



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kalaterveyspalvelun bioturvallisuusohjeistus

Anna Maria Eriksson-Kallio

Erikoistutkija

Eläintautibakteriologian ja -patologian tutkimusyksikkö,
Villi- ja vesieläinpatologian jaosto

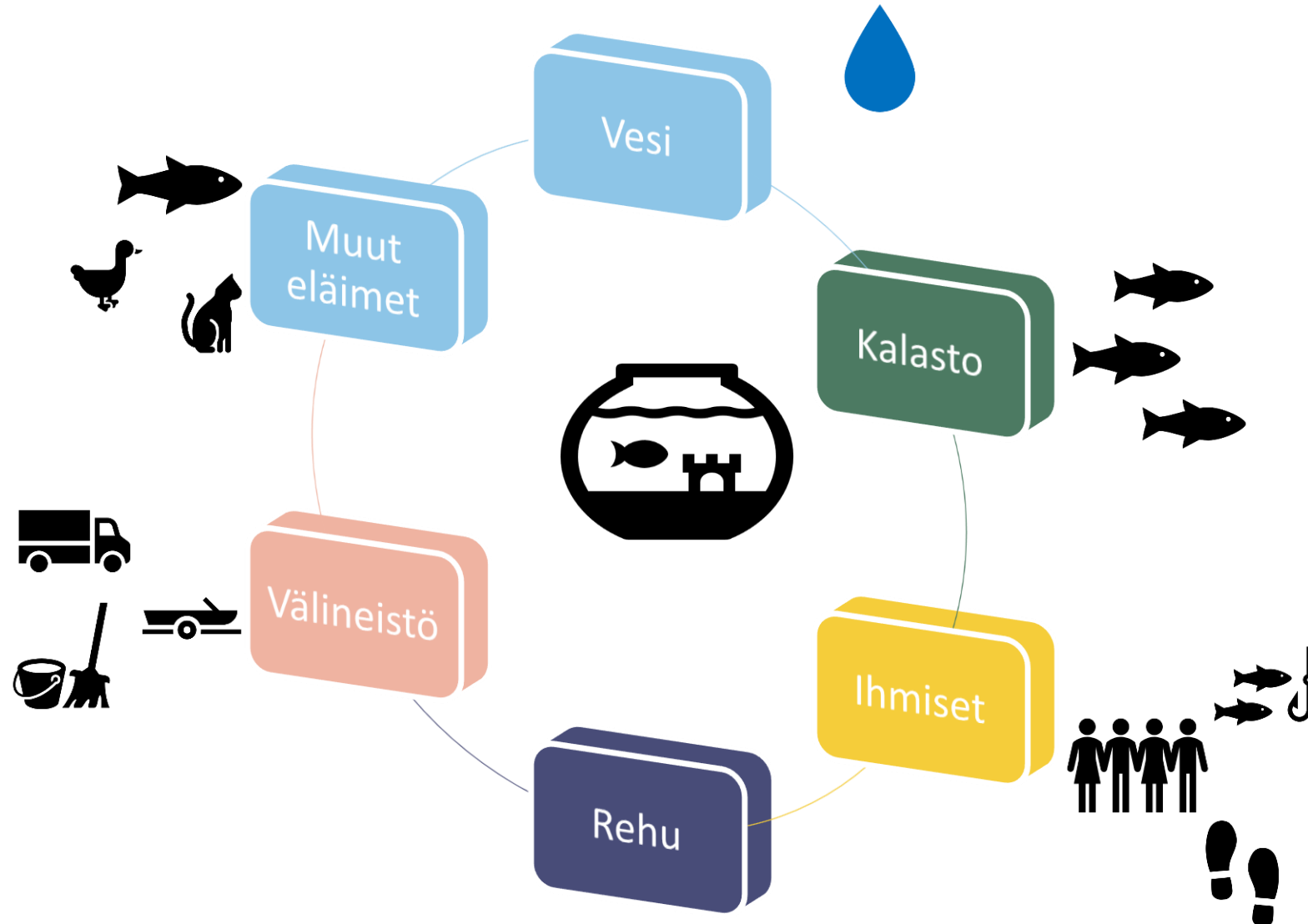
Kalaterveyspäivä 28.3.2019

Kalaterveyspalvelun laitoslukitukset perustuvat bioturvallisuuteen



- Kalaterveyspalvelun luokituksessa huomioitavat tekijät ovat:
 1. laitoksen sijainti ja vesitys
 2. laitoksen toiminta
 3. uuden elävän materiaalin hankinta
 4. toimenpiteet kalatautien seurannassa

Bioturvallisuus – miten taudit leviävät:





