

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 29 päivänä joulukuuta 2011

1470/2011

Maa- ja metsätalousministeriön asetus lihantarkastuksesta

Annettu Helsingissä 22 päivänä joulukuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (23/2006) 18 §:n 3 momentin ja 43 §:n 4 momentin sekä eläintautilain (55/80) 12 §:n 2 ja 4 momentin, sellaisina kuin niistä ovat elintarvikelain 43 §:n 4 momentti laissa 352/2011 ja eläintautilain 12 §:n 2 ja 4 momentti laissa 303/2006, nojalla:

1 §

Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan lihantarkastukseen eläinten pitopaikoissa ja elintarvikelain 6 §:n 22 ja 23 kohtien mukaisissa teurastamoissa sekä riistan käsittelylaitoksissa.

Tässä asetuksessa säädetään tarkastushenkilökunnan tehtävistä ja pätevyysvaatimuksista sekä kotieläiminä pidettävien nauta- ja hevoseläinten, sikojen, lampaiden, vuohien, siipikarjan, tarhatun riistan, poron ja luonnonvaraisen riistan lihantarkastuksesta, lihantarkastuspäätöksistä, lihantarkastuskirjanpidosta ja lihantarkastukseen liittyvästä valvonnasta.

Asetuksella täydennetään ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä koskevista erityissäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 854/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus*, sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan jär-

jestämistä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta annetun komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005, jäljempänä *toimeenpanoasetus*, vaatimuksia.

2 §

Soveltamisalan rajoitukset

Tätä asetusta ei sovelleta:

1) yksityistaloudessa tapahtuvaan omaan käyttöön tarkoitettuun teurastukseen;

2) eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista annetun valtioneuvoston asetuksen (1258/2011) 2-4 §:n mukaiseen toimintaan.

3 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa sovelletaan elintarvikelain ja seuraavien asetusten määritelmiä:

1) elintarvikehygieniasta annettu Euroopan

parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, jäljempänä *yleinen elintarvikehygieniasetus*;

2) eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, jäljempänä *eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus*;

3) eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus;

4) toimeenpanoasetus;

5) elintarvikkeiden alkutuotannon hygieniavaatimuksista annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1368/2011), jäljempänä *alkutuotantoasetus*;

6) laitosten elintarvikehygieniasta annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (1369/2011), jäljempänä *laitosasetus*.

Lisäksi tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) *lihantarkastajalla* eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 2 artiklan kohdassa h tarkoitettua virallista avustajaa;

2) *lihantarkastuksella* elintarvikeketjua koskevien tietojen ja eläinten tunnistamisen todentamista, eläinten elävänä tarkastusta (*ante mortem* -tarkastus) sekä ruhoille ja muille eläinten osille teurastuksen jälkeen tehtävää tarkastusta (*post mortem* -tarkastus) ja niihin liittyviä tutkimuksia sekä edellä mainituista todentamisesta ja tarkastuksista johtuvia toimenpiteitä. Lihantarkastus on osa eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 5 artiklan mukaista virallista valvontaa;

3) *lihantarkastusavustajalla* teurastamon henkilökuntaan kuuluvaa henkilöä, joka voi avustaa siipikarjan ja tarhattujen jäniseläinten lihantarkastuksessa eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 5 artiklan kohdan 6 a mukaisesti.

4 §

Teurastamon henkilökunta

Lihantarkastusavustajat voivat avustaa lihantarkastuksessa sellaisissa siipikarjan ja tarhattujen jäniseläinten teurastamoissa, joille Elintarviketurvallisuusvirasto on antanut siihen luvan. Lihantarkastusavustajina voivat toimia vain henkilöt, jotka läpäisevät eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-

asetuksen liitteen I jakson III luvun III kohdan A mukaiset tarkastuseläinlääkärin järjestämät säännölliset suoritusarvioinnit.

Tarkastuseläinlääkäri voi hyväksyä teurastamon henkilökuntaan kuuluvien henkilöiden osallistumisen viranomaisvalvonnan näytteenottoon ja laboratoriotutkimuksiin eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 5 artiklan ja liitteen I jakson III luvun III kohdan B mukaisesti.

5 §

Tarkastuseläinlääkärin läsnäolo

Tarkastuseläinlääkärin läsnäolosta *ante mortem* ja *post mortem* -tarkastuksissa säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson III luvussa II sekä *post mortem* -tarkastuksessa toimeenpanoasetuksen liitteessä VI b.

Elintarviketurvallisuusvirasto määrää tarkastuseläinlääkärin läsnäolosta lihantarkastuksessa teurastamoiden ja riistankäsittelylaitosten ja aluehallintovirasto poroteurastamoiden osalta.

6 §

Itsestään kuolleet ja tuotannosta poistetut eläimet

Kaikille kuljetuksen aikana tai teurastamossa itsestään kuolleille eläimille on suoritettava raadonavaus. Lisäksi eläinsuojelullisista syistä lopetetuille eläimille on suoritettava raadonavaus, jos niissä epäillään eläimestä ihmiseen tai toiseen eläimeen tarttuvaa tautia. Siipikarjasta ja tarhatuista jäniseläimistä voidaan vaihtoehtoisesti tutkia edustava otos.

