

9.10.1

Elintarvikeviraston ohje loisia sisältävien kalojen elintarvikekelpoisuuden valvonnasta 25/213/93

Elintarvikevirastolta on eri tahoilta tiedusteltu loisia sisältävien kalojen elintarvikekelpoisuuden valvonnasta. Eräiden sisävesien kalojen lihaksistossa esiintyy runsaasti haukimadon (*Triaenophorus crassus*) toukkia ja siian rakkoloisia (*Hennequyazschokei*). Kumpikaan näistä loisista ei tartu ihmiseen, eikä siten aiheuta terveydellistä haittaa. Tilanne on herättänyt huolestuneisuutta sekä kalastajien, kalakauppioiden että valvontaviranomaisten piirissä. Erityisesti on esiintynyt epäselvyyttä siitä, miten kalojen loisia tulee käytännössä valvoa ja mitä arvosteluperusteita tulee noudattaa.

Kalasta ja kalavalmisteista annetun asetuksen (108/93) 7 §:ssä säädetään, että kaupan pidettävän kalan ja kalavalmisteen valmistukseen tarkoitettuna tulee olla tuoretta, tervettä ja laadultaan moitteetonta. Kalassa ei saa olla laadun tai ulkonäköä pilaavia loisia tai loisten aiheuttamia muutoksia. Asetus on tullut voimaan 1.9.1993. Myös Euroopan talousalue (ETA) -sopimukseen sisältyvä kalastustuotteiden tuotantoa ja kaupanpitoa käsittelevä direktiivi (91/493/ETY) ottaa kantaa kalojen loisiin. Direktiivin mukaan kaloja tai kalojen osia, jotka ovat ilmeisellä tavalla loisten pilaamia tai joista loiset on poistettu, ei saa pitää kaupan kulutukseen tarkoitettuina elintarvikkeina. Kalastustuotteet on tuotannon aikana ja ennen niiden kulutukseen päästämistä tarkastettava silmin näkyvien loisten havaitsemiseksi ja poistamiseksi. EY:n komissio on päätöksellään (93/140/EEC) antanut tarkempia ohjeita loistarkastusten suorittamisesta.

Elintarvikevirasto on päättänyt yllä mainitut säädökset huomioon ottaen sekä neuvoteltuaan asiasta kauppa- ja teollisuusministeriön, maa- ja metsätalousministeriön sekä tullilaboratorion kanssa seuraaviin suosituksiin terveydelle haittattomia loisia sisältävien kalojen valvonnasta ja arvostelusta;

– Vastuu markkinoille toimitettavan kalan laadusta kuuluu kalan markkinoijalle. Tästä johtuen elintarvikevirasto suosittelee, että kalastaja tai kalaa välittävä kauppa riittävän hyvin valvoo kulutukseen toimittamansa kalan

laatua. Loisten esiintymisestä eri vesistöissä tai niiden osissa on yleensä saatavilla riittävästi kokemuseräistä tietoa, jota voidaan hyödyntää edellä tarkoitettussa omavalvonnassa.

Jos markkinoille toimitettavien kalaerien loistilanteesta ei ole varmuutta, on riittävän monta kalaa tutkittava sen varmistamiseksi, että kalaerä täyttää asetuksen (108/93) vaatimukset. Loistarkastus tapahtuu helpoimmin ja joustavimmin kalan perkaamisen yhteydessä. Perkaamisesta on myös aiheutta edistää muutenkin kaupan pidettävän kalan laadun parantamiseksi. Luotettavan tuloksen saavuttamiseen suositellaan, että tarkastukseen otetaan kirjelmän liitteessä olevan taulukon mukainen määrä kaloja.

Jos loiset sijaitsevat kalan lihaksistossa, ei suoraan kuluttajalle myytävässä tuoreessa kalassa saa olla näkyviä loisia tai loisten aiheuttamia muutoksia siinä määrin, että kala on ilmeisellä tavalla loisten pilaama. Vastuullinen kauppias vaihtaa kuluttajalle uuden kalan, jos kuluttaja on saanut loisten vaivaaman kalan.

