



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ajankohtaista valvonnasta

Hyönteisseminaari toimijoille

18.1.2019



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Uuselintarvikelupa ja sen hakeminen sekä takaisinvedot

Anna Mizrahi

ylitarkastaja

kemiallinen elintarviketurvallisuus



Uuselintarvikelupa ja sen hakeminen

- Hyönteiset voivat päästä markkinoille EU:ssa
 - Hakemusmenettelyllä tai
 - Ilmoitusmenettelyllä
 - Koskee vain kolmansien maiden perinteisiä elintarvikkeita
- Uuselintarvikelupaa haetaan sähköisesti EU-komission sähköisessä järjestelmässä. Tietoja voi lisätä/poistaa järjestelmästä hakijan toimesta.
- Hakemuksen/ilmoituksen voi tehdä mikä tahansa taho (yksi tai useampi)
- Hakemuksen käsittely on maksutonta

Uuselintarvikelupamenettely

(EU) 2015/2283 10 art



- Hakemus toimitetaan komissiolle, joka
 - Asettaa hakemuksen viipymättä jäsenvaltioiden saataville
 - Toteaa, onko hakemus asianmukainen vai ei*
 - Julkistaa hakemuksen tiivistelmän internetsivuillaan
(https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/summary-ongoing-applications-and-notifications_en)
- Komissio pyytää tarvittaessa viipymättä Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselta (EFSA) lausuntoa uuselintarvikkeen vaikutuksesta ihmisten terveyteen
 - EFSA:n annettava lausuntonsa 9 kk kuluessa asianmukaisen hakemuksen vastaanottamisesta
- Komissio laatii 7 kk kuluessa EFSA:n lausunnon julkaisemisesta ehdotuksen täytäntöönpanosäädökseksi, jolla hyväksytään/hylätään uuselintarvikkeen unionin markkinoille saattaminen*

* Jäsenmaat ovat mukana valmistelussa

Kolmansien maiden perinteisiä elintarvikkeita koskeva ilmoitusmenettely



(EU) 2015/2283 14 art.

- Ilmoitus toimitetaan komissiolle, joka
 - Toimittaa ilmoituksen jäsenvaltioiden ja EFSA:n saataville
 - Toteaa, onko ilmoitus asianmukainen vai ei
 - Julkistaa ilmoituksen tiivistelmän internetsivuillaan
(https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/summary-ongoing-applications-and-notifications_en)
- Jäsenvaltiot ja EFSA voivat 4 kk kuluessa toimittaa komissiolle asianmukaisesti perusteltuja turvallisuutta koskevia vastalauseita, jotka koskevat ko. perinteisen elintarvikkeen unionin markkinoille saattamista
 - Jos ei vastalauseita, komissio hyväksyy ko. perinteisen elintarvikkeen markkinoille saattamisen ja lisää sen unionin luetteloon
 - Jos vastalauseita, komissio ei hyväksy ko. perinteisen elintarvikkeen markkinoille saattamista
 - Hakija voi halutessaan toimittaa komissiolle hakemuksen 16 art. mukaisesti

Ohjeistusta uuselintarvikehakemuksen/-ilmoituksen tekoon



- Ruokaviraston internetsivut:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/uuselintarvikeluvan-hakeminen/>

- Komission internetsivut:

https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations_en

- EFSA:n internetsivut:

- Uuselintarvikehakemukset:

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4594>

- Kolmansien maiden perinteisiä elintarvikkeita koskevat ilmoitukset ja hakemukset: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4590>



EFSA:n arvioinnissa olevat hyönteishakemukset

Hakemus	Käsittelyvaihe	Status
<i>Alphitobius diaperinus</i> larvae (whole)	EFSA Risk Assessment	On hold – additional information requested
<i>Acheta domesticus</i> for consumption as a food and as an ingredient in additional food groups	EFSA Suitability Check	On hold – additional information requested
Dried mealworms (<i>Tenebrio molitor</i>)	EFSA Risk Assessment	On hold – additional information requested
Dried crickets (<i>Gryllodes sigillatus</i>)	EFSA Risk Assessment	
<i>Locusta migratoria</i> for consumption as a food and as an ingredient in additional food groups	EFSA Suitability Check	On hold- additional information requested
<i>Tenebrio molitor</i> (mealworms) as a food and as an ingredient in additional food groups	EFSA Suitability Check	On hold- additional information requested



Komission käsittelyssä olevat hakemukset

Hakemus	Käsittelyvaihe	Status
Whole desert locust (<i>Schistocerca gregaria</i>) products	Commission validity check	On hold- additional information requested
Finished food based on insects	Commission validity check	On hold – additional information requested
Edible larvae and pupae of ants of the species <i>Liometopum apiculatum</i> and <i>L. occidentale</i> var. <i>Luctuosum</i> *	Commission validity check	On hold – additional information requested
Dried <i>Alphitobius diaperinus</i>	Commission validity check	On hold – additional information requested
<i>Aegiale hesperiaris</i> *	Commission validity check	On hold – additional information requested
Flour of dried <i>Tenebrio molitor larvae</i> *	Commission validity check	On hold – additional information requested
Edible insects	Commission validity check	Application acknowledged - Additional information requested
<i>Alphitobius diaperinus larvae</i> (dried or frozen, whole or ground)	Commission validity check	On hold- Additional information requested



Vastaanotetut hyönteishakemukset

Hakemus	Käsittelyvaihe	Status
<i>Gryllodes sigillatus</i> *	Application acknowledged	Validity check to be performed
Dried <i>Acheta domesticus</i>	Application acknowledged	Validity check to be performed
Honey bee drone broods (<i>Apis mellifera</i> male pupae)	Application acknowledged	Validity check to be performed
Flour of (whole, blanched and dried) <i>Hermetia illucens</i>	Application acknowledged	Validity check to be performed
Cricket powder from whole, dried, grinded and partially defatted farmed cricket (<i>Acheta domesticus</i>)*	Application acknowledged	Validity check to be performed
Food products with different insects (<i>Tenebrio molitor</i> , <i>Alphitobius diaperinus</i> , <i>Acheta domesticus</i> , <i>Locusta migratoria</i>)	Application acknowledged	Validity check to be performed
Whole and ground mealworms (<i>Tenebrio molitor</i> larvae)	Application acknowledged	Validity check to be performed
Whole and ground grasshoppers (<i>Locusta migratoria</i>)	Application acknowledged	Validity check to be performed
Whole and ground crickets (<i>Acheta domesticus</i>)	Application acknowledged	Validity check to be performed
Whole and grinded <i>Tenebrio molitor</i> larvae products	Application acknowledged	Validity check to be performed



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Takaisinvedot

Takaisinvedot lainsäädännössä



Yleinen elintarvikeasetus (EY) 178/2002, 19 art.

