

Eviran ohje 16027/1



Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin



Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Lainsäädäntö on erotettu *kursiivilla*. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

SISÄLLYSLUETTELO

1	YLEISTÄ.....	4
2	LAINSÄÄDÄNTÖ	5
3	MÄÄRITELMIÄ JA KÄSITTEITÄ.....	6
4	LUONNONVARAISEN RIISTAN ALKUTUOTANTO.....	9
4.1	Alkutuotannon tuotteet	9
4.2	Alkutuotantoilmoitus ja elintarvikehuoneistoilmoitus	9
4.3	Alkutuotannon tuotteina kuluttajille myydyin tai luovutetun ja paikalliseen vähittäismyyntiin toimitetun luonnonvaraisen riistan sallitut määrät	9
4.4	Alkutuotannon kirjanpito- ja asiakirjavaatimukset	10
4.5	Luonnonvaraisen riistan käsittely ja kuljetus	10
4.5.1	Suolistus.....	10
4.5.2	Riistan nylkeminen ja kuljettaminen	10
4.5.3	Riistan kuljettaminen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon alkutuotannon tuotteena.....	11
4.5.4	Riistan kuljettaminen lihantarkastukseen	11
5	TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN KÄSITTELY JA MYYNTIIN TOIMITTAMINEN	11
5.1	Trikiinitutkimus tarkastamattomalle luonnonvaraiselle riistalle	12
5.2	Metsästäjän omaan käyttöön tarkoitettu luonnonvaraisen riistan liha.....	12
5.3	Peijaiset.....	13
5.4	Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myyminen suoraan kuluttajalle.....	13
5.5	Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin	14
5.6	Käsittelyn teettäminen elintarvikkeelle eli rahtitoiminta	14

6 LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHANTARKASTUS.....	15
6.1 Tarkastettavan luonnonvaraisen riistan loppuunseurastaminen	15
6.1.1 Riistan käsittelylaitos	16
6.1.2 Poroteurastamon hyväksyminen luonnonvaraisen riistan teurastamiseen	16
6.1.3 Lahtivajat	17
6.2 Luonnonvaraisen riistan alustavaan tarkastukseen ja lihan käsittelyyn vaadittava koulutus ja osaaminen	17
6.2.1 Lihantarkastukseen toimitettavan luonnonvaraisen riistan alustava tarkastus pyyntipaikalla	17
Evira katsoo, että metsästysseurueisiin kuuluvat laillistetut eläinlääkärit voivat toimia tässä tarkoitettuina koulutettuina henkilöinä ilman lisäkoulutusta.	18
6.2.2 Metsästäjille tarkoitettu elintarvikehygieeninen koulutus	19
6.2.2.1 Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus	19
6.2.2.2 Osaamistodistus eli ns. hygieniapassi	19
6.2.2.3 Milloin metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutusta tai osaamistodistusta ei tarvita	19
6.3 Lihantarkastus	19
6.3.1 Riistaeläimen toimittaminen lihan tarkastukseen ja siinä tarvittavat asiakirjat.....	19
6.3.2 Lihan tarkastaminen ja arvostelu.....	20
6.3.3 Trikiinitutkimus karhulle, villisialle, hylkeelle ja muille mahdollisille trikiinin isäntäeläimille lihan tarkastuksen yhteydessä	20
6.3.4 Terveys- ja tunnistusmerkin käyttö	21
6.3.4.1 Terveys- ja tunnistusmerkin käyttö riistan käsittelylaitoksessa, poroteurastamossa ja muissa liha-alan laitoksissa	21
6.3.4.2 Lahtivajassa tarkastetun lihan terveys- ja tunnistusmerkinnät 31.8.2013 asti	21
6.3.5 Lihantarkastuspäätös	22
6.3.6 Lihantarkastuskirjanpito.....	22
6.4 Lihantarkastuksessa hylätyn lihan ja muiden sivutuotteiden käsittely.....	23
6.5 Tarkastetun luonnonvaraisen riistan lihan leikkaaminen ja jatkojalostaminen.....	23
7 MUITA TULKINTOJA.....	24
LIITE I MALLI KOULUTETUN HENKILÖN ILMOITUKSESTA LUONNONVARAISEN RIISTAN ALUSTAVASTA TARKASTUKSESTA.....	26
LIITE II MALLILOMAKE: TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN MYYNTITIEDOT	27

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on laatinut ohjeen luonnonvaraisen riistan lihan käsittelystä ja sen toimittamisesta myyntiin. Elintarvikevalvontaviranomaiset, alan toimijat, metsästäjät ja liha-alan yrittäjät saavat ohjeesta tietoa luonnonvaraisen riistan lihan käsittelyyn liittyvistä vaatimuksista. Ohjeessa ei käsitellä luonnonvaraisen riistan lihantarkastuksen käytännön suorittamista.

1 Yleistä

Elintarvikelainsäädännössä luonnonvaraisella riistalla tarkoitetaan luonnonvaraisia sorkka- ja karioeläimiä, jäniseläimiä, jyrsojia, karhuja ja muita maanisäkkäitä, hylkeitä sekä niitä luonnonvaraisia lintuja, joita metsästetään ihmisravinnoksi. Tarhatut riistaeläimet, kuten tarhatut villisiat, eivät ole luonnonvaraista riistaa.

Metsästyslainsäädännössä riistaeläinten määritelmä on erilainen kuin elintarvikelainsäädännössä.

Elintarvikelainsäädännön tarkoitus on mm. varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus ja muu elintarvikemääräysten mukaisuus sekä käsittelyn hygieenisuus. Lihantarkastuksella varmistetaan, että liha on elintarvikkeeksi sopivaa. Lihan tulee olla tarkastettua yleensä aina, kun sitä toimitetaan yleiseen kulutukseen. Poikkeuksia lihan tarkastusvaatimukseen ovat vain elintarvikelain (23/2006) 13 §:ssä ja valtioneuvoston asetuksessa eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011 mainitut tapaukset (katso ohjeen luvut 4 ja 5). Trikiinitutkimus tulee tehdä kaikille trikiiniältille eläinlajeille aina lihantarkastuksen yhteydessä ja kun tarkastamaton liha myydään suoraan kuluttajalle (katso ohjeen kohdat 5.1 ja 6.3.3). Myös silloin kun tarkastamaton liha käytetään metsästäjän omassa taloudessa, on suositeltavaa tutkia liha trikiiniin varalta.

Elintarvikealan toimija on vastuussa myymiensä ja valmistamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta ja siitä, että ne täyttävät lainsäädännön vaatimukset. Riistan lihaa myyvä metsästäjä on elintarvikealan toimija. Myös alkutuotannon toimija eli luonnonvaraisen riistan metsästäjä on elintarvikealan toimija.

Elintarvikkeiden käsittelyyn käytettäviä tiloja kutsutaan elintarvikelain mukaan elintarvikehuoneistoiksi. Elintarvikehuoneistojen tulee täyttää niille lainsäädännössä asetetut vaatimukset, joilla pyritään varmistamaan elintarvikkeiden turvallisuus. Elintarvikevalvontaviranomaisen tulee joissakin tapauksissa, kuten riistan käsittelylaitoksen osalta, hyväksyä elintarvikehuoneisto laitokseksi ennen kuin siellä aloitetaan elintarvikkeiden käsittely. Suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin toimitettavia elintarvikkeita voidaan käsitellä elintarvikehuoneistoissa, joista on tehty ilmoitus elintarvikevalvontaviranomaiselle (ilmoitettu elintarvikehuoneisto, EL 13 § 1. mom.). Jos suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin toimitettavien elintarvikkeiden määrä ylittää

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

lainsäädännön enimmäismäärät (katso ohjeen kohdat 4.3, 5.4 ja 5.5), elintarvikehuoneiston tulee olla nk. laitos.

Riistaeläinten metsästys katsotaan elintarvikkeiden alkutuotannoksi siihen asti, kunnes riistaeläin loppuunteurastetaan.

Elintarvikelainsäädäntö koskee seuraavia toimintoja luonnonvaraisen riistan osalta:

- alkutuotantoa,
- riistaeläimen toimittamista alkutuotannon tuotteena (nylkemättömänä tai kynimättömänä) vähittäismyyntiin tai alkutuotannon tuotteen luovuttamista suoraan kuluttajalle,
- eläimen teurastamista muuta kuin omaa käyttöä varten. Loppuunteurastus ja sen jälkeen tapahtuva lihan käsittely ja myynti ovat elintarvikkeiden markkinoille saattamista.

Elintarvikelainsäädäntö ei koske seuraavia toimintoja ja tuotteita luonnonvaraisen riistan osalta:

- luonnonvaraista riistaa, joka tulee ainoastaan metsästäjän omaan käyttöön,
- yksityishenkilön itse tuottaman alkutuotannon tuotteen tai valmistaman elintarvikkeen luovuttaminen vähäisessä määrin toiseen yksityistalouteen siellä käytettäväksi. Esimerkiksi jäniksen antaminen lahjaksi naapurille tai hirvipaistin antaminen maanomistajalle voidaan katsoa tällaiseksi toiminnaksi.

