



28.8.2026

Ohje kaupallisille- ja vapaa-ajan kalastajille Haukiveden öljyvahingossa

- Tässä ohjeessa **kalastustuotteilla** tarkoitetaan mistä tahansa kalastustoiminnasta peräisin olevia vesieliöitä tai niistä johdettuja tuotteita (Kalastustuotteita ovat esimerkiksi perkaamaton kala, fileoitu kala, savustettu kala, keitetty ravut tai kalasäilyke.)
- Kaupallisella kalastuksella** tarkoitetaan toimintaa, jossa pyydetty kalat tai osa niistä myydään, ja tarkoituksena on saada myyntituloja (liikevaihtoa) toimijan kalastaman tai toimijan lukuun kalastetun kala- tai rapusaaliin tai niistä jalostettujen kalastustuotteiden myynnistä.
- Virkistyskalastuksella** tarkoitetaan ei-kaupallista kalastustoimintaa.

Veteen joutunut öljy voi tahria kaloja, aiheuttaa kalakuolemia sekä pitkän ja lyhyen ajan biologisia vaikutuksia kaloihin/kalastustuotteisiin. Kaloilla saattaa ilmetä stressiä sekä muutoksia käyttäytymisessä, ravinnonotossa, kasvussa ja lisääntymisessä. Erityisen alttiita öljylle ovat kutuaikana mäti ja ns. paikkauskolliset lajit.

Öljyn kanssa kosketuksissa olleeseen kalaan voi tulla maku- ja hajuvirheitä jo hyvin pienissä öljypitoisuuksissa, jolloin kala on syötäväksi kelpaamatonta.

Makuvirheet tulevat kalaan nopeasti, mutta niiden poistuminen on hidasta ja voi kestää viikkoja tai kuukausia. Alhaisissa lämpötiloissa maku virheiden poistuminen on vieläkin hitaampaa. Lisäksi niihin vaikuttaa kalan rasvapitoisuus, eli mitä rasvaisempi kalalaji, niin epäpuhtaudet imeytyvät niihin eniten. Lisäksi öljystä peräisinolevat vierasaineet voivat kertyä peto-kaloihin pidemmällä aikavälillä ravintoketjun kautta.

Kalastajien käyttämien kalastusvälineiden, kuten veneiden ja pyydysten, tahriintuminen estää kalastusta ja tahriintuneilla välineillä kalastaminen saattaa aiheuttaa myös saaliiden kontaminoitumista. Mikäli vesistössä havaitaan öljyä, ei sellaisella alueella tule kalastaa. Jos alukset ottavat vettä käytettäväksi kalastustuotteisiin, järvivesi on otettava sellaisesta kohdasta, jossa ei ole epäpuhtauksia tai muita tekijöitä, jotka voivat heikentää kalojen laatuja ja vältetään saastuminen veden hankinnassa. Esimerkkejä veden laatua selvästi heikentävistä tekijöistä ovat syanobakteerien esiintymät, roskat ja öljypäästöt.

Elintarvikealan toimijoiden (kaupalliset kalastajat ja elintarvikealan toimijat) tulee osana omavalvontaansa hallita kemialliseen turvallisuuteen liittyvät vaarat. Elintarvikealan toimijat ovat vastuussa siitä, etteivät he saata markkinoille elintarvikkeeksi kelpaamattomia kalastustuotteita. Jos kalastus on tapahtunut alueella, missä on tapahtunut ympäristövahinko,



tulee toimijan huolehtia siitä, että kaloissa ei ole havaittavissa aistivaraisesti arvioituna poikkeavia muutoksia ja tarvittaessa tutkittava kalastustuotteiden laatu, sekä tiedottaa kalastustuotteiden käyttäjää siitä että kalastustuotteet ovat alueelta missä vahinko on sattunut.

Öljyvahingon sattuessa kalat pyrkivät pois alueelta, missä öljyä on, joten öljylle altistuneita kaloja voi olla myös vahinkoalueen ulkopuolella.

Aistinvaraiset tarkastukset

Elintarvikkeeksi tulee käyttää vain aistinvaraisesti hyvälaatuisia kalastustuotteita. Jalostamattomien kalastustuotteiden tuoreusastetta ja laatua voidaan arvioida aistinvaraisessa tarkastuksessa, jossa varmistetaan, että kalastustuotteet ovat aistinvaraisten ominaisuuksiensa perusteella elintarvikkeeksi sopivia. Elintarvikkeeksi soveltuvuutta määritettäessä otetaan huomioon, onko elintarvike ihmisravinnoksi kelpaamaton esimerkiksi pilaantumisen tai laadun heikentymisen vuoksi.

