

Kalavalmisteiden turvallinen myyntiaika

Hanketiivistelmä

Hankkeessa tuotetaan ohjeistus muun muassa kalasäilykkeiden turvallisesta valmistamisesta, riskinarviointista ja riskinhallinnasta sekä raportti Suomen riskiprofiilista.

Hankkeen tausta

Suomessa on yli 400 rekisteröityä kala-alan yritystä. Kalavalmisteisiin liittyy elintarviketurvallisuusriskejä, joiden hallinnaksi on omavalvonnan lisäksi ja tueksi säädetty myös yrityksen elintarviketurvallisuusriskin suuruuteen perustuvia velvoitteita. Erityisesti pienten ja paikallisten kala-alan laitosten tietotaito ei kuitenkaan riitä tällä hetkellä saatavilla olevien riskinarviointiohjelmien käyttämiseen. Elintarvikeyritysten edellytetään kohdentavan riskinhallintansa riskin suuruuden perusteella, mutta kala-alan laitoksille räätälöityjä ohjeita ja apuvälineitä tällaisen ns. riskiperusteisen omavalvonnan suunnitteluun ja seurantaan on olemassa toistaiseksi niukasti.

Kalan kulutus on kasvussa ja tuotekehitystyö on vilkasta. Tuoteturvallisuusriskien huomioiminen jo tuotekehitysvaiheessa tehostaisi uusien tuotteiden markkinointia ja toisi pidemmällä tähtäimellä yrityksiin kustannussäästöjä.

Hankkeen tarkoitus ja toteutus

Lihateollisuuden tutkimuskeskuksen (LTK), Eviran ja Kalateollisuuden hankkeessa edistetään kalatuoteturvallisuutta ja pyritään parantamaan kuluttajien luottamusta kalavalmisteisiin. Tavoitteena on tuottaa ohjeistusta ja riskiprofiili kalatuotteiden valmistamiseen liittyvistä kehittämiskohteista. Hankkeessa tutkitaan erityisesti säilykkeiden turvallista valmistamista ja erityyppisten kalajalosteiden turvallista myyntiaikaa. Lisäksi tehdään kalateollisuuden yritysten ja teollisuuden käyttöön yleinen suositus siitä, miten elintarviketurvallisuusriskit tulisi ottaa huomioon jo kalajalosteiden tuotekehitysvaiheessa.

Hankeraportissa esitetään käytännön esimerkkien avulla, miten merkittäviksi todettujen ja/tai analysoitujen riskien ja riskitekijöiden hallintatoimenpiteet viedään kala-alan yrityksen omajärjestelmään, ja miten näitä riskejä käytännössä hallitaan. Hanke toteutetaan siten, että se vastaa erityisesti pienten kala-alan laitosten tuotekehittely- ja tuoteturvallisuusarviointitarpeita. Riskiprofiilissa kuvataan Suomessa valmistettaviin kalastustuotteista saataviin elintarvikkeisiin liittyvien elintarvikehygieenisten riskien ongelmakenttää. Lisäksi kartoitetaan ja esitellään erityisesti pk-yritysten riskinhallintaan soveltuvia käytännön työkaluja.

Hankkeen kesto

1.3.2008–28.2.2010