2 Lainsäädäntö

Luonnonvaraisen riistan lihantarkastukseen ja riistan lihan käsittelyyn ja sen toimittamiseen myyntiin sovelletaan seuraavaa elintarvikelainsäädäntöä:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä;
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta;
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä;
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä;
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta (valvonta-asetus);
- Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (mikrobikriteeriasetus);

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

- Komission asetus (EY) N:o 2075/2005 virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä;
- Elintarvikelaki 23/2006 (EL);
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 420/2011;
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011;
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 (elintarvikehuoneistoasetus);
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011 (alkutuotantoasetus);
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011 (laitosasetus);
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus lihantarkastuksesta 1470/2011 (lihantarkastusasetus);
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveyssäännöistä (EY) N:o 1069/2009 (sivutuoteasetus) sekä komission asetus (EU) N:o 142/2011 (täytöntöpanoasetus);
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden keräämisestä, kuljetuksesta ja hävittämisestä 1192/2011

Elintarvikelainsäädännön lisäksi metsästettävien luonnonvaraisten riistaeläinten ja niistä saatavien tuotteiden käyttöä ja myyntiä säätelevät myös mm. metsästyslaki, luonnonsuojelulaki sekä uhanalaisten kasvien ja eläinten kansainvälistä kauppaa koskeva EU-lainsäädäntö. Näiden säädösten valvonta ei kuulu elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Lisätietoja kansainvälisestä CITES-sopimuksesta saa Suomen ympäristökeskuksesta (SYKE) ja verkko-osoitteesta <http://www.ymparisto.fi/cites>. CITES-sopimus koskee mm. karhujen lihan ja muiden ruhon osien kauppaa.

3 Määritelmiä ja käsitteitä

Elintarvikelainsäädännössä on määritelty luonnonvaraiseen riistaan ja sen lihahygieniaan liittyviä käsitteitä.

Elintarvikkeiden **alkutuotannolla** tarkoitetaan *alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä, myös sadonkorjuuta, lypsämistä ja kaikkia eläintuotannon vaiheita ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja*

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen sekä luonnonvaraisen riistan kuljetuksen ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon ((EY) N:o 178/2002). Katso ohjeen luku 4.

Jäniseläimiin kuuluvat kanit, jänikset ja jyräjät. ((EY) N:o 853/2004 liite I)

Lahtivaja on ilmoitettu elintarvikehuoneisto, josta voidaan toimittaa luonnonvaraisen riistan lihaa tarkastamattomana vähittäismyyntiin tai suoraan kuluttajalle (katso ohjeen kohdat 5.4 ja 5.5). Lisäksi lahtivajalla tarkoitetaan tässä ohjeessa paikkaa, jossa kunnan virkaeläinlääkärin luvalla voidaan tarkastaa luonnonvaraista riistaa 31.8.2013 asti (elintarvikelain muutos 352/2011, voimaantulopykälä) (katso ohjeen kohta 6.1.3).

Luonnonvaraiseen riistaan kuuluvat luonnonvaraiset sorkka- ja kavioläimet, jäniseläimet, jyräjät, karhut ja muut maanisäkkäät, hylkeet sekä luonnonvaraiset linnut, joita metsästetään ihmisravinnoksi. Luonnonvarainen riista jaotellaan suurriistaksi ja pienriistaksi. ((EY) N:o 853/2004 liite I, EL 6 § kohta 3)

Luonnonvaraiseen pienriistaan kuuluvat luonnonvaraiset linnut ja jäniseläimet. ((EY) N:o 853/2004 liite I)

- **Jäniksiin** kuuluvat sekä metsäjänikset että rusakot.
- **Metsästettäviin jyräjöihin** kuuluvat mm. euroopan- ja kanadanmajavat.

Luonnonvaraiseen suurriistaan kuuluvat hylkeet ja kaikki muut vapaudessa elävät maanisäkkäät kuin ne, jotka kuuluvat luonnonvaraiseen pienriistaan. ((EY) N:o 853/2004 liite I, EL 6 § kohta 3)

- **Hylkeisiin** kuuluvat harmaahylkeet eli hallit, itämerennorpat ja kirjohylkeet.
- **Peuralla** tarkoitetaan valkohäntäpeuraa, kuusipeuraa, japaninpeuraa, metsäpeuraa ja saksanhirveä.

Riistan käsittelylaitos tarkoittaa asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen I mukaista laitosta, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa (laitosasetus 3 §). Katso ohjeen kohta 6.1.1.

Tässä ohjeessa käytetään lisäksi seuraavia käsitteitä:

Alkutuotannon tuotteella tarkoitetaan luonnonvaraisen riistan osalta kynimätöntä tai nylkemätöntä riistaa, joka voi olla suolistettu.

Alkutuotantoilmoitus on ilmoitus, joka alkutuotannon toimijan on tehtävä kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta. Metsästys on alkutuotantoa, mutta siitä ei kuitenkaan tarvitse tehdä alkutuotantoilmoitusta. Katso ohjeen luku 4.

Elintarvikehuoneistoilmoitus on elintarvikelain 13 § 1. momentin mukainen kirjallinen ilmoitus, joka elintarvikealan toimijan on tehtävä kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

olennaista muuttamista mm. lahtivajasta. Huoneisto tai tilat, joissa toimija toimii, on tässä tapauksessa **ilmoitettu elintarvikehuoneisto**. Katso ohjeen kohdat 5 ja 6.1.3.

Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos. Elintarvikelain 13 §:n 2. momentti edellyttää eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevien elintarvikehuoneistojen hyväksymistä laitokseksi. Laitosten on haettava ja saatava valvontaviranomaiselta elintarvikelain mukainen hyväksyminen ennen toiminnan aloittamista tai ennen toiminnan olennaista muuttamista. Uusi laitos voi aloittaa toiminnan sen jälkeen kun viranomainen on hyväksynyt sen. Olennaisesti muuttanut toiminta voi alkaa muutoksen hyväksymisen jälkeen. Katso ohjeen kohta 6.1.1.

Loppuunteurastamisella tarkoitetaan riistaeläimen teurastuksen jatkamista laitoksessa tai lahtivajassa, kun eläin on tapettu ja mahdollisesti myös suolistettu muualla.

Luonnonvarainen riista vs. luonnonvaraisen riistan liha. Lainsäädännössä on erilaisia vaatimuksia silloin, kun metsästäjä myy luonnonvaraista riistan lihaa verrattuna siihen, että hän myy riistaeläinten kokonaisia ruhoja. Vertaa ohjeen lukuja 5 ja 6.

Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus on asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukainen koulutus, jonka tulee olla Eviran hyväksymä. Koulutuksen suorittanut henkilö (ns. **koulutettu henkilö**) voi suorittaa alustavan tarkastuksen luonnonvaraiselle riistalle, mutta eläinlääkäri suorittaa aina virallisen lihantarkastuksen. Alustava tarkastus ei kuitenkaan ole pakollinen ennen lihantarkastusta.

Henkilöllä, joka käsittelee tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa lahtivajassa, tarkoituksena toimittaa sitä yleiseen kulutukseen, ei tarvitse olla ns. osaamistodistusta, jos hän on suorittanut metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen. Katso ohjeen kohta 6.2.

Osaamistodistus eli hygieniapassi. Elintarvikelain 27 § mukaan elintarvikealan toimijan on kustannuksellaan huolehdittava siitä, että *ilmoitetussa tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Elintarviketurvallisuusviraston hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta*. Katso ohjeen kohta 6.2.2.2.

Paikalliseen vähittäismyyntiin toimittaminen tarkoittaa luonnonvaraisen riistan osalta toimittamista vähittäismyyntiin koko Suomen alueella. Tarkastamatonta luonnonvaraista riistaa ei saa toimittaa muihin maihin vähittäismyyntiin. Toiminta tulee järjestää niin, ettei alkutuotannon tuotteita tai riistan lihaa toimiteta välittäjien tai tukkujen kautta, vaan metsästäjä itse toimittaa alkutuotannon tuotteet (kynimättömät tai nylkemättömät ruhot) ja luonnonvaraisen riistan lihan suoraan vähittäismyyntiin (katso ohjeen kohta 4.3 ja 5.5). Metsästäjä voi kuitenkin käyttää toimittamiseen kuljetuspalveluita.

Peijaiset ovat metsästäjän tai metsästysseuran järjestämä tilaisuus, jossa voidaan tarjoilla tarkastamatonta lihaa. Katso ohjeen kohta 5.3.

Rahtitoiminta tarkoittaa yksityishenkilön omistamalleen elintarvikkeelle, kuten tarkastamattomalle hirvenlihalle, teettämää käsittelyä (esim. lihan jauhaminen, makkaraksi valmistaminen tai palvaaminen) ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Kyseinen elintarvike tulee käsittelyn jälkeen palauttaa takaisin elintarvikkeen omistajalle ja se tulee käyttää hänen yksityistaloudessaan. Katso ohjeen kohta 5.6.

4 Luonnonvaraisen riistan alkutuotanto

4.1 Alkutuotannon tuotteet

Metsästys on elintarvikkeiden alkutuotantoa. Luonnonvaraisen riistaeläimen ruho, joka on nylkemätön tai kynimätön, on alkutuotannon tuote. Myös suolistettu luonnonvarainen riista on yhä alkutuotannon tuote. Loppuunteurastaminen ei sisälly alkutuotantoon. Nyljettyä tai kynittyä loppuunteurastettua ruhoa tai leikattua lihaa ei enää katsota alkutuotannon tuotteeksi.

4.2 Alkutuotantoilmoitus ja elintarvikehuoneistoilmoitus

Alkutuotannon toimijan on yleensä tehtävä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta. Vaatimus ei kuitenkaan koske metsästystä (elintarvikelaki 22 §). Luonnonvaraisen riistan vähäinen myynti tai luovuttaminen kuluttajalle nylkemättömänä tai kynimättömänä eli alkutuotannon tuotteena ei myöskään vaadi alkutuotantoilmoitusta. Kun luonnonvaraista riistaa myydään kuluttajalle tai toimitetaan vähittäismyyntiin alkutuotannon tuotteena, toiminnoista ei tarvitse tehdä myöskään elintarvikehuoneistoilmoitusta. Jos metsästetyn riistan alkutuotantona myytävä määrä ylittää valtioneuvoston asetuksen 1258/2011 asettamat enimmäismäärät (katso kohta 4.3), tulee metsästäjän tai ao. metsästysseuran tehdä tästä alkutuotantoon kuuluvasta myynnistä elintarvikehuoneistoilmoitus.

