



Evira
Valvontaosasto
Elintarvikehygieniayksikkö
kirjaamo@evira.fi

LAUSUNTO

21.3.2012

Asia: Lausunto luonnoksesta Eviran ohjeeksi luonnonvaraisen riistan lihantarkastuksen järjestämisestä, riistan lihan käsittelystä ja lihan toimittamisesta myyntiin

Viite: Lausuntopyyntö 23.2.2012; 1194/0900/2012

Pyydettyinä lausuntonaan Suomen Eläinlääkäriliitto ry toteaa seuraavaa:

Liitto toteaa, että ohjeessa tulisi selvästi todeta, että luonnonvaraisessa lihassa on suuremmat elintarvikehygieeniset riskit kuin tuotantoeläinten lihassa. Riistaeläin tapetaan yleensä vasta ajon jälkeen, veret lasketaan monesti pitkän ajan kuluttua ja suolet ovat usein vaurioituneet ja saastuttaneet ruhon. Myös elintarvikehygieeniset olosuhteet metsässä ovat verrattomasti huonommat kuin hyväksytyissä teurastamoissa. Lihan laatuun vaikuttaa myös, että verenlasku on usein tehottomampi ja liha stressatun eläimen lihaa. Metsästystapa vaikuttaa mm. lihan happamuuteen ja siten sen säilyvyyteen.

Ohjeluonnoksessa tulisi selvemmin painottaa elintarvikkeen jäljitettävyyksivaatimusta sekä antaa ohjeita viranomaiselle hallinnollisten pakkokeinojen käyttöön. Eläinlääkäriliitto esittää lisättäväksi ja täydennettäväksi myös alla mainittuja asioita.

Luku 2 Lainsäädäntö

Kohdasta puuttuvat valvonta-asetus (882/2004) ja mikrobikriteeriasetus (2073/2005).

Luku 4 Alkutuotannon tuotteina kuluttajille myytyjen tai luovutettujen ja vähittäismyyntiin toimitettujen tuotteiden sallitut määrät

Eläinlääkäriliitto toteaa edelleen, että kuluttajille luovutettavien alkutuotannon tuotteiden määrät ovat suuret.

Paikallinen vähittäismyynti, joka luonnoksen mukaan käsittää koko Suomen alueen, on liian laaja. Valvovalla viranomaisella ei ole eikä voi olla tietoa kaikista sellaisista paikoista, joissa kunnan virkaeläinlääkärin luvalla voidaan tarkastaa luonnonvaraista riistaa. Menettelyssä on suuri vaara, että lihan jäljitettävyyks häviää ja tarkastamatonta lihaa toimitetaan säädösten vastaisesti kulutukseen.

Koska luonnonvaraisen riistan myynti tai luovuttaminen kuluttajalle ei ole vähäistä, tulisi tällaisesta toiminnasta myös tehdä alkutuotantoilmoitus elintarvikevalvontaviranomaiselle. Metsästäjän ohjeluonnoksen laajuisessa määrässä harjoittama alkutuotanto on merkittävämpää kuin monen varsinaisen alkutuottajan.

Eläinlääkäriliitto vastustaa mahdollisuutta myydä riistaeläimiä torilla, mikäli edellytyksenä on ainoastaan ruhojen säilyttäminen jäädytettynä. Ruhon myyntipaikalla tulee olla myös muut edellytykset hygieniseen elintarvikkeen käsittelyyn ja säilyttämiseen. Nylkemättömät ja kynimättömät ruhot myös likaavat torialueen ja aiheuttavat kärpäs-, haju- ja tuhoeläinhaittaa. Nylkemättömien ruhojen jäähtyminen on lisäksi hyvin hidasta ja liha alkaa pilaantua nopeasti.

Kun alkutuotannon tuotteita toimitetaan paikalliseen vähittäismyyntiin, tulee elintarvikehuoneistossa olla asianmukaiset tilat nylkemättömien ja kynimättömien ruhojen vastaanottoon. Tällaiset ruhot likaavat elintarvikehuoneiston, joten niiden käsittelyyn tulee olla riittävät ja erilliset tilat.

Luku 5 Luonnonvaraisen riistan loppuunseurastaminen

Keskimmäisen kappaleen viimeinen lause tulisi täsmentää: ”lihantarkastuksen tekee *lahtivajan sijaintikunnan virkaeläinlääkäri*”.

Luku 6.1. Luonnonvaraisen riistan alustava tarkastus pyyntipaikalla

Viimeisessä kappaleessa todetaan, että koulutetun henkilön alustavaa tarkastusta ei tarvita silloin, kun luonnonvaraista riistaa toimitetaan alkutuotannon tuotteena vähittäismyyntiin tai suoraan kuluttajalle. Toimintaa ei elintarvikehygienisesti voida perustella, sillä luonnonvarainen riista säilyy usein heikosti, koska verenlasku on puutteellinen. Arvio siitä, että eläin on todennäköisesti ollut terve tapettaessa olisi tärkeä, sillä riistanlihaa voidaan pitää kaupan useita päiviä.

Luku 6.2. Luonnonvaraisen riistan käsittely ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa

Vaatimus osaamistodistuksesta tai metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutuksesta ei täyty moneen vuoteen, mikäli edellytys koulutukselle on yhteensä kolme kuukautta. Kukin metsästäjä käsittelee luonnonvaraista riistaa vain muutamana päivänä vuodessa. Eläinlääkäriliitto katsoo, että metsästäjien kohdalla kolmen kuukauden aika tulisi korvata viikolla.

