteet sekä niiden toteuttaminen käytännössä.

Vähentämistoimenpiteiden noudattaminen on voitava osoittaa dokumentoidusti, tarvittaessa säännöllisin kirjauksin. Lisäksi varmistetaan, että omavalvontaan on lisäksi liitetty näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma perusteluineen. Näytteenotto- ja tutkimussuunnitelman tulokset on kirjattava ja niitä on verrattava akryyliamidin vertailuarvioihin.

4.4.5 Suuri einestehdas

Suuressa einestehtaassa valmistetaan salaatteja (raaka-aineina kasvikset, siemenet, broileri, lohi), liha-, kasvis- ja kalapyöryköitä (pyörykät sisältävät pääraaka-aineen lisäksi mm. korppujauhoa) sekä valmisaterioita (raaka-aineina kalaa, riisiä, pastaa, lihaa, papuja ja kasviksia). Liitteessä 1 esitetyt enimmäismäärät ylittyvät kalan, kasvien (ml. salaattien pienempi kilomäärä), riisin, viljatuotteiden (pasta ja korppujauhot) sekä tuotteisiin käytettävien mausteiden kohdalla.

Liitteistä 1 ja 2 nähdään, että mainituista raaka-aineista tulee tarkastaa **Oiva-rivin 11.5** mukaisesti vähintään seuraavien riskien hallinta:

Kala: lyijy, kadmium, elohopea, dioksiinit ja PCB-yhdisteet, PFAS-yhdisteet

Kasvikset: torjunta-ainejäämät,

Salaatit: nitraatti

Riisi: arseeni

Pasta ja korppujauho: okratoksiini A, deoksinivalenoli, zearalenoni

Mausteet: torjunta-ainejäämät



Lisäksi riskinhallinta voidaan tarkastaa minkä tahansa hankittavan raaka-aineen osalta, mikäli siihen liittyen on voimassa oleva lainsäädännöllinen enimmäismäärä.

Toimijalta tarkastetaan näiden raaka-aineiden osalta hankintasopimukset tai tuotespesifikaatiot. Näissä tulisi lukea vähintään, että torjunta-ainejäämien osalta noudatetaan asetuksen (EY) N:o 396/2005 ajantasaisia enimmäismääriä. Lisäksi sopimuksissa tulee todeta, että lyijyn, kadmiumin, elohopean, dioksiinien ja PCB-yhdisteiden, PFAS-yhdisteiden, nitraatin, arseenin, okratoksiini A:n deoksinivalenoin ja zearalenonin osalta noudatetaan asetuksen (EU) 2023/915 mukaisia ajantasaisia enimmäismääriä mahdolliset prosessointikertoimet huomioiden.

Lisäksi tarkastetaan, onko raaka-aineista tehty omavalvontatutkimuksia, ja millä frekvenssillä. Osa tutkimuksista voi olla myös tavarantoimittajan tekemiä, ja mahdolliset viranomaisten tekemät valvontatutkimukset on mahdollista sisällyttää osaksi omavalvontaa. Käytännössä jokaisen tavarantoimittajan jokaista tuoteryhmää pitäisi tutkia omavalvonnassa säännöllisesti, mutta raaka-aineen ostomäärät huomioiden joko useamman kerran vuodessa, vuosittain tai hiukan harvemmin.

4.4.6 Ravintola

Ravintolassa tarjotaan asiakkaille muun ruoan ohella ravintolan itse valmistamaa leipää sekä ranskanperunoita raa'ista perunoista. Kyseiset tuotteet kuuluvat akryyliamidiasetuksen (EU) N:o 2107/2158 soveltamisalaan. Ravintolan toiminta on paikallista, elintarvikkeiden tai niiden raaka-aineiden hankinta ei ole keskitettyä ja käytössä ei ole vakioituja, standardoituja valmistusmenetelmiä.

Akryyliamidin soveltamisalaan kuuluvien elintarvikkeiden valmistus yhdistyy Oivarin **11.6 Omissa prosesseissa syntyvät vierasaineet**, tarkastamiseen liitteen 2 mukaisesti.

Tarkastuksella arvioidaan omavalvonnan toteutumista tarkastamalla, tunnistaako ja hallitseeko toimija akryyliamidiin liittyvät vaarat. Lisäksi tarkastetaan, onko akryyliamidiasetuksessa vaaditut, valmistettavaa elintarviketta koskevat vähentämistoimenpiteet kuvattu omavalvonnassa ja onko toteutumisen seuranta soveltuvin osin havaittavissa/ osoitettavissa.