4.3 Alkutuotannon tuotteina kuluttajille myydyin tai luovutetun ja paikalliseen vähittäismyyntiin toimitetun luonnonvaraisen riistan sallitut määrät

Metsästäjä tai metsästysseura voi luovuttaa metsästettyä luonnonvaraista riistaa suoraan kuluttajalle alkutuotannon tuotteena rajoitetun määrän. Vuodessa saa luovuttaa enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista (Vna 1258/2011 2 § kohta 3). Muuta luonnonvaraista riistaa, kuten karhuja, metsästäjä ei voi myydä alkutuotannon tuotteena. Lisäksi muun muassa metsästyslainsäädäntö rajoittaa mitä riistalajeja saa myydä.

Alkutuotannon tuotteena toimitettaessa riistan tulee olla nylkemätön tai kynimätön. Metsästäjä voi itse myydä pienikokoisia riistaeläimiä kokonaisina jopa torilla, jos riista pystytään säilyttämään asianmukaisesti jäädytettynä. Myyntipaikalla tulee olla edellytykset hygieeniseen riistan käsittelyyn ja säilyttämiseen. Riistaeläimiä ei saa nylkeä eikä paloitella vaan ne tulee myydä kokonaisina.

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

Metsästäjä tai metsästysseura voi myös toimittaa metsästettyjä luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja ja lintuja alkutuotannon tuotteena (kynimättöminä tai nylkemättöminä) paikalliseen vähittäismyyntiin, kuten ravintolaan, suurtalouteen tai vähittäismyymälään, enintään 1000 jänistä tai kania ja 3000 lintua vuodessa (Vna 1258/2011 3 § kohta 2). Vähittäismyynnistä alkutuotannon tuotteet tulee luovuttaa suoraan lopulliselle kuluttajalle, joten vähittäismyymälä ei voi myydä alkutuotannon tuotteita toiseen vähittäismyymälään. Alkutuotannon tuotteena ei saa toimittaa vähittäismyyntiin muita kuin edellä mainittuja riistaeläimiä. Vähittäismyyntipaikassa tulee olla asianmukaiset tilat nylkemättömien ja kynimättömien ruhojen vastaanottoa ja käsittelyä varten.

4.4 Alkutuotannon kirjanpito- ja asiakirjavaatimukset

Metsästäjän tai metsästysseuran toimittaessa luonnonvaraista riistaa alkutuotannon tuotteena vähittäismyyntiin, riistan mukana tulee olla asiakirja, jossa on tieto riistaeläinten lajista ja määrästä, pyyntiajankohdasta (päivämäärä ja kellonaika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot (alkutuotantoasetus, liite 3).

Metsästäjän tulee pitää kirjaa pyydetystä ja suoraan kuluttajalle luovutetusta tai vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistasta. *Kirjanpidon tulee sisältää tiedot riistaeläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta* (alkutuotantoasetus). Kirjanpidossa tulee lisäksi olla tieto toimitetun riistan määrästä, vastaanottajasta ja toimituspäivämäärästä.

4.5 Luonnonvaraisen riistan käsittely ja kuljetus

4.5.1 Suolistus

Luonnonvarainen riista on suolistettava mahdollisimman pian pyynnin jälkeen (elintarvikehuoneistoasetus). Riista voidaan suolistaa jo pyyntipaikalla. Suolistus tulee tehdä hygieenisesti. Suolistettaessa riistaeläimestä irrotetaan mahat, suolet ja mahdollisesti myös sisäelimiä. Mahat ja suolet saa jättää pyyntipaikalle. Elimet (sisäelimet) tarvitaan lihantarkastusta varten riistan mukana, jos riistaeläin aiotaan toimittaa lihantarkastukseen (katso ohjeen kohdat 6.2.1 ja 6.3.1).

4.5.2 Riistan nylkeminen ja kuljettaminen

Luonnonvarainen riista on [käsiteltävä ja] kuljetettava hygieenisesti (alkutuotantoasetus). Riistaeläin ja elimet tulee kuljettaa lahtivajaan tai laitokseen loppuunseurastusta varten mahdollisimman pian pyynnin jälkeen. Suurriistaa ei saa kuljettaa pinottuna. Riistan kuljettaminen ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon on alkutuotantoa, mutta nylkeminen ei kuitenkaan ole enää alkutuotantoa.

Jos karhut tai hylkeet voidaan kuljettaa nopeasti paikkaan, jossa ne loppuunseurastetaan, on hygieenisempää kuljettaa ne nylkemättöminä. Jos eläinten jäädyttäminen matkan aikana on tarpeellista, karhut ja hylkeet voidaan nylkeä jo esimerkiksi pyyntipaikalla jäähtymisen nopeuttamiseksi ennen kun ne toimitetaan lihantarkastukseen. Muut riistaeläimet tulee kuljettaa kynimättöminä tai nylkemättöminä. *Ansapyynnillä pyydytyt ja jäätyneet riekot ja kiirunat on säilytettävä*

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

ja kuljetettava jäätyneinä silloin kun ne toimitetaan suoraan vähittäismyyntiin (alkutuotantoasetus).

Luonnonvaraisen riistan kuljettamiseen voidaan käyttää kuljetuspalvelua kun metsästäjä myy riistan suoraan kuluttajalle tai vähittäismyyntiin, mutta metsästäjän tulee itse myydä riista suoraan ilman välikäsiä. Erillinen kuljetusyritys ei siis voi ostaa riistaa metsästäjältä ja myydä tuotteita edelleen vähittäismyyntipaikkaan.

4.5.3 Riistan kuljettaminen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon alkutuotannon tuotteena

Lämpötilavaatimus riistan kuljettamiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon, kuten lahtivajaan, on määritelty elintarvikehuoneistoasetuksessa ja alkutuotantoasetuksessa. *Luonnonvaraisen riistan jäähdytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluttua pyynnistä, mutta aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.* Riistan lämpötilan ei tarvitse kuljetuksen aikana laskea asetuksen mukaiseen lämpötilaan vaan jäähdytystä jatketaan ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Karhun ja hylkeen nylkeminen ennen toimittamista ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon on sallittua, mutta niitä ei voi myydä alkutuotannon tuotteina ja niille tulee suorittaa lihantarkastus jos ne halutaan toimittaa vähittäismyyntiin.

4.5.4 Riistan kuljettaminen lihantarkastukseen

Laitokseen lihantarkastukseen toimitettavan suurriistan jäähdytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluessa tappamisesta, ja liha on jäähdytettävä kauttaaltaan enintään 7 °C:n lämpötilaan ja pienriistan liha on jäähdytettävä kauttaaltaan enintään 4 °C:n lämpötilaan. *Aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat* ((EY) N:o 853/2004). Riistan lämpötilan ei tarvitse kuljetuksen aikana laskea asetuksen mukaiseen lämpötilaan vaan jäähdytystä jatketaan riistan käsittelylaitoksessa tai lahtivajassa. Karhun ja hylkeen nylkeminen ennen toimittamista riistan käsittelylaitokseen on sallittua.

5 Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja myyntiin toimittaminen

Lahtivajassa metsästäjä voi loppuunseurata luonnonvaraista riistaa. Jos metsästäjä tai metsästyseura luovuttaa tarkastamatonta riistan lihaa suoraan kuluttajalle tai toimittaa sitä paikalliseen vähittäismyyntiin, pitää tilasta, jossa toimintaa harjoitetaan (esim. lahtivajasta) tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus. Elintarvikealan toimijan on tehtävä kirjallinen elintarvikehuoneistoilmoitus toiminnasta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista (EL 13 § 1. mom.). Ilmoituksesta tulee ilmetä elintarvikealan toimijan tai yrityksen nimi, kotikunta ja yhteystiedot, yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus, mitä toimintaa ilmoitus koskee, toiminnan arvioitu aloittamisajankohta, toiminnan laajuus ja tieto omavalvontasuunnitelmasta (Vna elintarvikevalvonnasta 420/2011, 3 §). Ilmoitukseen ei tarvitse liittää omavalvontasuunnitelmaa, mutta toimijalla tulee olla kirjallinen omavalvontasuunnitelma ja sen noudattamisesta tulee pitää kirjaa (EL).

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

Teurastusta ja lihan leikkaamista varten on oltava asianmukaiset tilat ja välineet. Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi (elintarvikehuoneistoasetus).

Riistan teurastuksen ja lihan käsittelyn hygieniasta vastaa toimija. Metsästäjä saa myydä ainoastaan terveen eläimen lihaa. Lihassa ei saa olla silmämääräisesti havaittavia muutoksia ja metsästäjän tulisi poistaa ruhjeet, karvat ja lika ruhosta. Metsästäjän tulee selvästi ilmoittaa ostajalle, että myytävä liha on tarkastamatonta. Jos lahtivajassa on sekä tarkastettua että tarkastamatonta lihaa, tarkastamaton liha tulee pitää erillään tarkastetusta lihasta.

Seuraavia eläinten osia ei tulisi käyttää elintarvikkeina niiden sisältämien haitallisten aineiden takia. Vastaavat kudokset hylätään myös aina lihantarkastuksessa.

- Yli vuoden ikäisen hirvieläimen maksa ja munuaiset
- Luonnonvaraisten jänisten ja kanien munuaiset
- Hylkeen kaikki elimet sekä nahanalainen ja vatsaontelon rasva.

Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 6.2).

5.1 Trikiinitutkimus tarkastamattomalle luonnonvaraiselle riistalle

Trikiinitutkimus täytyy tehdä kaikille trikiinialttiille eläinlajeille, kuten karhujen, villisikojen, hylkeiden, ilvesten, mäyrien, majavien ja rämemajavien lihalle myös silloin, kun ruhoa ei aiota toimittaa lihantarkastukseen vaan se luovutetaan suoraan yksityiselle kuluttajalle. Metsästäjä ottaa trikiininäytteen ja toimittaa sen tutkittavaksi hyväksytyyn laboratorioon. Liha voidaan luovuttaa vasta sitten, kun on saatu negatiivinen trikiinitutkimustulos. Evira suosittelee, että trikiinitutkimus tehdään trikiinialttiille eläinlajeille myös silloin, kun liha syödään metsästäjän omassa taloudessa.

Trikiinitutkimusvaatimuksesta on säädetty elintarvikehuoneistoasetuksessa. *Silloin kun kyseessä on karhun, villisian, hylkeen, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten trikiinin isäntäeläinten liha, siitä on tehtävä tutkimus trikiinin varalta ja lihan luovutus on sallittua vasta kielteisen tutkimustuloksen varmistuttua. Näytteeksi otetaan kaksi vähintään 25 g lihasnäytettä, kumpikin eri näytteenottopaikasta. Karhun näytteenottopaikat ovat pallea, puremalihakset ja kieli, villisialla pallea, kieli tai etujalan lihakset ja hylkeellä pallea, kieli tai takajalan lihakset. Muilta eläinlajeilta näytteet otetaan poskilihaksista ja palleapilareista ja jos näytteitä ei saada edellä mainituista paikoista, ne otetaan pallean kylki- tai rintaosista tai kieli- tai vatsalihaksista (elintarvikehuoneistoasetus). Näyte on lähetettävä viranomaisnäytteitä tutkimaan hyväksytyyn laboratorioon tai kansalliseen vertailulaboratorioon (EL 39 §) tutkittavaksi trikiinin varalta. Toimijan on säilytettävä tutkimustulosta yksi vuosi (elintarvikehuoneistoasetus). Katso myös ohjeen kohta 6.3.3.*

5.2 Metsästäjän omaan käyttöön tarkoitettu luonnonvaraisen riistan liha

Elintarvikelainsäädäntö ei koske metsästäjien omaan käyttöön tarkoitettua lihan käsittelyä, valmistusta tai varastointia yksityistaloudessa. Oma käyttö tarkoittaa itse metsästetyn riistaeläimen ja sellaisen riistaeläimen lihan käyttöä, jonka

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

metsästämiseen henkilö on osallistunut metsästysseurueen jäsenenä. Tällaista lihaa ei tarvitse tarkastuttaa eikä sen käsittelystä ja siihen käytetyistä tiloista tarvitse tehdä mitään ilmoitusta. Yksityishenkilön itse tuottaman alkutuotannon tuotteen tai valmistaman elintarvikkeen luovuttaminen vähäisessä määrin toiseen yksityistalouteen siellä käytettäväksi voidaan rinnastaa omaan käyttöön. Esimerkiksi jäniksen antaminen lahjaksi naapurille voidaan katsoa tällaiseksi toiminnaksi. Evira suosittelee, että trikiinialttiille eläinlajeille tehdään kuitenkin aina trikiinitutkimus.

5.3 Peijaiset

Peijaiset ovat yksityistilaisuuksia, joissa metsästäjä tai metsästysseura tarjoilee esimerkiksi tarkastamatonta hirvenlihaa vierailleen. Peijaisiin voidaan kutsua vieraita mm. lehti-ilmoitusten avulla ja ne voidaan järjestää yksityistiloissa tai ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Jos ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa järjestettävissä peijaisissa tarjoillaan tarkastamatonta lihaa, metsästäjän on toimitettava liha suoraan kyseiseen elintarvikehuoneistoon. Metsästäjän ei tarvitse tehdä ilmoitusta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle peijaisten järjestämisestä.

5.4 Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myyminen suoraan kuluttajalle

Metsästäjä tai metsästysseura saa myydä tai muuten luovuttaa suoraan yksityishenkilölle tämän omaan käyttöön pieniä määriä luonnonvaraisten riistaeläinten tarkastamatonta lihaa. Metsästäjä tai metsästysseura saa myydä ja luovuttaa tarkastamatonta riistan lihaa myös leikattuna ja/tai jäädytettynä, mutta tarkastamattomasta lihasta ei saa valmistaa luovutettavaksi mitään tuotteita, kuten jauhelihaa, makkaroita tai palvilihaa. Luovuttaminen suoraan kuluttajalle tarkoittaa, että lihaa ei toimiteta välittäjien eikä tukkujen kautta, vaan metsästäjä myy tai luovuttaa lihan suoraan lopulliselle kuluttajalle. Myyjänä voi olla myös riistanhoitoyhdistys tai poliisi, jos se järjestää esimerkiksi kolarihirven huutokaupan tai muun vastaavan riistanlihan myyntitilaisuuden, josta riistaeläin myydään suoraan lopulliselle kuluttajalle.

Myyjän on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus tarkastamattoman lihan myynnistä tai myynti- ja käsittelypaikasta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle (EL 13 § 1 ja 3 mom.). Myynti- ja käsittelypaikka, josta tarkastamaton luonnonvaraisen riistan liha myydään, voi olla esimerkiksi metsästäjän koti tai lahtivaja.

Silloin kun kyseessä on karhun, villisian, hylkeen, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten trikiinin isäntäeläinten liha, siitä on tehtävä tutkimus trikiinin varalta ja lihan luovutus on sallittua vasta kielteisen tutkimustuloksen varmistuttua (elintarvikehuoneistoasetus) (katso kohta 6.3.3). Jos tutkimustulos trikiinin varalta on positiivinen, koko ruho tulee hävittää sivutuoteasetuksen vaatimusten mukaisesti. Trikiiniposiitivinen ruho kuuluu sivutuoteluokkaan 2 (katso kohta 6.4).

Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 6.2.2).

5.5 Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin

Metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja lintujen lihaa tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin, kuten ravintolaan, suurtalouteen tai vähittäismyymälään. Metsästäjän tai metsästysseuran tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus huoneistosta, josta liha toimitetaan vähittäismyyntiin. Vuodessa saa toimittaa enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vastaavan määrän lihaa vähittäismyyntiin (Vna 1258/2011 4 § 1 mom. kohta 4). Muiden luonnonvaraisten riistaeläinten lihan on oltava aina tarkastettua, jos sitä toimitetaan vähittäismyyntiin Tarkastamatonta hirvieläinten, jänisten, kanien tai lintujen lihaa saa toimittaa vähittäismyyntiin kokonaisena tai leikattuna, mutta sitä ei saa toimittaa valmistettuna tuotteiksi kuten jauhelihana, makkaroina, palvilihana tai säilykkeinä. Mikäli luonnonvaraisia hirvieläimiä toimitetaan kokonaisina ruhoina vähittäismyyntiin, vastaanottavalla elintarvikehuoneistolla tulee olla toimintaan riittävät tilat.

Luonnonvaraisen riistan liha pitää luovuttaa vähittäismyynnistä suoraan kuluttajalle. Lihaa saa toimittaa vähittäismyynnistä toiseen vähittäismyyntipaikkaan enintään 30 prosenttia vähittäisliikkeen luonnonvaraisesta riistasta saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä tai enintään 1000 kiloa vuodessa (1258/2011, 5 §), mutta kyseisen elintarvikehuoneiston tulee pääasiassa myydä riista suoraan lopulliselle kuluttajalle. Lihan valmistaminen tuotteiksi on luvallista vähittäismyynnin yhteydessä kun tuotteet myydään suoraan kuluttajalle.

Hirvieläinten, jänisten, kanien ja lintujen liha tulee kuljettaa vähittäismyyntiin hygieenisesti ja kuljetuksessa tulee noudattaa säädösten mukaisia lämpötiloja (katso kohta 4.5). Lihan mukana tulee toimittaa asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyyntiajankohta (päivämäärä ja aika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot (elintarvikehuoneistoasetus). Lisäksi asiakirjassa tulee mainita, että liha on tarkastamatonta. *Metsästäjän tai metsästysseuran on pidettävä kirjaa vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistan lihasta mukaan lukien riistaeläinlaji ja lihan määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivä sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Kirjanpitoa voidaan pitää säilyttämällä kopio [toimitus]asiakirjoista. Kirjanpitoa on säilytettävä yksi vuosi (elintarvikehuoneistoasetus).*

Tarkastamatonta riistaeläinten lihaa ei saa toimittaa käsiteltäväksi hyväksytyihin laitoksiin, kuten lihavalmistelaitoksiin tai leikkaamoihin.

Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 6.2.2).

5.6 Käsittelyn teettäminen elintarvikkeelle eli rahtitoiminta

Liha ei tarvitse olla tarkastettua [...] sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joissa käsitellään ainoastaan kuluttajan omistamia elintarvikkeita, jotka palautetaan hänen yksityistaloudessaan käytettäväksi (elintarvikehuoneistoasetus 4 §, 4 mom.).

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

Yksityishenkilö voi teettää omistamalleen tarkastamattomalle tai tarkastetulle lihalle tai muulle elintarvikkeelle käsittelyn, kuten palvauksen, jauhelihaksi jauhamisen, säilykkeen tai makkaran valmistamisen.