- Jos elintarvikealan toimija katsoo tai sillä on syytä epäillä, että sen maahantuoma, tuottama, jalostama, valmistama tai jakelema elintarvike ei ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, sen on käynnistettävä välittömästi menettelyt kyseisen elintarvikkeen poistamiseksi markkinoilta, jos se ei ole enää kyseisen alkuperäisen toimijan välittömässä valvonnassa, ja ilmoitettava tästä toimivaltaisille viranomaisille. Jos tuote on jo mahdollisesti ehtinyt kuluttajille, elintarvikealan toimijan on tehokkaalla ja täsmällisellä tavalla ilmoitettava kuluttajille syy poistamiseen tai tarvittaessa varmistettava, että kuluttajille jo toimitetut tuotteet palautetaan, jos muut toimenpiteet eivät ole riittäviä korkeatasoisen terveyden suojelun saavuttamiseksi.



Takaisinvedot pähkinäkuoressa

- KUKA?
 - Elintarvikealan toimija (esim. maahantuoja, tuottaja, jalostaja, valmistaja, jakelija)
- MIKSI?
 - Havainto tai epäily, että elintarvike ei ole turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen
- MILLOIN?
 - Välittömästi
- MITÄ?
 - Menettelyiden käynnistäminen elintarvikkeen poistamiseksi markkinoilta, jos se ei ole enää alkuperäisen toimijan välittömässä valvonnassa ja ilmoitettava tästä toimivaltaisille viranomaisille
- KENELLE?
 - Oman kunnan elintarvikevalvontaviranomainen sekä Ruokavirasto (takaisinvedot@ruokavirasto.fi) ja
 - Tarvittaessa ilmoittaa kuluttajille tuotteen virheestä, takaisinvedon syystä sekä tuotteiden palauttamistavasta.



Esimerkkejä hyönteisiä koskevista takaisinvetotilanteista

- Sellaisen hyönteislajin markkinoiminen elintarvikkeena, jolle ei ole haettu ja/tai myönnetty uuselintarvikelupaa
 - Poikkeuksena siirtymäaikana sallitut hyönteislajit
- Pakollisen allergeenimerkinnän merkitsemättä jättäminen
- Hyönteiselintarvikkeen huono mikrobiologinen laatu



Ohjeita takaisinvetoon liittyen

- Ruokaviraston sivuilla:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/valvonta/elintarvikkeiden-takaisinvedot/>

- Komission sivuilla (englanniksi):

https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/general_requirements_en



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Allergeenit ja niiden ilmoittaminen

Minna Anthoni

ylitarkastaja, FT

kemiallinen elintarviketurvallisuus

Hyönteisseminaari

18.1.2019



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

gluteenia sisältävät viljat, eli
vehnä, ohra, ruis, kaura, ja niistä valmistetut tuotteet

äyriäiset ja äyriäistuotteet
kananmuna ja munatuotteet

kala ja kalatuotteet

maapähkinä ja maapähkinätuotteet

soijapapu ja soijapaputuotteet

maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)

pähkinät ja pähkinätuotteet

=> mantelit (*Amygdalus communis* L.), hasselpähkinät (*Corylus avellana*), saksanpähkinät (*Juglans regia*),
cashewpähkinät (*Anacardium occidentale*), pekaanipähkinät (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch),
parapähkinät (*Bertholletia excelsa*), pistaasipähkinät (*Pistacia vera*), Macadamia- ja Queensland-
pähkinät (*Macadamia ternifolia*)

selleri ja sellerituotteet

sinappi ja sinappituotteet

seesaminsienet ja seesaminsientuotteet

rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l
kokonaisrikkidioksidina

lupiinit ja lupiinituotteet

nilviäiset ja nilviäistuotteet

Elintarviketietoasetus

EPNa (EU) N:o 1169/2011 liite II

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto-opas_eviran_ohje_17068_1_fi.pdf



Allergia

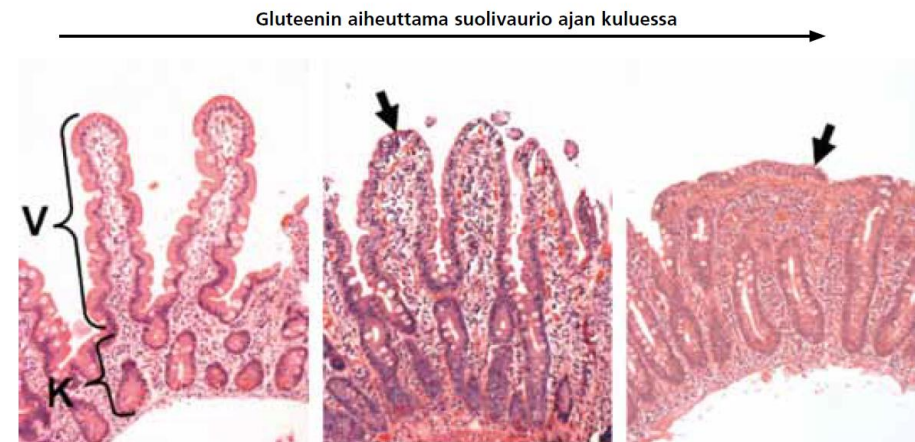
- Aiheuttaja: pääasiassa eläin- tai kasvipäriset proteiinit
- Hoito: välttämisruokavalio, lääkitys
- Iho-oireet, suu- ja limakalvo-oireet, vatsaoireet, nuha, astmaoireet

Anafylaksia: verenpaine laskee ja sydämeen tulee rytmihäiriöitä. Potilas on hengenvaarassa.



Keliakia

- Aiheuttaja: viljojen gluteeni
- Ainoa hoito: elinikäinen gluteeniton ruokavalio
- Ohutsuolen limakalvovaurio ja ravintoaineiden imeytymishäiriö



KUVA 2. Ajan kuluessa (kuukausista vuosikymmeniin) ravinnon gluteeni aiheuttaa perinnöllisesti alttiille henkilölle ohutsuolen limakalvovaurion, joka kehittyy asteittain. Toistaiseksi keliakiadiagnoosi vaatii selvän villusatrofian ja kryptahyperplasian toteamisen. V = villus, K = krypta. Nuoli osoittaa limakalvon epiteelin tulehdussolulisän.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Allergeenien hallinnasta



Allergeeni- ja gluteeniturvallisuus

Käytännön järjestelyt ja käytännön toiminta, joilla varmistetaan allergeeni- ja gluteeniturvallisuus:

- omaa toimintaa koskevien riskien tunnistaminen ja niiden hallinta (vaiheet elintarvikkeen hankinnassa, valmistuksessa, käsittelyssä ja säilytyksessä ja toimenpiteet näissä kohdissa esiintyvien riskien hallitsemiseksi; omavalvontasuunnitelma)
- elintarvikkeet sisältävät vain reseptiin kuuluvia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia ainesosia
- ristikontaminaatiota ei tapahdu.



