



Evira  
Mustialankatu 3  
00790 Helsinki

**LAUSUNTO**

14.9.2010

**Asia: LAUSUNTO EVIRAN OHJEESTA LIHAN ARVOSTELULLE JA TOIMENPITEILLE PUNAISEN LIHAN LIHANTARKASTUKSEN YHTEYDESSÄ**

**Viite: 4820/0004/2010**

Pyydettyinä lausuntonaan Suomen Eläinlääkäriliitto ry toteaa seuraavaa:

Eläinlääkäriliitto pitää hyvänä selkeitä ohjeita lihantarkastuksesta, jotka osaltaan yhdenmukaistavat lihantarkastusta. Toivottavaa on, että ohjeita noudatettaisiin mahdollisimman laajasti kaikessa lihantarkastuksessa, jotta päätökset olisivat vertailtavissa ja lihantarkastus mahdollisimman tasapuolista.

## **26. Vieras haju**

Karjun hajun arvioinnissa tulisi huomioida karjun hajua vähentävä rokote eli kuinka lihantarkastuksessa arvioidaan rokotteella käsitellyt karjut. Lisäksi ”huomautuksia” kohdassa on kysymysmerkki suluissa ”tarvittaessa” jälkeen, joka kenties on jäänyt tekstiin vahingossa? Tosin myös maininta ”tarvittaessa” on hieman epäselvä tässä yhteydessä.

## **7.6. Salmonelloosi ja 7.7. EHEC**

Ohjeen mukaan, ruhot ja elimet eläimestä, jossa on todettu Salmonella (ei lihaksessa) tai EHEC (pintanäytteessä), voidaan kuumennuksen jälkeen käyttää elintarvikkeena, mikä on lainsäädännön mukainen toimintatapa. Eläinlääkäriliitto haluaa kuitenkin huomauttaa, että tällainen tuote voi olla kontaminaatoriski tuotantolaitokseen. Mahdollisesti salmonellaa sisältävän lihan tuominen laitokseen ei välttämättä ole suotavaa, vaikka liha menisikin kuumennettavaksi.

Sanna Hellström  
puheenjohtaja

Mika Leppinen  
toiminnanjohtaja