Vähentämistoimenpiteet perunatuotteiden osalta:

- Valmistuksessa on hyvä käyttää, saatavuuden ja käyttötarkoitukseen soveltuvuuden mukaan, perunalajikkeita, joiden sokeripitoisuus on pieni.
- Raa'at, kuorimattomat perunat tulisi varastoitava yli 6 °C lämpötilassa.
- Ennen raakojen perunoiden paistamista perunat tulisi sokeripitoisuuden vähentämiseksi joko pestä ja liottaa kylmässä vedessä 30 min–2 h ja tämän



jälkeen huuhdella suikaleet puhtaalla vedellä ennen paistamista, tai liottaa muutama minuutti lämpimässä vedessä ja tämän jälkeen huuhdella suikaleet puhtaalla vedellä ennen paistamista, tai kiehauttaa perunat.

- Perunoita paistettaessa tulisi käyttää paisto-öljyjä ja -rasvoja, jolla voi paistaa mahdollisimman nopeasti ja mahdollisimman pienessä lämpötilassa.
- Paistolämpötilojen on oltava alle 175 °C.

Paistoöljyjen ja -rasvojen laatua on ylläpidettävä poistamalla öljyn seasta ohuita kappaleita ja murusia. Ranskanperunoiden paistamisessa olisi hyvä käyttää saatavilla olevia värioppaita, joissa neuvotaan optimaalinen värin ja pienen akryyliamidipitoisuuden yhdistelmä. Värioppaan tulisi olla selkeästi elintarvikkeita valmistavan henkilökunnan nähtävillä.

Vähentämistoimenpiteet leivän osalta:

- Pidennetään hiivalla nostusaikaa
- Optimoidaan kosteuspitoisuudeltaan pienen tuotteen valmistuksessa käytettävän taikinan kosteuspitoisuutta
- Käytetään mahdollisimman pientä uunin lämpötilaa ja tarvittaessa pidennetään paistoaikaa.

Em. vaatimuksia tulee noudattaa, mikäli ne ovat kohtuudella saavutettavissa. Mikäli toimija ei käytä näitä vähentämistoimenpiteitä, tulee selkeästi perustella, miksi niiden käyttö ei ole mahdollista oma tuotantoprosessi ja/tai hygieniavaatimukset huomioiden.

- Tuotteet on paistettava siten, että niiden lopullinen väri on mahdollisimman vaalea.

Pienten yritysten osalta omavalvonnan ja sen toteutuksen seurannan ei välttämättä tarvitse olla kirjallisessa muodossa. Toimijan on kuitenkin kyettävä suullisesti esittämään, että on tietoinen akryyliamidista ja kuvaamaan toimenpiteet, joita on tehnyt akryyliamidin vähentämiseksi (työohjeet, reseptit tms.). Poikkeamat ja niiden korjaavat toimenpiteet tulee kuitenkin kirjata.

Akryyliamidiasetuksessa kuvattu näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmavelvoite ei koske paikallista toimintaa.

5 Lainsäädäntö ja ohjeet

5.1 Vierasaineet



- Vierasaineita koskevat ohjeet ja lainsäädäntö [Ruokaviraston internetsivuilla](#)
- Vierasaineet koskeva lainsäädäntö [MMM:n internetsivuilla](#)
- Komission asetus (EU) 2023/915 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismääristä ja asetuksen (EY) N:o 1881/2006 kumoamisesta
- Komission asetus (EU) 2017/2158 toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 880/2016 eräiden vieraiden aineiden enimmäismääristä elintarvikkeessa.

5.2 Torjunta-ainejäämät

- Torjunta-ainejäämiä koskevat ohjeet ja lainsäädäntö [Ruokaviraston internetsivuilla](#)
- Torjunta-ainejäämiä koskeva lainsäädäntö [MMM:n internetsivuilla](#)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 396/2005 3 torjunta-ainejäämien enimmäismääristä kasvi- ja eläinperäisissä elintarvikkeissa ja rehuissa tai niiden pinnalla sekä neuvoston direktiivin 91/414/ETY muuttamisesta
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus lastenruokien torjunta-ainejäämistä 1215/2007
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus äidinmaidonkorvikkeista ja vieroitusvalmisteista 1216/2007
- Komission delegoitu asetus (EU) 2016/127 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 609/2013 täydentämisestä äidinmaidonkorvikkeiden ja vieroitusvalmisteiden koostumusta ja niistä annettavia tietoja koskevien erityisvaatimusten sekä imeväisten ja pikkulasten ravitsemisesta annettavia tietoja koskevien vaatimusten osalta

Laatijat

Arja Heinonen ja Kaisa Kukkonen

Hyväksyjä

Sari Sippola

Voimaantulo

Tämä ohje on voimassa XX.XX.2026 lähtien.