Allergeeni- ja gluteeniturvallisuus

Keskeisiä työvaiheita esim:

- raaka-aineiden hankinta ja vastaanotto
- raaka-aineiden ja välituotteiden merkitseminen, varastointi ja käsittely sekä kulkureitit ja kuljetus (esim. säilytysastiat ja – paikat, raaka-aineiden ja välituotteiden merkitseminen siten, ettei sekaantumisen vaaraa ole)
- elintarvikkeiden valmistus, tuotantoprosessit, kuljetus (esim. työvälineet, työtilat, laitteet, työjärjestys, puhdistus)
- pakkaaminen ; pakkausmateriaalien säilytys, käyttö, pakkauslinjasto ja tila siisti, työjärjestys tarkoituksenmukainen
- esillepano ja myynti (esim. pakkaamattomat elintarvikkeet on asetettu esille siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu)



Allergeeni- ja gluteeniturvallisuus

Elintarvikkeiden tuotantoprosessit, kuljetus

- Ristikontaminaation minimointi, allergeenikertymien minimointi, helposti puhtaana pidettävät tilat, linjat, puhtauden todentaminen helppoa
- Hallintakeinoja:
 - Erotetut tilat
 - Omat linjastot ja tilat
 - Puhdistus
 - Erilliset välineet (esim. värikoodit), suojavaatetus
 - Valmistus-, ajojärjestys
 - Raaka-aineiden, puolivalmisteiden, henkilökunnan kulun ja välivarastoinnin suunnittelu ja hallinta



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Allergeenien ilmoittamisesta



Allergeenien ilmoittamisesta

- Ainesosaluettelossa on korostettava sen aineen tai tuotteen nimeä, joka vastaa elintarviketietoasetuksen liitteessä II lueteltuja nimiä (esimerkiksi **maitojauhe**)
- Jos kaikki elintarvikkeen ainesosat ovat allergiaa tai intoleranssia aiheuttavia aineita, on ne kaikki ilmoitettava ainesosaluettelossa ja merkittävä korostuksella muihin tietoihin nähden.

Esim. Ainesosat: **kananmuna, vehnä, maito**

- Mitään lisämerkintöjä, kuten ”*sisältää vehnää, kananmunaa*” ei tule käyttää.
- Jos ainesosaluettelo ei ole, on kuitenkin pakollista osoittaa allergioita tai intoleranssia aiheuttavien aineiden tai tuotteiden esiintyminen elintarvikkeessa =>
”*sisältää vehnää*”

Merkintää ei tarvitse tehdä, jos ainesosa on mainittu tuotteen nimessä.



Allergeenien ilmoittamisesta

Esim.

elintarvikkeen yhtenä ainesosana on jauhoseos (jonka voi ilmoittaa ainesosaluettelossa ryhmänimellä ”*jauho*”), tulee sen jälkeen ilmoittaa suluissa allergioita aiheuttavat aineet korostaen, esimerkiksi ...jauho (**vehnä, ohra ja ruis**).

Huom. Jos gluteenia lisätään ainesosana, on sen alkuperä ilmaistava selvästi, esimerkiksi. ...gluteeni (**vehnä**) tai **vehnägluteeni**.

Kun elintarvikkeen valmistuksessa on käytetty useita eri pähkinöitä, tulee ne ilmoittaa kukin omalla nimellään ainesosaluettelossa, esim...pähkinät: (**manteli, hasselpähkinä ja saksanpähkinä**) tai ...**manteli, hasselpähkinä ja saksanpähkinä**)

Allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat lisäaineet on ilmoitettava nimillään, esimerkiksi **soijalesitiini** (ei E 322)

Kontaminaationa elintarvikkeeseen joutuneen allergeenin varoitusmerkinnät



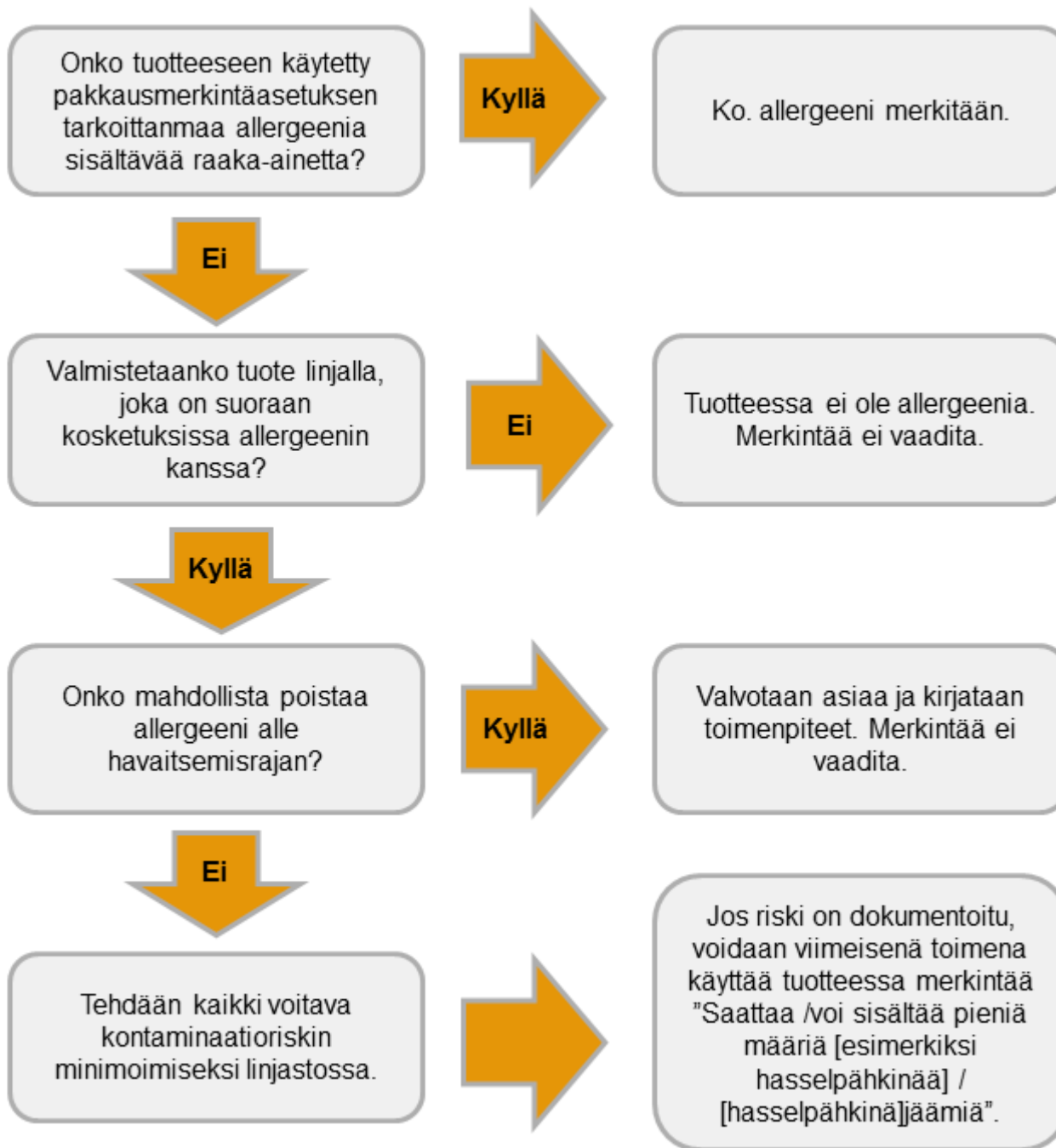
- Joissakin tapauksissa elintarvikkeeseen voi joutua kontaminaationa myös sellaisia ainesosia, jotka eivät kuulu sen reseptiin.
- Yrityksen on tuotannonsuunnittelussaan minimoitava tuotteeseen kuulumattomien ja erityisesti allergisoivien aineiden aiheuttama kontaminaatoriski.
- Jäämiä ei pidetä ainesosina.

