SUOMEN ELÄINLÄÄKÄRILIITTO
FINLANDS VETERINÄRFÖRBUND

Maa- ja metsätalousministeriö
Ruokaosasto
kirjaamo@mmm.fi
PL 30
00023 VALTIONEUVOSTO

8.1.2016

LAUSUNTO

Asia: LAUSUNTO LUONNOKSESTA ASETUKSEKSI LAITOSTEN ELINTARVIKEHYGIENIASTA ANNETUN MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖN ASETUKSEKSEN MUUTTAMISESTA

Viite: Lausuntopyyntö 20.11.2015 Dnro 1927/01.03/2015

Pyydettynä lausuntonaan Suomen Eläinlääkäriliitto ry toteaa:

Liitto kiittää mahdollisuudesta lausua asetusluonnoksesta ja esittää seuraavat huomiot:

Eläinlääkäriliitto toteaa, että pienteurastamojen määritelmän muuttaminen tuhannesta eläinyksiköstä 5 000 eläinyksikköön vuodessa saattaa aiheuttaa elintarvikehygienian heikkenemistä pienteurastamoissa. Esityksessä myös viikkoteurastusraja ehdotetaan poistettavaksi. Viikkoteurastusraja on rajoittanut käsiteltävien eläinten määrää tiloissa, joissa on useita rakenteellisia ja toiminnallisia helpotuksia. Helpotukset ovat perustuneet siihen, että laitoksissa käsiteltävien eläinten määrä on vähäinen. Nyt esitetään että pienteurastamossa voitaisiin teurastaa viisinkertainen eläinmäärä ja että viikkoraja poistetaan. Perusteet sille, että Suomessa on kahdenlaisia teurastamoja, joissa toisissa on tiukemmat vaatimukset kuin toisissa ovat häviämässä.

Asetusmuutoksen jälkeen viikossa voisi pienteurastamossa teurastaa määrittelemättömän määrän eläimiä. Tällöin on vaarana, että kausiluontoisesti teurastavat teurastamot ovat ajoittain liian täynnä, jolloin eläinten hyvinvoinnin valvonta, teurastushygienia ja asianmukainen jäähdyttäminen heikkenevät.

Mikäli laitosasetusta muutetaan esitetyn mukaisesti, on tärkeätä, että Evira arvioi elintarviketurvallisuusriskit laitoksissa tapauskohtaisesti ja todellisten riskien mukaisesti. Tapauskohtainen arviointi ei saa jäädä vain asetuksen kirjaimeksi, vaan se tulee saattaa myös käytäntöön.

Aleksis Kiven katu 52-54 Puhelin (09) 7745 4810 etunimi.sukunimi@sell.fi
00510 Helsinki Faksi (09) 7745 4818 www.sell.fi

Ahtaat ja paikoin riittämättömät tilat aiheuttavat turhia vaikeuksia eläinten käsittelyssä ennen tainnutusta ja myös tainnutuksessa. Erityisenä elintarvikehygieenisenä riskinä on teurastuksen likaisen ja puhtaan puolen sekoittuminen ja jäähdytystilojen riittämättömyys.

Liitto pitää tärkeänä, että teurastamojen ja erityisesti pienteurastamojen hyväksymisessä huomioitaisiin aina tapauskohtaisesti toiminnan määrä ja sen laajuus. Myös se, että laitoksen toiminta vaihtelee kausittain merkittävästi, on haaste hyväksymiselle. Eläinten hyvinvoinnin turvaaminen silloin, kun eläimet odottavat teurastusta, kun ne kuljetetaan teurastettavaksi sekä tainnuttamisen aikana on ensisijaisen tärkeätä. Asianmukainen tainnutustila ja tainnutuksen lopetusasetuksen mukaisen valvonnan esteettömyys tulee voida turvata kaikissa teurastamoissa. Mikäli olosuhteet teurastamoilla eivät mahdollista säädöstenmukaista valvontaa, ei niissä päästä eläinsuojeluongelmista eroon.

Ajallinen toimintojen erottaminen teurastusprosessissa on elintarvikehygienian kannalta haasteellista. Likaisen puolen ja puhtaan puolen erottaminen ajallisesti siten, että välillä tilat ja välineet puhdistetaan ja desinfioidaan, ei ole mahdollista esimerkiksi tainnutuksen, nylyn ja suolestamisen välissä. Elintarvikehygienian turvaamiseksi onkin tärkeätä, että teurastamoissa ja pienteurastamoissa on asianmukaiset tilat toimintojen hygieeniseen tekemiseen.

Elintarviketurvallisuuden kannalta on olennaista, että lihantarkastus voidaan tehdä hyvin. Lihantarkastuksessa linjanopeus vaikuttaa lihantarkastuspisteen kokoon ja teurastuksen kokonaismäärä siihen, voidaanko lihantarkastuspiste sijoittaa kylmiöön. Kylmiössä tehtävä lihantarkastus on työturvallisuuden kannalta haasteellista. Tarkastuseläinlääkärin työ kylmiössä ahtaissa tiloissa on työskentelyä kylmässä, liukkaassa ja usein heikossa valaistuksessa.

Teurastettavien eläinyksiköiden määrää esitetään luonnoksessa viisinkertaistettavaksi. Tarkastettavien ruhojen määrä saattaa myös viisinkertaistua, tämän vuoksi Eläinlääkäriliitto ei kannata lihantarkastuksen siirtämistä pääsääntöisesti kylmiöön. Kylmässä tehtävään työhön, erityisesti kun siihen liittyy ilman korkea kosteusprosentti ja märät, liukkaat lattiat, liittyy erityinen työturvallisuusriski. Jos kylmiö on lisäksi täyteen pakattu, on liikkuminen ja ruhojen takapään tarkastaminen työlästä ja puutteellisilla välineillä myös vaarallista. Monesti käytössä ei ole asianmukaisia rakenteita, vaan tarkastamisessa käytetään esimerkiksi tikkaita. Kaikissa tapauksissa lihantarkastusta tehtäessä, on oltava riittävästi tilaa, riittävät välineet ja valaistus sekä mahdollisuus käsien ja työvälineiden pesuun ja desinfiointiin. Lisäksi eläinlääkärin on oltava mahdollisuus saada lihantarkastukseen apua toimijalta.

Liitto esittääkin, että tapauksissa, jossa lihantarkastus voidaan tehdä kylmiössä, säädettäisiin tarkemmin.

Liite 2, kohta 6.1.
Liitto katsoo, että hirven ruhojen tarkastaminen katkaistuna ei saa muodostua pääsäännöksi. Katkaistujen hirvenruhojen tarkastaminen voitaisiin sallia tarkastuseläinlääkärin luvalla, jolloin esimerkiksi poroteurastamoissa voitaisiin tarkastaa muutama hirvenruho vuosittain. Hirvenruhot tulisi tarkastaa laitoksissa, jotka on tarkoitettu hirvien teurastamiseen ja tarkastamiseen, jolloin laitokset olisivat tiloiltaan riittävän korkeita. Lihantarkastus katkaisemattomalle ruholle on merkittävästi helpompaa ja asianmukaisempaa, kuin katkaistulle.

Muilta osin Suomen Eläinlääkäriliitto ry:llä ei ole luonnokseen huomauttamista.

Kirsi Sario
puheenjohtaja

Marjatta Vehkaoja
toiminnanjohtaja