1. Sijainti ja vesitys

- Yleistä: Vesitys on järjestettävä siten, että tautien leviämisen riski veden välityksellä on mahdollisimman pieni. **Sekä laitokseen tulevan veden että sen sisäisen veden välityksellä tapahtuva leviäminen huomioitava.**
- P0: poikaslaitos joka käyttää pohjavettä tai sijaitsee latvavesistössä, yläpuolisessa vesistössä vain muita P0-statusen omaavia laitoksia ja/tai määriteltyä istutustoimintaa
- P1: poikaslaitos sisävesialueella, tulovesi ensimmäisen nousuesteen yläpuolelta
- P2: poikaslaitos merivesialueella tai jokialueella jossa ei nousuestettä
- L1: Luonnonravintolammikot sisävesialueella
- L2: Luonnonravintolammikot merialueella
- Ruokakalalaitokset – sijainnin suhteen ei vaatimuksia

2. Laitoksen toiminta



- Tuotantolinja:
 - **P0:** Laitos tuottaa mätiä, pikkupoikasia, istukkaita sekä omiin tarkoituksiin emokaloja. Laitos **ei tuota ruokakalaa** kaupalliseen tarkoitukseen eikä laitoksen alueella sijaitse kalaperkaamoa.
 - **P1:** Laitos tuottaa mätiä ja poikasia jatkokasvatukseen tai istutukseen. Näiden ohella **voi tuottaa myös ruokakalaa sekä onkikalaa**. Laitoksella perataan vain omalla laitoksella tuotettua kalaa.
 - **P2:** Laitos tuottaa mätiä ja poikasia jatkokasvatukseen tai istutukseen ainoastaan merialueelle sekä ruokakalaa. Laitoksella saadaan perata vain omalla laitoksella tuotettua kalaa.
 - **R:** Laitos tuottaa vain ruokakalaa. Laitoksella saa perata omaa kalaa ja kalaa muista tarkkailuun kuuluvista laitoksista. Merialueelta ei kuitenkaan saa toimittaa kalaa perattavaksi sisävesilaitokseen.
- Laitoksen eri toiminnot, kuten mädin hautominen, poikasaltaat ja emokala-altaat, tulee erottaa siten, että tautien leviäminen näiden yksiköiden välillä voidaan tehokkaasti estää.
- Kalaa toimitetaan ainoastaan oman tai sitä matalamman luokan laitokseen.



3. Uuden elävän materiaalin hankinta

- Periaate: poikaslaitoksille mätiä vain saman tai korkeamman statuksen laitoksilta, mäti käsitellään jodoforeilla (Terve Kala-kirjan ohjeen mukaisesti)
- Matalamman statuksen laitoksesta tai luonnonemoista peräisin oleva mäti **vain poikkeusluvalla**
- **Ulkomaan tuonnit aina Kalaterveyspalvelun poikkeusluvalla, tämä lupa ei korvaa tai sillä ei voida ylittää voimassa olevaa lainsäädäntöä**



4. Toimenpiteet kalatautien seurannassa

- Kalatautien seurannassa **sitoudutaan tutkimaan sairaita kaloja** tautien varalta.
- **Poikaslaitokset:** Mikäli laitosta ei ole tutkittu kalenterivuoden lämminvesiaikana vähintään kaksi kertaa tautiepäilyn vuoksi ja tautinäytteistä on selvinnyt oireiden syy, sitoutuu laitos lähettämään nk. **lämpimän veden näytteen** eli 60 kalan terveystarkastusnäytteen veden lämpötilan ollessa yli 14 °C.
- Pyrkimyksenä on, että lämpimän veden erillisen näyte-erän valitsee laitoksen hoitava eläinlääkäri tai muu kalaterveydenhuollon ammattilainen.
- On myös mahdollista sopia Ruokaviraston kalatautieläinlääkärin kanssa mahdollisesta **laitoskäynnistä**, joka korvaa tämän lämpimän veden näytteen.
- **Ruokakala- ja luonnonravintolaitokset:** Laitos saa toimittaa 60 kalan näyte-erän terveystarkastusta varten



Kalaterveyspalvelun poikkeusluvut

- Mikäli laitokselle tulee tarve poiketa Kalaterveyspalvelun sopimuksen ehdoista, voi laitos anoa **Kalaterveyspalvelun poikkeuslupaa**.
- Kyseessä on lupa, jota anotaan **Ruokaviraston Laboratorio- ja tutkimuslinjan alaisuuteen kuuluvasta toiminnasta**.
- **Lupa ei korvaa tai sillä ei voida ylittää voimassa olevaa lainsäädäntöä**. Voimassa olevat säädökset ja määräykset sekä muut vaatimukset on aina tarkastettava Elintarvikeketjulinjaan kuuluvalta Eläinten terveyden ja hyvinvoinnin osastolta.
- Kalaterveyspalvelun poikkeuslupa on lupa jota käsitellään ainoastaan Laboratorio- ja tutkimuslinjan sisällä. Se sisältää kalatautiasiantuntijoiden tekemän riskinarvioinnin perustuen toimitettuihin esitietoihin, sekä poikkeuslupan ehdoiksi asetettavat lisätutkimusvaatimukset.
- **Kalaterveyspalvelun poikkeuslupa EI siis sisällä arviointia tai poikkeuslupaa kalasiirtoon liittyvistä voimassa olevista määräyksistä, joita toimijan on aina noudatettava.**