Kuitenkin silloin

a) kun koko tuotelinjastoa ei ole mahdollista pestä vedellä ja

b) kun muusta huolellisesta puhdistuksesta huolimatta jäämiä allergiaa aiheuttavasta aineksesta on osoitettu analyytisesti tai aistinvaraisesti satunnaisesti löytyvän joko omavalvonnassa tai viranomaisvalvonnassa, toimija voi harkita jäämien ilmoittamista erillisellä merkinnällä, kuten ”*saattaa sisältää pieniä määriä xxx*”.

- Ilmoittaminen suositellaan kohdennettavan allergeeniin mahdollisimman tarkasti, esimerkiksi pähkinät omilla nimillään.
- Merkintää ei tule käyttää yrityksen puutteellisten hygieenisten menettelytapojen tai huonon laadunvarmistuksen verukkeena.





Allergeeni- ja gluteeniturvallisuudessa tärkeää



- Tuotteet sisältävät vain reseptin mukaisia ainesosia
- Kaikki ainesosat on merkitty
- Tuotteet eivät kontaminoidu reseptiin kuulumattomilla allergeeneilla missään työprosessin vaiheessa

– Jos kontaminaatiota ei millään voida estää → *”saattaa sisältää pieniä määriä XX”*



Hyönteisruoka ja allergia

Samoja yleisallergeeneja on äyriäisillä ja hyönteisillä, niveljalkaisilla ja hämähäkkieläimillä => hyönteisruoka saattaa aiheuttaa allergisen reaktion henkilöillä, jotka ovat allergisia esim. pölypunkille tai katkaravulle.

Hyönteisruoan prosessoinnin vaikutus allergeenisuuteen??

- kuumakäsittely vs allergeenisuus – prot. Inaktivoituminen / allergeenisuus ei poistu
- kuumakäsittely tai muu prosessointi – allergeenisuuden lisääntyminen tai allergeenien konsentroituminen?

Tämänhetkiset tiedot ruokana käytettävien hyönteisten allergiapotentiaalista ja riskistä ovat hyvin vajavaisia.

Hyönteisruoka voi aiheuttaa voimakkaita anafylaktisia reaktioita allergisille henkilöille =>

allergiapotentiaalin merkitseminen selvästi kaikissa hyönteisruoissa ja hyönteisiä sisältävissä elintarvikkeissa.

- *"Hyönteiset voivat aiheuttaa allergisia reaktioita. Ristiallergia on mahdollinen henkilöillä, jotka ovat allergisia äyriäisille, nilviäisille ja / tai pölypunkeille."*
- allergeeneja koskeva jäämämerkintä *"saattaa sisältää pieniä määriä xxxx"* tarvittaessa, esimerkiksi tilanteissa, joissa hyönteisten suolisto ei tyhjene allergeeneista tai jos hyönteiset muuten kontaminoituvat ainesosista, jotka eivät kuulu reseptiin.

Jos hyönteisiä käytetään yhtenä ainesosana elintarvikkeen valmistuksessa, silloin pakkausmerkinnöissä yleisten pakkausmerkintätietojen lisäksi ilmoite-taan:

- elintarvikkeen nimen yhteydessä sitä täydentävä lisätieto, että tuote sisältää kasva-tettuja hyönteisiä, ettei ostajalle tule asia yllätyksenä.
- aineosaluettelossa hyönteisen nimen lisäksi lajin tieteellinen nimi.
- hyönteisiä koskeva varoitusmerkintä.



KASVATETTUJA JAUHOMATOJA / ODLADE MJÖLMASKAR (*Tenebrio molitor*)

Pakaste / Djupfrost 200 g Pakattu vakuumiin / Förpackad i vakuum

Ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen / Får inte frysas ner igen efter upptining

Alkuperämaa / Ursprungsland: Suomi

Säilytysohje / Förvaringsanvisning: -18 °C tai kylmemmässä / -18 °C eller kallare

Käyttöohje / Bruksanvisning: Sulata tuote jääkaapissa tai huoneenlämmössä X tuntia ennen niiden valmistamista. Kypsennä jauhomadot kypsäksi (X °C ja X aika) ennen niiden käyttöä. / Upptina produkten i kylskåp eller vid rumstemperatur i X timmar innan beredning. Koka mjölmaskarna tills de är färdiga (X °C och X tid) före användning.

Hyönteiset voivat aiheuttaa allergisia reaktioita. Ristiallergia on mahdollinen henkilöillä, jotka ovat allergisia äyriäisille, nilviäisille ja / tai pölypunkkeille. / Insekter kan förorsaka allergiska reaktioner. Korsallergi är möjlig hos personer som är allergiska mot kräddjur, blötdjur och / eller husdammskvalster.