Sellaisen elintarvikealan toimijan, joka valmistaa tarkastamattomasta, kuluttajan omistamasta lihasta tuotteita, on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Tarkastamatonta lihaa ei saa käsitellä hyväksytyssä laitoksessa. Rahtitoimintaa tekevässä elintarvikehuoneistossa saadaan käsitellä ainoastaan yksityishenkilöiden omistamia elintarvikkeita, joille tehdään heidän tilaamansa käsittely ja jotka palautetaan käsittelyn jälkeen omistajalleen. Tällainen liha tai muu elintarvike on käytettävä elintarvikkeen omistajan yksityistaloudessa.

Rahtitoimintaa tekevästä elintarvikehuoneistosta ei saa toimittaa tuotteita yleiseen kulutukseen. Tällaisessa elintarvikehuoneistossa voidaan tarkastamattoman lihan lisäksi käsitellä yhtä hyvin tarkastettua yksityisen kuluttajan omistamaa lihaa tai muita elintarvikkeita, ja liha voi olla riistan, kotieläinten tai poron lihaa. Kaikki elintarvikkeet tulee palautua aina käsittelyn teettäjälle.

Rahtitoimintaa tekevällä elintarvikehuoneistolla tulee olla omavalvontasuunnitelma, jossa kuvataan muun muassa, miten eri omistajien elintarvikkeet pidetään erillään. Elintarvikkeiden käsittelijä, palvelun tarjoaja, on vastuussa valmistamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta ja siitä, että toiminta täyttää lainsäädännön vaatimukset. Myös rahtitoimintaa harjoittavat elintarvikehuoneistot kuuluvat säännöllisen valvonnan piiriin.

6 Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus

6.1 Tarkastettavan luonnonvaraisen riistan loppuunseurastaminen

Luonnonvarainen riista voidaan seurastaa loppuun ja tarkastaa

- 1) hyväksytyssä riistan käsittelylaitoksessa (myös seurastamo tai pienteurastamo voidaan hyväksyä riistan käsittelylaitokseksi) tai
- 2) luonnonvaraisen riistan seurastamiseen hyväksytyssä poroteurastamossa.
- 3) Kunnan virkaeläinlääkäri voi tarkastaa luonnonvaraisen riistan lihan myös muussa paikassa, ns. lahtivajassa 31.8.2013 saakka. Tämä on sallittua niissä paikoissa, joille kunnaneläinlääkäri on antanut luvan tähän toimintaan ennen 1.9.2011. (Katso kohta 6.1.3).

Lihantarkastuksen voi tehdä vain virkaeläinlääkäri. Jos luonnonvaraisen riistan lihantarkastus tehdään riistan käsittelylaitoksessa tai poroteurastamossa, joka on hyväksytty myös luonnonvaraisen riistan seurastamiseen, lihantarkastuksen tekee ao. laitoksen tarkastuseläinlääkäri. Jos lihantarkastus tehdään lahtivajassa, lihantarkastuksen tekee lahtivajan sijaintikunnan virkaeläinlääkäri.

Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus tulee tehdä aina siinä paikassa, missä eläin on seurastettu loppuun. Loppuunseurastettua ruhoa ei saa kuljettaa muualle lihantarkastusta varten.

6.1.1 Riistan käsittelylaitos

Riistan käsittelylaitos on elintarvikelain 13 § tarkoittama laitokseksi hyväksytty elintarvikehuoneisto ja laitosasetuksen tarkoittama laitos, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa. Riistan käsittelylaitokselle tulee hakea ja saada Eviran hyväksyntä. Sen rakenteille ja toiminnalle on asetettu vaatimuksia asetuksissa (EY) N:o 852/2004 (liite II), 853/2004 (liite III jakso IV luvut II ja III sekä jakso I luku V ja jakso II luku V) ja laitosasetuksessa.

Kotieläimiä tai tarhattua riistaa teurastava teurastamo tai pienteurastamo on mahdollista hyväksyä luonnonvaraisen riistan teurastamiseen, jolloin se on myös riistan käsittelylaitos. Hyväksymisen edellytys on, että teurastamon tai pienteurastamon tilat soveltuvat aiotun luonnonvaraisen riistan teurastamiseen. Teurastamon hyväksyvän viranomaisen (Evira) hyväksyy eläinlajit, joita teurastamossa tai riistan käsittelylaitoksessa teurastetaan.

Käytännössä riistan käsittelylaitokselle asetettuja vaatimuksia ovat esimerkiksi:

- riistan käsittelylaitoksessa on oltava erillinen tila nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten;
- suurriistaa teurastavassa riistan käsittelylaitoksessa on oltava kattorata tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti;
- Teurastuslinjan likainen osa on erotettava puhtaasta osasta joko rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Puhtaan ja likaisen alueen raja on nylkemisen ja kynimisen jälkeen (laitosasetus liite 2, luku 6.1.);
- riistan käsittelylaitoksen seinien, lattioiden ja elintarvikkeiden käsittelyalueiden pintojen on oltava hyvässä kunnossa ja niiden tulee olla helposti puhtana pidettäviä;
- työvälaineet pitää pystyä desinfiioimaan höyryllä tai 82 asteisella vedellä;
- riistan käsittelylaitoksessa on oltava juokseva vesi, joka täyttää talousvesivaatimukset ja vettä tulee pystyä kuumentamaan.

Luonnonvarainen riista lasketaan mukaan pienteurastamossa teurastettaviin eläinyksiköihin. Eläinyksiköiden määrää laskettaessa riistaa verrataan lähinnä samanlajisten tai samankokoisten kotieläinten yksikkömääriin, jolloin esimerkiksi täysikasvuinen hirvi vastaa täysikasvuista nautaa, peura vastaa lammasta ja luonnonvarainen villisika sikaa.

Jos riistaeläimen lihalle ei ole tarkoitus tehdä lihantarkastusta, sitä ei saa käsitellä eikä säilyttää riistan käsittelylaitoksessa.

Riistan käsittelylaitoksen teurastustila voidaan hyväksyä myös leikkaamoksi jos toiminta on ajallisesti eroteltu laitosasetuksen ehtojen mukaan (Laitosasetus liite 2, luku 1.2, kohta 6). Evira on laatinut ohjeen laitosten hyväksymisestä (Eviran ohje 16033 "Laitoksen hyväksyminen").

6.1.2 Poroteurastamon hyväksyminen luonnonvaraisen riistan teurastamiseen

Myös poroteurastamossa voidaan teurastaa pieniä määriä luonnonvaraista riistaa jos siihen saadaan hyväksyntä aluehallintovirastolta (EL 6 § 1 mom. kohta 22). Tällöin

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

laitosta ei kuitenkaan katsota riistan käsittelylaitokseksi vaan se on poroteurastamo. Lapin aluehallintovirasto hyväksyy poroteurastamot

6.1.3 Lahtivajat

Lahtivajassa voidaan loppuunteurastaa ja tarkastaa luonnonvaraista riistaa 31.8.2013 saakka, jos kunnan virkaeläinlääkäri on antanut tähän luvan ennen elintarvikelain muutoksen voimaantuloa 1.9.2011. Lahtivajasta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus. Lahtivajassa tarkastettu riistan liha hyväksytään vain kotimaan kulutukseen, joten sitä ei saa toimittaa muihin EU-jäsenvaltioihin eikä EU:n ulkopuolisiin maihin. Lahtivajoista voidaan siirtymäaikana toimittaa lihantarkastuksessa hyväksytyä riistan lihaa hyväksytyihin leikkaamoihin ja muihin liha-alan laitoksiin, mutta näissä laitoksissa tuotettu liha ja lihasta saatavat tuotteet voidaan toimittaa vain kotimaan kulutukseen. Siirtymäajan jälkeen lahtivajasta ei voi toimittaa lihaa laitoksiin (katso kohta 6.3.4.2).

Lahtivajoissa ei voi tarkastaa riistan lihaa enää 31.8.2013 jälkeen. Lahtivajalle voidaan hakea riistan käsittelylaitoksen hyväksyntää. Jos tilat täyttävät riistan käsittelylaitokselle annetut vaatimukset, Evira voi hyväksyä lahtivajan riistan käsittelylaitokseksi. Jos lahtivajalle ei haeta hyväksyntää tai lahtivaja ei täytä riistan käsittelylaitokselle asetettuja vaatimuksia eikä sitä voida hyväksyä, lahtivajassa voidaan 31.8.2013 jälkeen käsitellä ainoastaan tarkastamatonta riistan lihaa (katso luku 5).

Riistan käsittelylaitoksessa ei saa käsitellä muita luonnonvaraisia riistaeläimiä kuin niitä, joille tehdään lihantarkastus.

Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 6.2).

6.2 Luonnonvaraisen riistan alustavaan tarkastukseen ja lihan käsittelyyn vaadittava koulutus ja osaaminen

6.2.1 Lihantarkastukseen toimitettavan luonnonvaraisen riistan alustava tarkastus pyyntipaikalla

Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus

Metsästysseurueisiin voi kuulua henkilöitä, jotka suorittuaan asiaan perehdyttävän koulutuksen, voivat tehdä luonnonvaraisen riistan lihantarkastukseen liittyen eläimen alustavan tarkastuksen heti kaadon tai pyynnin jälkeen jo pyyntipaikalla ((EY) N:o 853/2004). Näitä henkilöitä kutsutaan koulutetuiksi henkilöiksi ((EY) N:o 853/2004 liite III jakso IV luku I ja EL 30 §). EU-lainsäädännön mukaan on suositeltavaa, että metsästysseurueeseen kuuluu ainakin yksi koulutettu henkilö. Ei kuitenkaan ole välttämätöntä, että metsästysseurueeseen kuuluu edellä mainittu koulutettu henkilö. Riistaeläimille voidaan tehdä lihantarkastus myös ilman koulutetun henkilön alustavaa tarkastusta.

Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen tulee olla Eviran hyväksymä. Koulutusta voi antaa riippumaton taho, kuten metsästysjärjestö. Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksessa käsitellään riistaeläinten anatomiaa, patologisia muutoksia,

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

sellaisia ympäristötekijöitä, jotka voivat vaikuttaa ihmisten terveyteen riistaeläinten välityksellä sekä riistan hygieenistä käsittelyä ja asiaan liittyviä säädöksiä ja määräyksiä. Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 on lueteltu vaatimukset koulutuksen sisällölle.

Evira pitää rekisteriä metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen suorittaneista koulutetuista henkilöistä (koulutettujen henkilöiden rekisteri). Eviran hyväksymät metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen järjestäjät lähettävät tarvittavat tiedot kaikista koulutuksen suorittaneista henkilöistä Eviraan. Elintarvikevalvontaviranomaiset voivat syksystä 2012 alkaen tarkistaa koulutuksen saaneet henkilöt viranomaisverkosta, Eviranetistä (<https://eviranet.evira.fi>, elintarvikkeet → elintarvikehygienia → metsästäjärekisteri). Lihantarkastuksen suorittava tarkastuseläinlääkäri voi tarkastaa rekisteristä, että lihantarkastukseen lähetetyn riistaeläimen ja siitä mahdollisesti poistetut elimet alustavasti tarkastanut henkilö on suorittanut vaaditun metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen. Koulutuksen saaneista henkilöistä saa tietoja myös puhelimitse Evirasta. Tietoja rekisteristä on Eviran internetsivuilla (www.evira.fi).

Evira katsoo, että metsästysseurueisiin kuuluvat laillistetut eläinlääkärit voivat toimia tässä tarkoitettuina koulutettuina henkilöinä ilman lisäkoulutusta.

Koulutetun henkilön tekemä luonnonvaraisen riistan alustava tarkastus pyyntipaikalla

Jos luonnonvaraiselle riistalle halutaan tehdä lihantarkastukseen liittyvä alustava tarkastus, se tulee tehdä mahdollisimman pian kaadon jälkeen. Jos koulutettu henkilö ei havaitse tarkastuksessa mitään epänormaalia eikä eläimellä havaittu epänormaalia käyttäytymistä ennen tappamista eikä ympäristön saastumisesta ole epäilystä, riistaeläimen pää ja elimet voidaan mahojen ja suolten lisäksi jättää pyyntipaikalle ja toimittaa lihantarkastukseen vain eläimen ruho. Jos kyseessä on karhu, villisika tai muu mahdollinen trikiinien isäntäeläin, ruhon mukana tulee toimittaa kuitenkin myös pää (torahampaita lukuun ottamatta) ja pallea, mutta ei muita eläimen osia. Koulutetun henkilön tulee toimittaa numeroitu ilmoitus alustavasta tarkastuksesta tarkastuseläinlääkärille (katso liitteen I malli).

Koulutettu henkilö tarkastaa alustavasti riistaeläimen ruhon ja sisäelimet. Jos hän ei havaitse näissä muutoksia, pyyntipaikalle voidaan mahojen ja suolten lisäksi jättää muun muassa seuraavat elimet

- munuaiset,
- virtsarakko,
- maksa,
- perna,
- sydän,
- keuhkot ja
- kohtu.

Jos elimissä havaitaan muutoksia alustavassa tarkastuksessa, kaikki elimet suolistoa lukuun ottamatta tulee toimittaa lihantarkastukseen. Mahoja ja suolia ei kuitenkaan tarvitse toimittaa lihantarkastukseen vaikka niissä olisi muutoksia, mutta muutoksista olisi hyvä ilmoittaa tarkastuseläinlääkärille.

Koulutetun henkilön tekemän alustavan tarkastuksen jälkeen virkaeläinlääkäri suorittaa lihantarkastuksen riistan käsittelylaitoksessa, poroteurastamossa tai 31.8.2013 asti lahtivajassa (katso kohta 6.1.3).

6.2.2 Metsästäjille tarkoitettu elintarvikehygieeninen koulutus

6.2.2.1 Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus

Lahtivajassa (ilmoitettu elintarvikehuoneisto) työskentelevällä henkilöllä, joka käsittelee yleiseen kulutukseen (suoraan kuluttajalle tai vähittäismyyntiin) toimitettavaa luonnonvaraisen riistan lihaa, tulee olla koulutusta elintarvikkeiden hygieenisestä käsittelystä. Koulutus vaaditaan 1.9.2014 alkaen. Koulutus voi olla joko osaamistodistus eli nk. hygieniapassi tai metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus. Osaamistodistus (katso kohta 6.2.2.2) tai metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus (katso kohta 6.2.21), vaaditaan henkilöltä, kun hänellä on kolme kuukautta työskentelypäiviä täynnä. Työpäivistä tulee siis pitää kirjaa, ja työpäivien laskeminen aloitetaan 1.9.2014 alkaen.

Lahtivajassa työskentelevä henkilö voi siis siellä toimiessaan korvata osaamistodistuksen metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksella. Muissa ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa toimivilla henkilöillä tulee olla osaamistodistus.

Elintarvikealan toimija vastaa siitä, että henkilöstöllä on vaadittava koulutus. Suoritetuista koulutuksista tulee pitää kirjaa.

6.2.2.2 Osaamistodistus eli ns. hygieniapassi

Osaamistodistus eli ns. hygieniapassi vaaditaan kaikilta henkilöiltä, jotka työskentelevät hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa (esim. riistan käsittelylaitos) tai ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa ja käsittelevät siellä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Osaamistodistus vaaditaan, kun henkilö on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta. (EL 23/2006 27§). Osaamistodistus voidaan korvata metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksella silloin kun käsitellään tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa lahtivajassa (katso kohta 6.2.2).

6.2.2.3 Milloin metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutusta tai osaamistodistusta ei tarvita

Silloin kun metsästäjä toimittaa luonnonvaraista riistaa alkutuotannon tuotteena (nylkemättöminä tai kynimättöminä ruhoina) vähittäismyyntiin tai suoraan kuluttajalle, metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutusta tai osaamistodistusta ei tarvita.

6.3 Lihantarkastus

6.3.1 Riistaeläimen toimittaminen lihantarkastukseen ja siinä tarvittavat asiakirjat

Luonnonvaraisen riistaeläimen lihantarkastusta varten tulee sen ruho, pää ja kaikki sisäelimet, mahaa ja suolia lukuun ottamatta, toimittaa mahdollisimman pian

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

paikkaan, jossa eläin teurastetaan loppuun ja tarkastetaan (katso kohta 6.2.1). Riistan mukana toimitetaan asiakirja, jossa on tieto pyyntipäivästä, -ajasta ja -kunnasta sekä mahdolliset tiedot epäilyistä eläimen sairaudesta, havaituista suolistomuutoksista sekä muista lihan laatuun vaikuttavista seikoista (alkutuotantoasetus). Muita lihan laatuun vaikuttavia seikkoja ovat mm. kuinka kauan eläintä on ajettu ennen tappamista, kuinka verenlasku on onnistunut ja puhkesiko suolipaketti tapettaessa tai suolistaessa.

Jos koulutettu henkilö on tehnyt ruholle alustavan tarkastuksen (katso kohta 6.2.1), eikä hän havainnut ruhossa tai elimissä muutoksia, tulee ruhon mukana olla ilmoitus tästä tarkastuksesta. Ilmoitus annetaan numeroidulla lomakkeella (katso liitteen I malli). Ilmoitus voi koskea yhtä tai useampaa ruhoa ((EY) N:o 853/2004). Jos alustavassa tarkastuksessa havaitaan muutoksia, metsästäjän tulee ilmoittaa niistä tarkastuseläinlääkärille, eikä hän voi silloin antaa numeroitua ilmoitusta.

6.3.2 Lihan tarkastaminen ja arvostelu

Lihantarkastuksen suorittaa aina virkaeläinlääkäri. Lihantarkastus on maksullinen ja maksun perii tarkastava viranomais (Evira, aluehallintovirasto, kunnaneläinlääkäri tai kunta). Luonnonvaraista riistaa tarkastavan virkaeläinlääkärin on huomioitava riistan mukana toimitettu koulutetun henkilön ilmoitus (katso liite I) tai muut tiedot riistasta ((EY) N:o 853/2004 liite III jakso IV; EL 30 §; alkutuotantoasetus 11 §).

Tarkastettava riista ei saa olla jäätyneitä. Luonnonvaraisen riistan lihan arvostelussa sovelletaan kotieläinten lihantarkastuksesta annettuja säädöksiä ja ohjeita. *Villisian post mortem -tarkastukseen sovelletaan sian post mortem -tarkastuksesta annettuja säädöksiä. Muun luonnonvaraisen suurriistan kuin villisian post mortem -tarkastukseen sovelletaan lampaan post mortem -tarkastuksesta annettuja säädöksiä. Pienriistaan kuuluvien eläinlajien post mortem -tarkastukseen sovelletaan lähinnä vastaavien eläinlajien lihantarkastuksesta annettuja säädöksiä (lihantarkastusasetus).* Luonnonvaraisen riistan suolia ei tarvitse tarkastaa.

Luonnonvaraisen riistan ruhot tarkastetaan yleensä halkaisemattomina. Tarkastuseläinlääkäri voi kuitenkin vaatia, että selkäranka ja pää halkaistaan pituussunnassa ((EY) N:o 854/2004 liite I, IV jakso, VIII luku) lihantarkastusta varten.