Kalaterveyspalvelun poikkeusluvut

- Emokalastojen perustamista varten haetut Kalaterveyspalvelun poikkeusluvut ovat voimassa, mikäli toiminnassa ei ole tapahtunut muutoksia eikä alueella ole ilmennyt uusia kalatautitartuntoja. Muussa tapauksessa riski ja tarvittavat tautinäytteet on arvioitava uudelleen.
- Kun kaloja tuodaan ulkomailta, on aina tehtävä Kalaterveyspalvelun poikkeuslupahakemus!
- Poikkeusluvista tulee maininta Kalaterveyspalvelun laitostodistukseen kahden vuoden ajan.
- **Laitos joka toimii vastoin Kalaterveyspalvelun sääntöjä voi saada kirjallisen, myös laitostodistukseen kirjattavan huomautuksen, tai se voidaan poissulkea palvelusta.**



Kalaterveyspalvelun laitostodistus

- Valveutuneet kalanostajat osaavat jo pyytää tietoja lähtölaitoksen terveystilanteesta, ns. **Kalaterveyspalvelun laitostodistusta**, jossa luetellaan Ruokavirastossa suoritettut kalatautitutkimustulokset viimeisten 2-3 vuoden ajalta.
- Kalaterveyspalveluun kuuluvat laitokset voivat pyytää omaa laitosta koskevan todistuksen palveluun sisältyen ilman erillistä kustannusta.
- Huom! **Eri asia kuin virallinen terveystodistus**

Yleiset ohjeet:



- **1.** Kunkin osaston välineitä tulee käyttää vain omassa osastossa. Käytännön helpottamiseksi kunkin osaston välineet on hyvä merkitä selvästi, esim. eri väreillä.
- **2.** Kullakin altaalla tulee käyttää altaan omia harjoja ja haaveja. Mikäli tämä ei ole mahdollista aina, siirryttäessä uudelle altaalle, on käytettävä desinfioituja välineitä.
- **3.** Kuolleet kalat kerätään astiaan, joka pidetään vain tätä tarkoitusta varten. Kalat voidaan hävittää vain kunnan eläinperäisenjätten huollosta vastaavan viranomaisen ohjeilla. Kuolleita kaloja ei saa käyttää kalojen rehuna.
- **4.** Allaskohtaiset harjat ja haavit puhdistetaan ja desinfioidaan tarvittaessa. Haavit, harjat ja muut välineet, joita käytetään eri altaissa, pestään huolellisesti alkaalisella puhdistusaineella käytön jälkeen ja desinfioidaan sopivalla menetelmällä, joka voi olla käsittely höyryllä (80-90°C, 10-15 min.) tai kemiallinen desinfektio, kts. Terve kala kirjaa.
- **5.** Altaiden perusteellinen pesu ja desinfiointi tehdään vähintään kerran vuodessa ja aina, kun uutta kalaa otetaan altaaseen. Pesumenetelmänä voi käyttää harjan ja alkaalisen puhdistusaineen yhdistelmää tai painepesua ja sopivaa puhdistusainetta. Desinfiointi voidaan tehdä kohdan 4 mukaisesti.
- **6.** Lattiat, rännit ja kourut pestään perusteellisesti ja desinfioidaan vähintään kerran vuodessa.
- **7.** Puuesineet ovat vaikeasti puhdistettavia ja desinfioitavia. Harjojen yms. Tulisikin olla muovia. Helposti liikuteltavat puuesineet voi desinfioida saunassa, 70°C:ssa tunnin ajan. Painepesu, kuivattaminen ja pH:n nostaminen 12:een on ainoa jollakin tavalla toimiva desinfiointimenetelmä puuesineille, joita ei voi liikutella.
- **8.** Työvaatteet pestään 80°C:ssa tunnin ajan. Keittopyykki, jolloin keittoaika on n. 10 min. on hyvä varusteille, jotka kestävät keittämisen. Desinfiointi voidaan tehdä myös saunassa (kts. kohta 7). Saappaat pestään alkaalisella puhdistusaineella ja kastetaan kloori- tms. liuokseen.
- **9.** Laitoksella tilapäisesti olevia henkilöitä, kuten harjoittelijoita ja vieraita varten tulee olla ylimääräisiä suojavaatteita ja kumisaappaita laitoksen puolesta, jotta he eivät toisi omia varusteitaan muilta laitoksilta.
- **10.** Kädet desinfioidaan hyväksytyllä desinfektioaineella.
- **11.** Laitoksella tulee ylläpitää hyvää siisteyttä ja järjestystä.





RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kiitos!



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



EUROOPAN MERI- JA KALATALOUSRAHASTO
SUOMEN TOIMINTAOHJELMA
2014-2020



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