Erä / Parti: 1212 Parasta ennen 12.2018 loppua / Bäst före utgången av 12.2018

Valmistaja / Tillverkare: Yritys Oy, Yritystie 6, 00000 Paikkakunta



Kiitos

Minna.Anthoni@foodauthority.fi



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Rehut

Hanna Laatio ja Tarja Root

ylitarkastajat

kemiallinen elintarviketurvallisuus

Rehut



- Huomioitavaa
 - rehut hyönteisille
 - hyönteiset rehuna
- Rehujen osalta lainsäädännössä ei muutoksia sitten kesän 2017
 - lajeja seitsemän kpl elintarviketuotantoeläinten ruokintaan, lemmikki- ja turkiseläinten ruokinnassa voi käyttää muitakin lajeja
 - hyönteiset ovat elintarviketuotantoeläimiä
 - rehulainsäädäntö, sivutuotelainsäädäntö, TSE-lainsäädäntö
 - käsiteltynä eläinvalkuaisena (PAP) voi tällä hetkellä käyttää kalojen, turkiseläinten ja lemmikkien ruokinnassa – elävinä voi käyttää elintarviketuotantoeläimille märehelijöitä lukuun ottamatta
 - Rasvafraktio ok kaikkien eläinlajien ruokintaan



Rehualan toiminta



- Hyönteisten kasvatusta sekä rehuksi että elintarvikkeeksi on rehualan alkutuotannon toimintaa
 - Tällä hetkellä rekisteröityneitä rehualan alkutuotannon toimijoita on n. 55 kpl
 - Rehualan alkutuotantoa on hyönteisten kasvatusta ja lopetus pakastamalla/kuumentamalla
- Hyönteisten käyttö rehuna tai rehuseoksen valmistuksessa on rehualan toimintaa
 - Tällä hetkellä kaksi rekisteröitynyttä toimijaa
 - hyönteisPAPia ei toistaiseksi valmisteta eikä käytetä
- Rekisteröityminen ja muut rehuhygieniasäätöjen sekä rehualan toiminnanharjoittaja-asetuksen vaatimukset
 - Mm. rehukirjanpito rehujen käytöstä ja tuotannosta, hygieeninen tuotanto, sallittujen rehujen käyttö, omaoiksevalvonta
- Hyönteisille soveltuvat rehut
 - Rehuaineluettelossa olevat kasvipöeräiset rehuaineet, maito- ja munatuotteet sekä kalajauho
 - Rehun lisäainerekisterissä olevat kaikille eläinlajeille hyväksytyt rehun lisäaineet
 - Edellisistä valmistetut rehuseokset
- Ennakkokysymys rehukirjanpidosta – yhteistilaukset sekä kurkkujen ja salaattien hankinta

Rehualan toimijoiden sivutuotehyväksyntää vaativat toiminnot



- Hyönteisiä sisältävän lemmikkieläinten ruoan valmistaminen edellyttää sivutuoteasetuksen mukaista hyväksyntää, jos hyönteisiä käytetään rehuseosten valmistuksessa tai jos niiden joukkoon lisätään esimerkiksi lihaa tai kalaa
 - Hyväksyntää haetaan Ruokaviraston rehujaostosta
- Myös käsitellyn eläinvalkuaisen (PAP, Processed Animal Protein) valmistaminen edellyttää sivutuoteasetuksen mukaisen hyväksynnän hakemista Ruokaviraston rehujaostolta
 - Käsittelylaitokset hyväksytään tietylle käsittelymenetelmälle, joka voi olla esimerkiksi tietyn partikkelikoon, lämpötilan ja ajan yhdistelmä
 - Kaikki raaka-aine on käsiteltävä sillä menetelmällä, jolle laitos on hyväksytty



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Luomu – hyönteiset luonnonmukaisessa elintarvikkeessa tai rehussa

Beata Meinander

jaostopäällikkö

luomujaosto



Perusfakta : tarvitaan reunaehdot

Asetus (EU) no 2018/848

Elintarvikkeesta tai rehusta saa käyttää nimitys LUOMU jos

- raaka-aineen tuotannolle on standardi
- kaikki raaka-aineet ovat luomua
- koko ketjua on valvottu asetuksen (EU) No 2018/848 mukaisesti

Tarvitaan hyönteistuotannolle standardi



Asetus (EU) No 2018/848 sanoo hyönteisistä

- Eläintuotannon yleiset ehdot koskevat myös hyönteistuotantoa
- Komissiolle on jätetty mahdollisuus antaa IA ja DA tietyistä yksityiskohdista (esim eläinaines, olosuhteet, ruokinta, lääkintä, lanta)

Keskustelu tässä vaiheessa:

- Mistä komissio **saa** antaa tarkempia ehtoja
- Mistä **halutaan** tarkempia ehtoja
- Työryhmän ehdotus olemassa (DE , AT , Sveitsi sekä IPIF)



Esimerkkejä

SCOPE

- Species reared in EU :
 - Black soldier fly (*hermetia illucens*)
 - Common Housefly (*musca domestica*)
 - Yellow Mealworm (*tenebrio molitor*)
 - Lesser Mealworm (*alpheitobius diaperinus*)
 - House cricket (*acheta domesticus*)
 - Banded cricket (*Gryllodes sigillatus*) same as *Gryllus sigillatus*?
 - Field cricket (*Gryllus assimilis*)
- Subgroup : no need to list all species, rules to be defined by category of insects (feed, way of production, slaughter etc)
- Mehiläisille/kuhnurille on jo ehdot

Esimerkki Derogations as regards the origin of animals

Breeding insects of non-organic origin may be purchased once per calendar year for the purpose of genetic regeneration of populations. The purchase of non-organic breeding insects shall not exceed 0.5% by weight of production per species and calendar year.

Subgroup : 0.5 % for breeding purposes is sufficient (perhaps not even necessary) in view of the short lifecycle and the one generation of conversion.

Esimerkki Basic act: Nutrition

Annex II Part II 1.4

1.4.1

(f) growth promoters and synthetic amino-acids shall not be used;

(h) feed materials of plant, algal, animal or yeast origin shall be organic;

(i) non-organic feed materials of plant, algal, animal or yeast origin, feed materials of microbial or of mineral origin, feed additives and processing aids may be used only if they have been authorised pursuant to Article 24 for use in organic production

Esimerkki Housing and husbandry practices

Structural elements shall be made of materials that are not used by insects as a food source or consist exclusively of such raw materials that meet the requirements of the feed law.

Materials made of recycled paper or board, such as egg cartons, should not be used as structural elements due to a higher risk of the presence of undesirable substances.

Subgroup : Substrate for egg laying should be organic as well.

- Should the substrate in which insects lay their eggs be in the legislation? For crickets it is the soil. For Other species there is a special substrate for egg laying different from feeding.