Lihantarkastusasetuksen mukaan riistaeläinten *elimet on hylättävä seuraavissa tapauksissa:*

- a) yli vuoden ikäisen hirvieläimen maksa ja munuaiset
- b) luonnonvaraisten jänisten ja kaniinien munuaiset
- c) hylkeen kaikki elimet sekä nahanalainen ja vatsaontelon rasva

Lihan arvostelusta on Eviran "Ohje tarkastuseläinlääkäreille lihan arvostelusta lihantarkastuksen yhteydessä" (Eviran ohje 16002).

6.3.3 Trikiinitutkimus karhulle, villisialle, hylkeelle ja muille mahdollisille trikiinin isäntäeläimille lihantarkastuksen yhteydessä

Trikiinitartunta on erittäin yleinen Suomen pienpedoissa ja varsin yleinen myös karhuissa ja villisioissa. Karhujen, villisikojen, ilvesten, majavien, rämemajavien (nutria), hylkeiden, mäjrien ja muiden mahdollisten trikiinin isäntäeläinten

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

lihantarkastukseen kuuluu aina myös trikiinitutkimus. Sitä varten ruhosta tulee toimittaa näyte tutkittavaksi hyväksytyyn laboratorioon. Luettelo hyväksytyistä laboratorioista on Eviran kotisivuilla (www.evira.fi, hakusana "trikiinitutkimukset").

Näytteen ottamisesta ja toimittamisesta vastaa lihantarkastuksesta vastaava tarkastuseläinlääkäri. Näytteenotosta ja tutkimuksesta on tarkempia määräyksiä trikiiniasetuksessa (EY) N:o 2075/2005 ja lihantarkastusasetuksessa. Ruhoa ei voida hyväksyä lihantarkastuksen yhteydessä ennen kuin trikiinitutkimuksesta on saatu kielteinen tulos. Jos trikiinitartunta todetaan, ruho hylätään. Trikiinipositivista ruhoa ei saa käyttää elintarvikkeena, vaan se pitää käsitellä sivutuotelainsäädännön mukaisesti (katso kohta 6.4).

6.3.4 Terveys- ja tunnistusmerkin käyttö

Sen osoittamiseksi, että liha on hyväksytty lihantarkastuksessa ihmisravinnoksi käytettäväksi, se tulee leimata terveysmerkillä.

Terveysmerkistä säädetään asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteen I jakson I luvussa III ja lihantarkastusasetuksessa. Tunnistusmerkinnästä säädetään asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II jaksossa I. Terveys- ja tunnistusmerkinnät tehdään lihantarkastusasetuksen mukaisesti. Lisäksi Evira on laatinut ohjeen "Terveys- ja tunnistusmerkinnät liha-alan laitoksissa sekä elintarvikkeiden mukana lähetettävät asiakirjat (Eviran ohje 16012)".

Terveysmerkin käyttö ja leimasimen säilytys on virkaeläinlääkärin vastuulla. Tarkastuseläinlääkäri voi hankkia leimasimen leimasintehtaalta. Leimasinväriä saa käyttää ainoastaan kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen (1756/1995) mukaisia hyväksytyjä väriaineita. Tunnistusmerkistä vastaa laitos ja se on osa pakkausmerkintöjä.

6.3.4.1 Terveys- ja tunnistusmerkin käyttö riistan käsittelylaitoksessa, poroteurastamossa ja muissa liha-alan laitoksissa

Hyväksytyssä riistan käsittelylaitoksessa ja teurastamossa tarkastettu hyväksytty liha merkitään terveysmerkillä.

Lihantarkastuksessa hyväksytty suurriistan ruho merkitään riistan käsittelylaitoksessa ja poroteurastamossa soikealla laitoksen hyväksymisnumerolla varustetulla terveysmerkillä. Terveysmerkin käytöstä vastaa ao. tarkastuseläinlääkäri.

Lihantarkastuksessa hyväksyttyä pienriistan lihaa ei merkitä terveysmerkillä, vaan pakattu tai kääritty liha merkitään laitoksessa soikealla tunnistusmerkillä, joka tulee pakkaukseen.

Luonnonvaraisen riistan leikattu liha ja siitä valmistetut tuotteet ja lihavalmisteet merkitään soikealla tunnistusmerkillä, joka tulee pakkaukseen.

6.3.4.2 Lahtivajassa tarkastetun lihan terveys- ja tunnistusmerkinnät 31.8.2013 asti

Lahtivajassa teurastetun ja kotimaan kulutukseen lihantarkastuksessa hyväksytyyn suurriistan lihan terveysmerkki on suorakulmio, ja siinä on sana RIISTA sekä

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

eläinlääkärin laillistamisnumero. Jokaisen virkaeläinlääkärin tulee käyttää omalla henkilökohtaisella numerollaan varustettua leimasinta, jota ei saa luovuttaa toisen käyttöön. Kunnaneläinlääkäri voi kuitenkin yksittäistapauksessa luovuttaa leimasimensa tilapäisesti viransijaisensa käyttöön, mutta tällöin on voitava jälkeenkäynnin selvittää, kuka leimasinta on käyttänyt.

Lahtivajasta peräisin oleva luonnonvaraisen riistan leikattu liha ja siitä valmistetut tuotteet on leikkaamossa ja lihavalmistelaitoksissa merkittävä tunnistusmerkillä, jossa soikion ympärillä on suorakulmio osoittamassa, että liha on hyväksytty käytettäväksi vain kotimaassa. Lihaa ja lihasta valmistettuja tuotteita ei saa toimittaa muihin EU-maihin eikä viedä kolmansiin maihin.

6.3.5 Lihantarkastuspäätös

Lihantarkastuksesta annetaan kirjallinen päätös. Päätöksessä on oltava seuraavat tiedot:

1. asianosainen (metsästäjän/omistajan nimi),
2. tarkastetun ruhon yksilöintitiedot (laji, sukupuoli),
3. lihan määrä,
4. hylkäyssyy tai "hyväksytty" -toteamus,
5. tarkastuseläinlääkärin nimi ja yhteystiedot.

Oikaisuvaatimusohje tulee liittää päätökseen. Kirjallinen päätös voi olla lomakemuotoinen tai vapaamuotoinen. Evira on tehnyt mallin lihantarkastuspäätöksestä, joka löytyy Eviran kotisivuilta (www.evira.fi).

6.3.6 Lihantarkastuskirjanpito

Tarkastuseläinlääkärin on pidettävä kirjaa lihantarkastuksesta ja sen tuloksista (lihantarkastusasetus). Luonnonvaraisen riistan lihantarkastuksen kirjanpidossa on oltava tiedot tarkastetun riistaeläimen lajista, pyyntiajasta ja –paikasta, *post mortem* -tarkastuksesta, lihan arvostelusta, lihantarkastuspäätöksestä ja siitä että koulutetun henkilön ilmoitus tai muu metsästäjän kirjallinen ilmoitus on toimitettu ja tarkastettu, sekä tiedot tarkastuksen suorittajasta, paikasta, päivämäärästä ja kellonajasta.

Tarkastuseläinlääkärin on laadittava lihantarkastuksesta kalenterikuukausittain yhteenveto, joka on toimitettava Elintarviketurvallisuusvirastolle ja tiedoksi aluehallintovirastolle seuraavan kuukauden kymmenen ensimmäisen arkipäivän aikana. Tarkastuseläinlääkärin on toimitettava vuosiyhteenveto seuraavan vuoden tammikuun aikana Elintarviketurvallisuusvirastolle ja tiedoksi aluehallintovirastolle (lihantarkastusasetus). Evira antaa kotisivuillaan (www.evira.fi) tarkempia ohjeita kuukausi-ilmoituksista ja lomakkeen, jolla ilmoitukset tulee tehdä. Ilmoitukset voidaan toimittaa sähköisesti.

Lihantarkastusta ja siihen liittyvää kirjanpitoa koskevat vaatimukset koskevat samalla tavoin lihantarkastusta sekä riistan käsittelylaitoksissa, poroteurastamoissa että lahtivajoissa, joissa lihaa voidaan tarkastaa 31.8.2013 asti.

6.4 Lihantarkastuksessa hylätyn lihan ja muiden sivutuotteiden käsittely

Eläinten osat, kuten lihantarkastuksessa hylätty liha, tai kokonaiset eläimet, joita ei ole tarkoitettu käytettäväksi elintarvikkeena, ovat eläimistä saatavia sivutuotteita. Eläimistä saatavat sivutuotteet on hyödynnettävä tai hävitettävä sivutuoteasetuksen vaatimusten mukaisesti. Hyödyntämis- ja hävittämisvaihtoehdot määräytyvät aineksen sivutuoteluokituksen mukaan. Toimija vastaa toiminnassaan syntyvien eläimistä saatavien sivutuotteiden asianmukaisesta käsittelystä. Evira on laatinut ohjeen sivutuotteiden käsittelystä ("Ohje sivutuoteasetuksen soveltamisesta eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevissä laitoksissa", Eviran ohje 16010).

Luonnonvaraisen riistan kokonaisten ruhojen ja luonnonvaraisen riistan teurastuksessa ja lihan leikkaamisesta saatavien sivutuotteiden osalta koko Suomi katsotaan nk. syrjäiseksi alueeksi. Sen perusteella riistan käsittelyssä syntyvät sivutuotteet voidaan erilaisten hyödyntämisvaihtoehtojen lisäksi hävittää hautaamalla maahan.

Lihantarkastusasetuksen mukaan hylättävät elimet, eli yli vuoden ikäisen hirvieläimen maksa ja munuaiset, luonnonvaraisten jänisten ja kaniin munuaiset, hylkeen kaikki elimet sekä nahanalainen ja vatsaontelon rasva kuuluvat sivutuoteluokkaan 2.