– Teollisuudessa ja suurtiloissa voidaan kalavalmisteiden valmistukseen käyttää loisia sisältäneitä kaloja, mikäli näkyvät loiset ja loisten aiheuttamat muutokset on ennen käyttöä mekaanisesti poistettu ja kala on muuten laadultaan elintarvikekelpoista.

– Jos loiset sijaitsevat ainoastaan kalan suolistossa tai vatsaontelossa niin, että ne poistuvat kalaa perattaessa, voidaan kalaa markkinoida sellaisenaan kuluttajille tai käyttää teollisuudessa kalavalmisteiden raaka-aineena.

Kalat tai kalavalmisteet, jotka sisältävät ihmisen terveydelle haitallisia eläviä loisia, eivät elintarvikeasetuksen (408/52) 9 §:n mukaisesti ole elintarvikkeeksi kelpaavia ja niiden myynti elintarvikkeena on kielletty. Tällaisia eläviä ihmisen terveydelle haitallisia kaloissa esiintyviä loisia on mm. leveä heisimato (*Diphyllobothrium latum*) ja anisakis-loiset (*Anisakis simplex*). Näidenkin loisten suhteen on muistettava, että kalan pakastaminen on tehokas keino kaikkien kalassa olevien loisten vaarattomaksi tekemiseen. Pakastamisen tulee olla niin tehokasta, että kalan kaikki osat ovat vähintään 24 tunnin ajan –18 C asteen lämpötilassa.

Kalojen valvonnasta ja tutkimisesta loisten varalta elintarvikevirasto antaa seuraavia ohjeita:

– Näytteenotossa suositellaan käytettäväksi Codex Alimentarius -neuvoston suosittelemaa näytteenotto-ohjeita, jotka ovat tämän kirjeen liitteenä.

– Kalat tutkitaan aistinvaraisesti. Aistinvaraisella tutkimuksella tarkoitetaan hyvässä valaistuksessa silmin ilman suurennusvälineitä tehtyä tarkastusta, jossa tarvittaessa voidaan käyttää apuna läpivalaisua. Kalat fileoidaan ja niiden lihaksisto tarkastetaan näkyvien loisten tai loismuutosten varalta. Näkyvällä loisella tarkoitetaan loista tai loisryhmää, joka kokonsa, värinsä tai koostumuksensa vuoksi on selvästi kalan kudoksista erottuva.

– Viranomaisvalvonnassa kaloja on syytä ottaa loistutkimuksiin kalatukuista, toreilta, kalaa käsittelevistä laitoksista ja asiakasvalitusten perusteella muualtakin.

Liite 1

Näytteenotto kalojen loistutkimuksiin

Ohjeet ovat Codex Alimentarius—komission näytteenotto-ohjeiden mukaiset. Nämä ohjeet löytyvät julkaisusta Codex Alimentarius commission: FAO/WHO Codex Alimentarius sampling plans for prepackaged foods (1969) AQL 6.5.

Taulukko 1. Tutkittavien kalojen lukumäärä, kun kalayksilöiden paino on alle 1 kg.

Kalaerän suuruus (kpl)	Näytteiden määrä (kpl)
– 4 800	13
4 801 – 24 000	21
24 001 – 48 000	29
48 001 – 84 000	48
84 001 – 144 000	84
144 001–240 000	126
240 001–	200

Taulukko 2. Tutkittavien kalojen lukumäärä, kun kalayksilöiden paino on 1–4.5 kg.

Kalaerän suuruus (kpl)	Näytteiden määrä (kpl)
– 2 400	13
2 401 – 15 000	21
15 001 – 24 000	29
24 001 – 42 000	48
42 001 – 72 000	84
72 001 – 120 000	126
120 001–	200