Miten jatkuu

- Komissio ehdottaa Mistä ja mitä säädetään tarkemmin . Tekee ehdotuksen , johon MS ottavat kantaa
- MMM pyytää sidosryhmiä kommentoimaan Komission ehdotusta
- Ministeriön luomualajaostossa päätetään Suomen kanta.
- Kanava jota kautta sektori/elinkeino vaikuttaa lopputulokseen.
- Suomen edustaja (MMM henkilö) ilmoittaa Suomen kannat komissiolle
- Lisäksi elinkeino voi vaikuttaa lopputulokseen omien järjestöjensä kautta



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Hyönteistuotannon sivutuotteiden käsittely ja lannoitekäyttö

Merja Torniainen

ylitarkastaja

lannoitejaosto



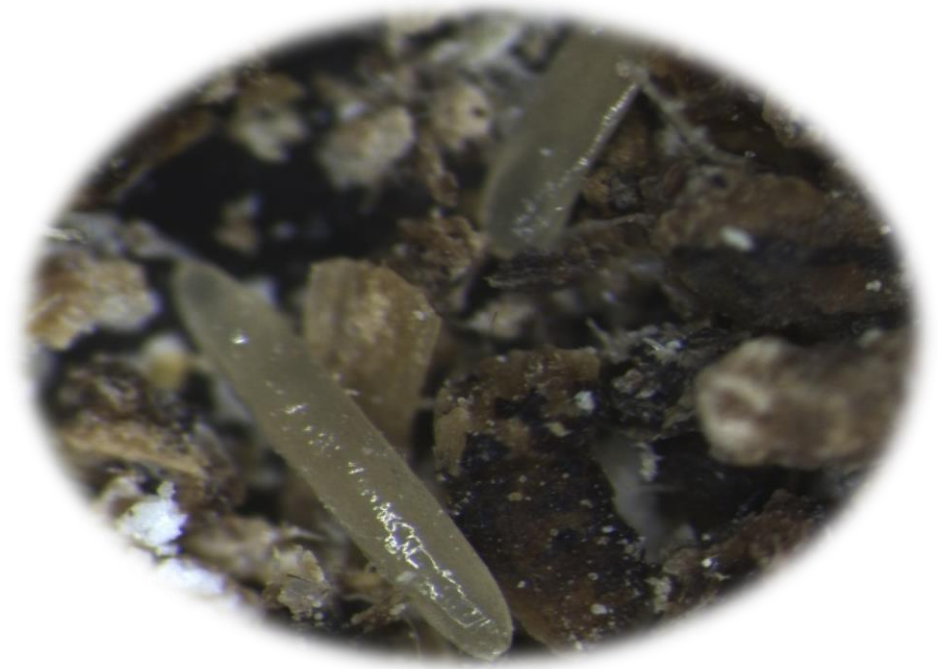
Mitä ovat hyönteistuotannon sivutuotteet?

- Hyönteiset ovat tuotantoeläimiä
- Tuotantoeläinten jätökset ovat eläinperäistä sivutuotetta
 - Hyönteistuotannon eläinperäistä sivutuotetta on sadonkorjuun jälkeen jäljelle jäänyt kasvatuksen aikana muodostunut jätös
 - Uloste, syömätöntä rehua, nahkoja, koteloita, hyönteisten osia ja itsestään kuolleet hyönteiset
 - ➡ Lantaa
 - Munitusalustat



Miksi sivutuotteet on käsiteltävä?

- Selvityksen perusteella jää sirkkatuotannossa sivutuotteisiin elinkykyisiä yksilöitä
 - Munia (laatikon pohjajätöksessä, kennoissa)
 - Sadonkorjuu tavasta riippuen vaihteleva määrä eläviä sirkkoja
- Hyönteisten leviäminen tuotantotiloista ympäristöön estettävä
 - Vieraslajeja
 - Tuholaisia
- Eläinperäisissä sivutuotteissa oleva mahdollinen eläintautien leviäminen on estettävä





Miten sivutuotteet on käsiteltävä?

- Hyönteisten sivutuotteet on aina pakastettava elävien yksilöiden tuhoamiseksi ennen niiden poistamista tuotantotiloista
 - Pakastus -18 °C tai sen alle vuorokauden ajan koko massan osalta
 - Kennojen pakastamista ei edellytetä, mutta ne on pakattava suljettuihin pusseihin ennen hävittämiseen toimittamista
- Sivutuotteet voidaan pakastuksen jälkeen
 - Toimittaa poltettavaksi, energiajaa
 - Toimittaa hyväksyttiin lannoitevalmisteita valmistavaan laitokseen
- Tautiepäilyissä kaikki sivutuotteet toimitettava polttoon
 - Kuolleisuus kasvatuksen aikana lisääntyy
 - Passiivisuus eli liikkuminen vähenee
 - Omavalvontanäytteissä todetaan vakava tartuntataudin aiheuttaja



Hyödyntäminen lannoitteena

Käyttö lantana (pakastuksen jälkeen)

- Voidaan käyttää sellaisenaan tai käsiteltynä omalla tilalla
- Luovuttaa sopimuksesta toiselle tilalle
- Lanta ei saa sisältää vakavan tartuntataudin leviämiskiä



Luovuttaminen/markkinointi tuotteena; lannoitteen valmistusta

- Haettava Ruokavirastolta hyväksyntä toiminnalle
Laitoshyväksyntä
- Lanta on kuumennuskäsiteltävä
70 °C 60 min
- Lopputuotteelle hygieniavaatimukset
ei salmonellaa ja E. coli < 1000 pmy/g
- Lopputuotteen täytettävä lannoitteita koskevat vaatimukset
Oltava lannoite- tai maanparannusvaikutusta
Tasalaatuista, turvallista, käyttötarkoitukseen soveltuvaa



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Elintarvikevalvonta ja näytteenotto

Riina Keski-Saari ja Riina Tolvanen

ylitarkastajat

mikrobiologinen elintarviketurvallisuus



Hyönteisten myynti alkutuotantona

- Alkutuotantoa on
 - Hyönteisten kasvatus
 - Hyönteisten lopetus jäädyttämällä
 - Lopetettujen hyönteisten pakkaaminen kuluttajapakkauksiin
 - Lopetettujen hyönteisten myynti suoraan kuluttajalle (tilalla, torilla, rekossa...)
 - Enintään 10 000 € vuodessa
 - Lopetettujen hyönteisten toimittaminen ilmoitettuun tai hyväksyttyyn elintarvikehuoneistoon
- Kuumentamattomina myytävien hyönteisten pakkaukseen liitettävä käyttöohje
 - Esim. ”kuumenna hyönteiset kauttaaltaan vähintään 75 °C ennen niiden nauttimista”
- Erillistä myyntitilaa ei tarvita, mutta asiakkaita ei saa päästää tuotantotiloihin