Riistan käsittelylaitoksessa triikiiniposiitivinen ruho (esim. karhunruho) kuuluu sivutuoteluokkaan 2. Triikiiniposiitivista ruhoa ei kuitenkaan saa hapotuksen jälkeenkään käyttää eläinten rehuksi. Kun luokan 2 sivutuotteita on käsitelty sivuasetuksen mukaisesti rekisteröidyssä teknisessä laitoksessa tietyin menettelyin, niihin ei enää sovelleta sivutuoteasetuksen vaatimuksia. Esimerkiksi triikiiniposiitivisen karhun taljan ja kallon saa metsästäjä pitää tai myydä teknisen laitoksen käsittelyn jälkeen. *Jos ruhon triikiinitutkimuksesta saadaan positiiviset tulokset, toimivaltaisen viranomaisen on tehtävä virallinen tarkastus sen todentamiseksi, että pää käsitellään teknisessä laitoksessa asianmukaisesti ((EY) N:o 853/2004).*

6.5 Tarkastetun luonnonvaraisen riistan lihan leikkaaminen ja jatkojalostaminen

Tiloille ja toiminnoille, joissa leikataan ja jatkojalostetaan tarkastettua luonnonvaraista riistaa, tulee hakea hyväksyntä elintarvikehuoneistoksi eli laitokseksi. Leikkaaminen on sallittua hyväksytyssä leikkaamossa ja jatkojalostaminen ao. toimintaan hyväksytyssä laitoksessa. Lihan on oltava tarkastettua ja sen tulee tulla suoraan siitä riistan käsittelylaitoksesta tai siirtymäaikana lahtivajasta, jossa se on tarkastettu, tai toisesta hyväksytyistä laitoksesta. Kotona tai esimerkiksi myymälässä säilytettyä lihaa ei saa toimittaa laitokseen jatkojalostettavaksi, vaikka liha olisi tarkastettua.

Leikkaamon ollessa Eviran hyväksymän riistan käsittelylaitoksen, yhteydessä, hyväksyntää sillekin haetaan Eviralta. Leikkaamon ollessa poroteurastamon yhteydessä hyväksyntää haetaan aluehallintovirastolta. Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen hyväksyy sellaisen leikkaamon tai muun liha-alan laitoksen, joka ei ole riistan käsittelylaitoksen, teurastamon, pienteurastamon tai poroteurastamon yhteydessä.

Hyväksytyssä laitoksessa voidaan käsitellä ainoastaan tarkastettua luonnonvaraisen riistan lihaa. Laitokseen toimitettavaa lihaa pitää seurata asianmukainen asiakirja,

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

josta käy ilmi mm. ruhojen laji, määrä ja laitos, josta ne on toimitettu (katso kohta 6.1.3). Vaatimus koskee myös niitä lahtivajoja, joissa on sallittu lihantarkastus 31.8.2013 asti.

Lihan leikkaaminen ja jatkojalostus on sallittua ilman hyväksymistä laitokseksi silloin, kun se tapahtuu vähittäismyynnin yhteydessä ja myydään suoraan kuluttajalle samasta huoneistosta.

Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 6.2.2).

7 Muita tulkintoja

Kolarihervien käsittely ja myynti

Kun hirvi tai muu riistaeläin joudutaan tappamaan tai kuolee liikenneonnettomuuden seurauksena, puhutaan kolarieläimestä. Silloin kun kolarihervien tai muun kolarieläimen vammat ovat lievät ja poliisi sopii riistanhoitoyhdistyksen kanssa sen tappamisesta, riistanhoitoyhdistys voi loppuun seurastaa ja toimittaa hirven tms. paikalliseen vähittäismyyntiin, jos kyseisellä riistanhoitoyhdistyksellä on lahtivaja, josta on tehty elintarvikehuoneistoilmoitus. Tällainen kolarihirvi voidaan myös toimittaa lihantarkastukseen riistan käsittelylaitokseen tai lahtivajaan. Muussa tilanteessa kolarihirveä tms. voidaan myydä ainoastaan suoraan lopulliselle kuluttajalle (katso kohta 5.4). Jos kyseessä on karhu tai villisika, se tulee tutkia triikiin varalta ja se voidaan myydä suoraan kuluttajalle vain silloin, jos siitä saadaan negatiivinen tutkimustulos (katso kohdat 5.1 ja 5.4).

Riistalinnut, jotka on kasvatettu tarhassa ja päästetty vapauteen metsästystä varten

Tarhatut fasaanit ja muut linnut, jotka päästetään luontoon metsästettäväksi, lasketaan luonnonvaraiseksi riistaksi siitä hetkestä, kun ne vapautetaan luontoon. Luonnonvaraisena riistana esimerkiksi fasaaneja voi myydä tarkastamattomina muiden riistalintujen tapaan (katso ohjeen kohdat 4.3 ja 5.4).

Metsästysalan yritys, joka järjestää metsästystilaisuuksia vapauteen päästetyille riistalinnuille, rinnastetaan metsästysseuraan. Metsästysalan yritys voi myydä metsästäjän ampumat riistalinnut, joita metsästäjä ei itse halua, ja myydä ne tarkastamattomina suoraan kuluttajalle tai toimittaa ne paikalliseen vähittäismyyntiin (katso ohjeen kohdat 4.3 ja 5.4).

Jos tarhattuja lintuja on hoidettu lääkaineilla, joilla on varoaika, niitä ei saa vapauttaa ennen kuin varoaika on kulunut.

Jos tarhattuja lintuja teurastetaan, niitä koskee siipikarjalle asetetut lainsäädännön vaatimukset, eikä niitä esimerkiksi voi toimittaa tarkastamattomina paikalliseen vähittäismyyntiin kuten luonnonvaraista riistaa vaan niille tulee suorittaa lihantarkastus ennen sitä.

Kotieläinten teurastaminen tuottajan omaan käyttöön lahtivajassa

Lahtivajassa voi loppuunteurastaa tuottajan omaan käyttöön myös muita kuin luonnonvaraiseen riistaan kuuluvia eläinlajeja, jos siitä ei aiheudu terveysvaaraa yleiseen kulutukseen tarkoitetun tarkastetun tai tarkastamattoman riistanlihan välityksellä. Paikallisen valvontaviranomaisen on kuitenkin tapauskohtaisesti pohdittava, mitä toimintoja, joita elintarvikelaki ei koske, on mahdollista tehdä huoneistossa ja tarvittaessa kiellettävä terveysvaaraa aiheuttava toiminta. Lisäksi on huomioitava, että lahtivajaa ei voi käyttää yli 12 kuukauden ikäisten nautojen, vuohien tai lampaiden teurastamiseen edes kotikäyttöön, koska niiden selkäydin luokitellaan TSE-riskiainekseksi ja kyseistä riskiainesta saa poistaa vain teurastamoissa ja luvan saaneissa leikkaamoissa (EU:n parlamentin ja neuvoston asetus tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä (EY) N:o 999/2001). Lahtivajaa voidaan käyttää nuorempien kuin 12 kuukauden ikäisten nautojen, lampaiden ja vuohien loppuunteurastamiseen, jos niiden riskiainekseksi määritelty kudus poistetaan jo tuotantotilalla ja liha käytetään tuottajan omassa yksityistaloudessa. Tuottajan tulee huomioida TSE-riskiaineksen ja muiden sivutuotteiden hävittämistä koskevat vaatimukset, jotka muuttuvat 1.1.2013. Evira on laatinut ohjeen tuotantotiloille kotiteurastuksen sivutuotteiden hävittämisestä (Eviran ohje 15010) sekä ohjeen koskien TSE-riskiainesta (Eviran ohje 16011 "TSE-toimenpiteet laitoksessa").

Elintarvikehygieniayksikkö

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin**LIITE I Malli koulutetun henkilön ilmoituksesta luonnonvaraisen riistan alustavasta tarkastuksesta**

Ilmoituksen numero:

KOULUTETUN HENKILÖN ILMOITUS LUONNONVARAISEN RIISTAN ALUSTAVASTA TARKASTUKSESTA**1. Koulutetun henkilön tiedot**

Koulutetun henkilön nimi	Puhelinnumero
Postitusosoite	Postinumero ja postitoimipaikka

2. Alustavan tarkastuksen tiedot

Eläinlaji	Tappamispäivämäärä, -aika ja -paikkakunta
Ruhossa havaitut muutokset <input type="checkbox"/> Ei havaittu muutoksia suolistossa, sisäelimissä tai ruhossa	
Eläimen käyttäytyminen <input type="checkbox"/> Ei havaittu epänormaalia käyttäytymistä	Ympäristön saastuminen <input type="checkbox"/> Ei epäilystä ympäristön saastumisesta

3. Luonnonvaraisen riistan toimittaminen lihantarkastukseen

Riistankäsittelylaitos tai nk. lahtivaja, johon riista toimitetaan	Toimittamispäivämäärä
--	-----------------------

Paikka ja päiväys	Allekirjoitus ja nimenselvennys
-------------------	---------------------------------

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004

Elintarvikehygieniayksikkö

Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin

**LIITE II Mallilomake: Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan myyntitiedot
(Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 mukainen asiakirja)****ASIAKIRJA TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN TOIMITTAMISESTA
PAIKALLISEEN VÄHITTÄISMYNTIIN****Myyjä**

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi

Ilmoitetun elintarvikehuoneiston osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Vastaanottaja

Elintarvikehuoneiston nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t).....

Määrä

Pyyntipäivä.....Kellonaika

Pyyntipaikkakunta.....

Toimituspäivämäärä.....

Myyjän allekirjoitus.....