Elintarvikkeiden kemiallista turvallisuutta voivat vaarantaa liian suurina pitoisuuksina niin sanotut ei-toivotut yhdisteet eli aineet, joita ei tarkoituksellisesti lisätä elintarvikkeisiin. Ei-toivottuja yhdisteitä ovat vierasaineet, eläinlääkejäämät ja kontaktimateriaaleista siirtyvät kemialliset aineet. Kemiallista turvallisuutta voivat väärin käytettynä vaarantaa myös elintarvikkeeseen tarkoituksella lisättävät aineet, kuten elintarvikeparanteet.

Vierasaineet

Vierasaineilla tarkoitetaan aineita, joita ei ole tarkoituksella lisätty elintarvikkeisiin, mutta joita niissä kuitenkin saattaa esiintyä esimerkiksi valmistuksen tai muun käsittelyvaiheen seurauksena tai ympäristön saastumisen vuoksi. Vierasaineista on aiemmin käytetty myös termiä kontaminantit. Komission asetuksessa (EU) 2023/915 tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismääristä (jäljempänä (EU) 2023/915) on annettu suurimmat sallitut enimmäismäärät kalastustuotteissa joillekin raskasmetalleille, dioksiineille, PCB- ja PFAS-yhdisteille sekä PAH-yhdisteille.

Mikäli kalastustuotteet ovat peräisin alueilta, joissa on esimerkiksi suurempi todennäköisyys ympäristöperäisten vierasaineiden esiintymiselle, tulisi sekä omavalvonnan että viranomaisvalvonnan olla riskiperusteisesti tiheämpää.

Valvontaviranomaisen tulee tiedottaa toimijoille paikallisesti näiden alueiden kalojen mahdollisista käytön rajoituksista. Viranomaisen tulisi tiedottaa tällaisilla alueilla mahdollisista käytön rajoituksista tarvittaessa myös kuluttajia, jotka kuluttavat paikallista kalaa tai kalastavat omaan käyttöön.

Kunnalliset valvontaviranomaiset voivat tarvittaessa antaa paikallisia suosituksia kalan käytön rajoittamiseksi, mikäli alueella on kohonnut riski esimerkiksi raskasmetallien, dioksiinien tai radioaktiivisten aineiden kertymiselle kalastustuotteisiin



Kielloilla ja rajoituksilla pyritään takaamaan, että kuluttajille myytävä kala on syötäväksi kelpavaa ja turvallista.

Säännöllisen näytteenoton ja PAH-yhdisteiden eliöistä määrittämisen avulla (esim. ensin viikoittain, sitten kuukausittain ja vuosittain) saadaan selvitettyä mahdollisten rajoitusten tarve alueen kalankasvattamoille ja kalastajille sekä käyttöturvallisuus kuluttajille.

Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen (Itä-Savon ympäristöterveydenhuolto) tulee laatimaan muilta viranomaisilta saatujen tietojen ja öljyvahingon kokonaiskuvan muodostumisen jälkeen näytteenottosuunnitelman Haukivedestä pyydetyille kaloille. Suunnitelmassa tullaan ottamaan huomioon mm. vesialueen yleisimmät kalastettavat kalat, kalojen ravintoketjujen takia kertyvät vierasaineet, sekä aiemmin alueelta kerätty tutkimustieto kalojen vierasaineista. Lisäksi tutkimuksiin vaikuttaa vesistöön päässyt öljy. Näytteenotosta ja tuloksista viranomainen tiedottaa toimijoita ja kuluttajia myöhemmin.

Yhteenveto:

- **Älä käytä ravinnoksi kalastustuotteita missä on haju-, maku- ja/tai ulkonäkömuutoksia.**
- **Ota yhteyttä viranomaiseen, mikäli havaitset poikkeuksellista kalakuolleisuutta tai kalojen ulkonäössä, hajussa ja/tai maussa on muutoksia.**
- **Öljyn likaamia kalastusvälineitä ei tule käyttää kalastukseen, eikä niitä saa siirtää muualle kalastuskäyttöön likaisena.**

Lisätietoja:

Hanne Partanen Puh. 050 378 9482

Elisa Toropainen Puh. 044 417 2596

Mervi Silvennoinen Puh. 050 561 5467

sähköposti: elintarvikevalvonta@savonlinna.fi