Hyönteisten käsittely elintarvikehuoneistossa

- Elintarvikehuoneistotoimintaa on
 - Hyönteisten lopetus muulla tavoin kuin jäädyttämällä
 - Hyönteisten käsittely lopetuksen jälkeen
 - Keittäminen, paahtaminen, jauhaminen, maustaminen...
 - Käsiteltyjen hyönteisten toimittaminen toiseen elintarvikehuoneistoon
 - Lopetettujen hyönteisten myynti suoraan kuluttajalle yli 10 000 € vuodessa
- Toiminnasta tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus oman kunnan elintarvikevalvontaan
- Omavalvontasuunnitelma vaaditaan
- Tiloille ja toiminnalle enemmän vaatimuksia kuin alkutuotannossa

Millaisia laboratoriotutkimuksia ja näytteitä pitää ottaa?



- Elintarvikkeen valmistajan tunnettava tuotteen ominaisuudet
- Sellaisenaan syötävistä hyönteisistä (esim. keitettyt+kuivatut) ja niiden käsittelypinnoilta on tutkittava *Listeria monocytogenes*
 - Tuotannon alkaessa kaikista tuotteista
 - Jatkossa ei tutkita, jos tuotteen vesiaktiivisuus on alle 0,92 tai pH on $\leq 4,4$ tai jos pH on $\leq 5,0$ ja aw $\leq 0,94$ tai myyntiaika on korkeintaan 4 vrk.
 - Näytteenottotiheys vaihtelee tuotantomäärän mukaan
- Suositellaan salmonellan tutkimista
- Elintarvikkeen valmistusprosessin laadun varmistus tuotteista ja pinnoilta
 - Aerobiset kokonaisbakteerit, *Bacillus cereus* -ryhmä, enterobakteerit
 - *Escherichia coli*, hiivat ja homeet, koagulaasiposiitiviset stafylokokit, sulfiittia pelkistävät klostridit

Hyönteistuotteiden säilyvyyden määrittämisestä



- Tutkimukset tuotteesta riippuen
 - Kokonaisbakteerit
 - Enterobakteerit ja *Bacillus cereus* -ryhmä
 - Listeria, jos kyseessä sellaisenaan syötävä elintarvike, jossa listeria voi kasvaa
- Näytteet on säilytettävä tutkimuksen ajan niissä olosuhteissa ja sellaisissa pakkauksissa, joissa tuotetta aiotaan myydä
- Viimeisen käyttöpäivän raja-arvoja voi soveltaa Elintarviketeollisuusliiton taulukosta <http://www.etl.fi/media/aineistot/suosituksset-ja-ohjeet/elintarvikkeiden-mikrobiologisia-ohjausarvoja-viimeisena-kayttopaivana-2017-suositus.pdf>



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Tuonti EUn ulkopuolelta

Lea Pessi

rajaeläinlääkäri

eläinten terveyden ja lääkitsemisen yksikkö



Tuonti EUn ulkopuolelta / nykytilanne

- **Hyönteiselintarvikkeille** ei ole laadittu yhtenäisiä tuontiehtoja EU:ssa.
hyönteiselintarvikkeen tulee täyttää yleiset hygieniavaatimukset eli se on valmistettu hygieenisesti, elintarvikkeeksi hyväksytty ja on kuluttajalle turvallinen.
tuonti sallittu kaikista kolmansista maista*
sallitut hyönteislajit*
ei laitos/rekisteröintivaatimuksia
eläinlääkinnällinen rajatarkastus
- **Elävät hyönteiset**/munat esim. kasvatukseen
ei yhtenäisiä tuontivaatimuksia
eläinlääkinnällinen rajatarkastus



Tuonti EUn ulkopuolelta/tulevaisuus

Valvonta-asetuksen nojalla annetut täytäntöönpanoasetukset, voimaan 14.12.2019

Hyönteiselintarvikkeet:

uuselintarvikelain mukainen hyväksyntä

kuolleet kokonaiset hyönteiset, hyönteisten osat, prosessoitu tuote, elävät hyönteiset (jotka tarjoillaan elävinä kuluttajalle)

hyväksytty alkuperämaa, kaksi eri listaa (elävät vs. kuolleet)

hyväksytty alkuperäpaikka (laitosvaatimus/rekisteröinti?)

terveystodistus

eläinlääkinnällinen rajatarkastus



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Sisämarkkinatuonti

Britta Wiander

ylitarkastaja

mikrobiologinen elintarviketurvallisuus



Ensisaapumistoiminta

- Ensisaapumistoiminta on eläinperäisten elintarvikkeiden vastaanottamista tai välittämistä Suomeen muista EU:n jäsenmaista sekä eräistä muista maista ([erityissopimusmaat](#)).
- Elintarvikealan toimija on vastuussa tuotteidensa turvallisuudesta ja lainsäädännön vaatimusten mukaisuudesta.
- Ensisaapumistoimintaa koskeva lainsäädäntö:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/tuonti-ja-vienti/eu-maat-norja-ja-sveitsi/elintarvikkeet/lainsaadanto/>
- Ensisaapumistoiminnan periaatteet lyhyesti:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/tuonti-ja-vienti/eu-maat-norja-ja-sveitsi/elintarvikkeet/ensisaapumistoimijoille/>



Rekisteröityminen ensisaapumistoimijaksi

- Toimijan joka sisämarkkinakaupassa tuo Suomeen eläinperäisiä elintarvikkeita, tulee rekisteröityä Ruokavirastoon ensisaapumistoimijaksi (MMM 118/2006, 8 §). Rekisteröinti tapahtuu täyttämällä Ruokaviraston lomake ”Ilmoitus ensisaapumistoiminnan aloittamisesta, olennaisesta muutoksesta tai lopettamisesta”. Jos toimija on jo rekisteröitynyt ensisaapumistoimijaksi, hänen tulee päivittää aiemmin tekemänsä ilmoitus, mikäli hän alkaa sisämarkkinakaupassa tuoda Suomeen hyönteiselintarvikkeita. Aloitus- ja päivitetty ilmoitus lähetetään Ruokaviraston ensisaapumisvalvontaan (ensisaapumisvalvonta@ruokavirasto.fi) vähintään 14 vrk ennen toiminnan aloittamista. Hyönteiselintarvikkeiden luokituksessa käytetään päälukua 4 ja alalukua 123.
- Linkki lomakkeeseen: Toimijan ilmoituslomake ensisaapumistoiminnan aloittamisesta, lopettamisesta tai muuttamisesta (doc)