Luku 6.3. Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus

Evira hyväksyy metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen. Koulutuksen järjestäjätaho jää ohjeluonnoksessa avoimeksi. Ohjeluonnoksessa tulee todeta, että koulutusta antaa riippumaton taho.

Luku 7.1. Riistaeläimen toimittaminen lihantarkastukseen ja siinä tarvittavat asiakirjat

Viimeisessä kappaleessa todetaan, että ruhon mukana tulee toimittaa asiakirja, jossa on tieto muun muassa muista lihan laatuun vaikuttavista seikoista. Liitto esittää, että kohtaan kirjattaisiin muun muassa tiedot siitä, kuinka kauan eläintä on ajettu ennen tappamista, kuinka verenlasku on onnistunut ja puhkesiko suolipaketti tapettaessa tai suolestettaessa. Näillä seikoilla on olennainen vaikutus lihan säilyvyyteen.

Luku 7.4. Terveys- ja tunnistusmerkin käyttö

Eläinlääkäriliitto katsoo, että ohjeeseen tulisi kirjata terveysmerkin ja tunnistusmerkin käytön erot. Terveysmerkin käyttö ja leimasimen säilytys on virkaeläinlääkäriin vastuulla. Terveysmerkin saa leimata vain virkaeläinlääkäri. Virkaeläinlääkäri on myös vastuussa leiman säilyttämisestä ja käsittelystä. Tunnistusmerkistä vastaa laitos ja se on osa pakkausmerkintöjä.

Kohta 7.4.2.

Ensimmäisessä kappaleessa todetaan, että suurriistan leimassa on sana RIISTA ja eläinlääkäriin tunnusnumero. Liitto esittää, että sanan tunnusnumero tilalla käytettäisiin sanaa laillistumisnumero.

8. Lihantarkastuksessa hylätyn lihan ja muiden sivutuotteiden käsittely

Eläinlääkäriliitto toteaa, että trikiiniposiitivinen riistaeläimen ruho sisältää ihmisiin ja eläimiin tarttuvaa agenssia. Tällaista ruhoa ei tulisi lukea sivutuoteasetuksen mukaiseen luokkaan 2 kuuluvaan ainekseen vaan luokkaan 1 kuuluvaan ainekseen. Trikiiniposiitiivisia ruhoja ei tulisi hävittää syrjäisen alueen poikkeusmenettelyiden mukaisesti esim. hautaamalla maahan vaan aina luokan 1 laitoksessa.

9. Luonnonvaraisen riistan lihan leikkaaminen ja jatkojalostaminen

Ensimmäisen kappaleen ensimmäisessä lauseessa olisi syytä todeta, että tiloille ja toiminnoille, joissa leikataan ja jatkojalostetaan luonnonvaraista riistaa, tulee hakea hyväksyntä elintarvikehuoneistoksi.

10.2 Yksityistilaisuuksissa tarjoitava riistan liha

Eläinlääkäriliitto katsoo, että vain peijaisten voidaan katsoa olevan metsästäjän järjestämä tilaisuus. Häät ja syntymäpäivät ovat joko yksityishenkilön tai elintarvikealan toimijan järjestämiä. Pitopalvelutoiminnasta aiheutuu vuosittain merkittävä määrä ruokamyrkytyksiä. Tällaisissa tilaisuuksissa vaaditaan erityistä elintarvikehygieenistä osaamista. Elintarvikehygieenisten riskien ja osaamisen puutteen pitäisi vaikuttaa siten, että yksityistilaisuudet rajattaisiin mahdollisimman vähäisiksi.

Lisäksi liitto toteaa, että Eviran ei tulisi ohjeistaa yksityishenkilöitä käyttämään elintarvikehuoneistoja toimintaansa. Elintarvikehuoneistossa työskenteleviltä vaaditaan elintarvikkeiden käsittelyssä terveydentilaa koskevia vaatimuksia, joita yksityishenkilöiltä ei vaadita. Ilmoitetuissa tai hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa ei tulisi olla muuta toimintaa kuin ilmoituksessa/hakemuksessa mainitut toiminnot.

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

Liitto huomauttaa, että mikäli luonnonvaraisia hirvieläimiä toimitetaan kokonaisina ruhoina paikalliseen vähittäismyyntiin, tulee vastaanottavalla elintarvikehuoneistolla olla toimintaan riittävät tilat.

Lisäksi liitto toteaa, että ruhojen ja lihan kuljetuksessa tulee noudattaa säädösten mukaisia lämpötiloja. Ohjelunoksesta tulisi myös ohjata, millaisilla välineillä elintarvikkeita voidaan kuljettaa.

Luku 10.5 Rahtitoiminta

Eläinlääkäriliitto vastustaa rahtitoiminnan tekemistä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Mikäli rahtitoiminta virallistetaan ja hyväksytään, lisää se tarkastamattoman lihan myyntiä ja luovutusta. Jo nyt ns. kotiteurastukset ovat lisääntyneet huolestuttavasti ja kotona teurastetun lihan epäillään leviävän kuluttajille tarkastamattomana. Lihan jäljittäminen on rahtitoiminnassa mahdotonta, eikä voida varmuudella todentaa, että tuotteet palautuvat metsästäjän käyttöön.

Muilta osin Suomen Eläinlääkäriliitolla ei ole asetusluonnokseen huomauttamista.

Kirsi Sario
puheenjohtaja

Mika Leppinen
toiminnanjohtaja