



## Meri- tai järiveden käyttö kala-alan toiminnassa

### Meri- tai järiveden käyttö kala-alan toiminnassa

Tuoreiden kalastustuotteiden käsittelyyn ja pesuun sekä niiden jäähdyttämiseen sekä keitettyjen rapujen jäähdyttämiseen tarkoitetun jään valmistamiseen voidaan käyttää puhdasta vettä eli meri-, järvi- tai jokivettä. Käytettävä puhdas vesi ei saa vaarantaa elintarviketurvallisuutta. Puhdasta vettä ei voi käyttää elintarvikehuoneistoissa, joissa käsitellään muita elintarvikkeita kuin kalastustuotteita.

Puhtaan veden käyttäminen kala-alan toiminnassa edellyttää vesilähteen mikrobiologisen ja kemiallisen laadun selvittämistä ennen toiminnan aloittamista ja toiminnan aikana. Veden laadun omavalvontaa tulee tehdä riskiperusteisesti ja omavalvonnan on sisällettävä kaikki veden olomuodot, joita toiminnassa käytetään (vesi, jää, höyry). Omavalvontatutkimusten laajuus ja tiheys riippuvat toiminnan laajuudesta (tuotantomäärä, kausiluonteisuus), prosessien luonteesta, tuotettavien elintarvikkeiden laadusta ja käytetystä vesilähteestä. Riskinarvioinnissa tulee huomioida myös luontaisen tai muun toiminnan aiheuttamat riskit veden laadulle, kuten jätevesipuhdistamon läheisyys. Vedenotto on toteutettava mahdollisimman turvallisesti esimerkiksi pumppaamalla vesi syvältä.

Jos toimija itse tekee veden laatuun vaikuttavia käsittelyjä (esim. desinfiointikäsittely), käsittelyt ja veden puhtauden varmistustapa tulee kuvata omavalvonnassa. Veden kuljetukseen, varastointiin ja valmistamiseen käytettävät laitteet ja järjestelmät, kuten säiliöt, suodattimet ja altaat, on puhdistettava riittävän usein. Toimijan on pystyttävä perustelemaan, miten omavalvonta on riittävä turvaamaan veden ja elintarvikkeiden turvallisuuden.

Puhtaan veden järjestelmä tulee merkitä selvästi ja erottaa asianmukaisesti talousvesijärjestelmästä. Asianmukainen erottamistapa on esitetty ympäristöministeriön asetuksessa 1047/2017. Puhdasta vettä tai muutakaan talousvettä heikkolaatuisempaa vettä ei saa päästä sekoittumaan talousvesiverkoston.

### Kala-alan toiminnassa käytettävän puhtaan veden laatuvaatimukset- ja suositukset

Laatuvaatimus:

Vesi ei saa sisältää mikrobeja, haitallisia aineita ja toksisia syanobakteereja (sinileviä) siinä määrin, että elintarvikkeen turvallisuus heikkenee epäsuorasti tai suoraan.

Laatusuositukset:

Muuttuja	Enimmäisarvo ja yksikkö
<i>Escherichia coli</i>	0 pmy/100 ml
Suolistoperäiset enterokokit	0 pmy/100 ml
Sinilevät	Ei silmin havaittavissa
Veden aistinvarainen laatu	Ei havaittavissa kalan elintarviketurvallisuutta vaarantavia tekijöitä, esimerkiksi öljyä