Kuukausi-ilmoitus

- Ensisaapumistoimijan tulee kuukausittain lähettää Ruokaviraston ensisaapumisvalvontaan (ensisaapumisvalvonta@ruokavirasto.fi) kuukausiyhteenveto siitä, mitä eläinperäisiä elintarvikkeita toimija on vastaanottanut (MMMä 118/2006, 10 § sekä MMMä 353/2008, 10 §). Kuukausiyhteenveto tehdään käyttäen Ruokaviraston lomaketta ”Kuukausi-ilmoitus”. Lomakkeen kohdissa 13 ja 15 voidaan kirjoittaa toimittajan nimi/nimet, koska hyönteiselintarvikkeiden valmistus voi tapahtua muuallakin kuin hyväksytyssä laitoksessa.
- Linkki lomakkeeseen: [Kuukausi-ilmoituslomake](#) (Ensisaapumistoimijan kuukausittainen yhteenvetoilmoitus vastaanotetuista eläimistä saatavista elintarvikkeista) (docx)
- On myös mahdollista käyttää sähköistä järjestelmää kuukausi-ilmoitusten laatimisessa. Käyttöohjeet löytyvät tästä:

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/sahkoinen-asiointi/ensisaapumistoimijan-kuukausi-ilmoituslomake/>



Sisämarkkinamaat joista saa tuoda hyönteiselintarvikkeita

- Hyönteiselintarvikkeita saa sisämarkkinakaupassa tuoda Suomeen vain sellaisista sisämarkkinakaupan maista, jotka sallivat hyönteisten käytön elintarvikkeeksi, ja joissa hyönteiselintarvikkeiden valmistus ja myynti ovat elintarvikevalvonnan piirissä. Tällaisia maita ovat Belgia, Hollanti, Iso-Britannia, Itävalta, Sveitsi ja Tanska. Sveitsi luetaan tässä yhteydessä sisämarkkinakauppamaaksi. Jos hyönteiselintarvikkeen alkuperä on kolmasmaa, elintarvikkeen tulee tulla Suomeen sellaisen sisämarkkinakauppamaan kautta, joka hyväksyy hyönteisten käytön elintarvikkeeksi. Kaikille hyönteiselintarvikkeille, joiden alkuperä on jokin kolmasmaa, tehdään eläinlääkinnällinen rajatarkastus ennen niiden pääsyä sisämarkkinoille.



Sallitut hyönteislajit

- Edellä mainituista maista saa tuoda hyönteiselintarvikkeita ja hyönteisraaka-aineita jatkojalostusta varten, edellyttäen että kyseiset maat ovat hyväksyneet kyseessä olevat hyönteislajit elintarvikekäyttöön. Nämä voivat olla tuoreita tai pidemmälle jatkojalostettuja ja riippuen käsittelystä ne voivat olla jäähdytettyjä, pakastettuja tai huoneenlämmössä säilytettäviä.
- Lista siirtymäaikana sallituista hyönteislajeista löytyy täältä. Huomioi, että listaa saatetaan päivittää!
- Tällä hetkellä sallitut hyönteislajit:
 - *Acheta domesticus* (kotisirkka)
 - *Alphitobius diaperinus* (kanatunkkari, toukka)
 - *Apis mellifera* (mehiläinen, kuhnuritoukka)
 - *Gryllodes sigillatus* (trooppinen kotisirkka)
 - *Locusta migratoria* (idänkulkusirkka)
 - *Schistocerca gregaria* (aavikkokulkusirkka)
 - *Tenebrio molitor* (jauhopukki, toukka)



Omaevalvonta

- Ensisaapumistoimijan tulee omavalvonnassaan huomioida hyönteiselintarvikkeiden sisämarkkinatuonti ja omavalvontasuunnitelmaan tulee liittää näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma koskien näitä elintarvikkeita.
- Omaevalvontatutkimuksissa noudatetaan riskinarviointiin perustuen Ruokaviraston (Eviran) ohjeessa 10588/2 kohdassa 8 annettuja ohjeita ja linjauksia.
- Ruokaviraston ohje Hyönteiset elintarvikkeena (10588/2) löytyy täältä.
- Toimijan tulee omavalvonnassaan varmistaa, että hyönteiselintarvikkeet tai jatkojalostukseen tuleva hyönteisraaka-aine on elintarvikkeeksi tarkoitettua ja kuluttajille turvallista sekä toimitettu sellaisesta sisämarkkinakaupan maasta, jossa hyönteisten käyttö elintarvikkeeksi on sallittua ja valmistus ja myynti ovat elintarvikevalvonnan piirissä.

Hyönteiselintarvikkeiden tulee olla elintarvikevalvonnan piirissä



- Toimijan tulee pystyä osoittamaan, että kyseiset hyönteiselintarvikkeet ovat elintarvikevalvonnan piirissä siinä maassa, jossa ne on valmistettu tai myydään edelleen, esittämällä esim. kyseisen maan elintarvikevalvonnan laatima asiakirja tai valvontaraportti.
- Lisäksi toimijan tulee esittää asiakirja siitä, että kyseinen tuote on elintarvikkeeksi tarkoitettu (esim. tuoteseloste) ellei valvonta-asiakirjasta asia muutoin käy ilmi.
- Näiden asiakirjojen suositellaan olevan suomen-, ruotsin- tai englanninkielisiä. Mikäli kyseisiä asiakirjoja ei ole saatavissa jollakin edellä mainitulla kielellä, toimija voi käännättää asiakirjat.
- Edellä mainitut asiakirjat tulee toimittaa Ruokaviraston ensisaapumisvalvontaan aloitusilmoituksen jättämisen tai sen päivittämisen yhteydessä.



Yhteenveto

- Rekisteröityminen Ruokavirastoon ensisaapumistoimijaksi
- Kuukausi-ilmoitukset Ruokavirastoon
- Sisämarkkinatuonti edellyttää myös:
 - maa josta tuodaan on hyväksynyt kyseessä olevat hyönteislajit elintarvikekäyttöön → elintarvikevalvonnan laatima asiakirja tai valvontaraportti
- Omavalvontasuunnitelma sekä näytteenotto- ja tutkimussuunnitelma

Lisätietoja:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/tuonti-ja-vienti/eu-maat-norja-ja-sveitsi/elintarvikkeet/ensisaapumistoimijoille/>

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/tuonti-ja-vienti/eu-maat-norja-ja-sveitsi/elintarvikkeet/hyonteisten-tuonti-elintarvikkeeksi/>

Yhteydenotot: ensisaapumisvalvonta@ruokavirasto.fi



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