Jos teurastamotoimija haluaa tuotannosta johtuvasta syystä sulkea eläimiä pois teurastamon tuotantoprosessista, on tarkastuseläinlääkärin valvottava tätä toimintaa.

7 §

Lihantarkastus

Lihantarkastuksesta ja siihen liittyvistä päätöksistä sekä terveystarkastuksista sääde-

tään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 5 artiklassa ja liitteessä I, toimeenpanoasetuksen liitteessä I ja neuvoston direktiivien 90/426/ETY ja 90/427/ETY täytäntöönpanosta hevoseläinten tunnistusmenetelmien osalta annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 504/2008, jäljempänä *hevoseläinten tunnistusasetus*. Lisäksi on noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia.

Eläinten pitopaikassa tehtävän *ante mortem* -tarkastuksen voi teurastamoon lähetettävien eläinten osalta suorittaa ainoastaan Elintarviketurvallisuusviraston määräämä tarkastuseläinlääkäri tai kunnan virkaeläinlääkäri ja poroteurastamoon lähetettävien eläinten osalta aluehallintoviraston määräämä tarkastuseläinlääkäri.

Osana *ante mortem* -tarkastusta tarkastuseläinlääkäri on todennettava, että toimija on täyttänyt elintarvikeketjua koskevia tietoja, eläinten tunnistamista ja puhtautta, sairaksi epäiltyjen eläinten erottamista sekä tarkastuseläinlääkärille ilmoittamista koskevat velvoitteet.

Ante mortem -tarkastuksen yhteydessä on eläimet, karsinat tai kuljetuserä merkittävä niin, että voidaan todeta, mitkä eläimet on hyväksytty teurastukseen.

Elintarviketurvallisuusvirasto voi myöntää luvan lihasikojen sekä nuorten nautaeläinten, lampaiden ja vuohien silmämääräisen lihan-tarkastuksen suorittamiseen teurastamossa eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson IV luvun IV kohdan B alakohdan 2 ja toimeenpanoasetuksen liitteen VI b kohdan 3 mukaisesti.

8 §

Lihan arvostelu

Lihantarkastuslöydösten sekä mahdollisten laboratoriotutkimusten ja muiden tutkimusten perusteella liha hyväksytään ihmisravinnoksi kelpaavaksi tai se hylätään.

Tarkastuseläinlääkäri on määrättävä lihan-tarkastuksessa hyväksytyn lihan käsittelylle erityisehtoja tämän asetuksen liitteen 1 mukaisesti. Lisäksi tarkastuseläinlääkäri voi määrätä lihan käsittelylle erityisehtoja muulloinkin, jos hän katsoo, että se on elintarvike-

turvallisuuden vuoksi tarpeen. Tällaisen lihan merkinnöissä ja käsittelyssä noudatetaan tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia.

9 §

Lihantarkastukseen liittyvä ilmoittamisvelvollisuus

Tarkastuseläinlääkäriin velvollisuudesta ilmoittaa tarttuvista eläintaudeista säädetään vastustettavista eläintaudeista ja eläintautien ilmoittamisesta annetun maa- ja metsätalousministeriön eläinlääkintä- ja elintarvikeosaston päätöksen (1346/1995) 4—6 §:ssä.

Jos lihan-tarkastuksesta ja laitosvalvonnasta ei vastaa sama tarkastuseläinlääkäri, on lihan-tarkastusta suorittavan tarkastuseläinlääkäriin ilmoitettava havaitsemistaan elintarviketurvallisuutta vaarantavista seikoista laitosvalvonnasta vastaavalle viranomaiselle.

Tarkastuseläinlääkäriin on ilmoitettava puutteellisesti merkityistä tai rekisteröidyistä eläimistä viipymättä aluehallintovirastolle.

10 §

Laboratoriotutkimukset

Lihantarkastukseen kuuluvat näytteet on tutkittava elintarvikelain 39 §:n 1 momentin mukaisessa laboratorioissa. Menetelmän valinnassa on otettava huomioon elintarvikelain ja terveydensuojelulain nojalla tutkimuksia suorittavista laboratorioista annetun valtioneuvoston asetuksen (1174/2006) 8 §, jollei Euroopan unionin lainsäädännöstä muuta johdu.

Trikiinitutkimuksista säädetään virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä annetussa komission asetuksessa EY (N:o) 2075/2005 (*trikiiniasetus*). Lisäksi on noudatettava tämän asetuksen liitteen 2 vaatimuksia.

11 §

Muut lihan-tarkastustutkimukset

Lihantarkastuksessa voidaan laboratoriotutkimusten lisäksi käyttää apuna lihan keittoketta ja lihan pH:n mittaamista.

Keittokokeen avulla lihan aistinvaraiseen

arviointiin osallistuvien henkilöiden haju- ja makuaistin on oltava testattu. Testi voidaan suorittaa Elintarviketurvallisuusvirastossa tai sen hyväksymässä laboratoriossa. Hyväksytty testin tulos on voimassa kolme vuotta.

12 §

Lihantarkastuspäätös

Lihantarkastuspäätöksestä säädetään elintarvikelain 43 a §:ssä. Oikaisuvaatimuksen tekemisestä lihentarkastuspäätökseen säädetään elintarvikelain 74 ja 75 §:ssä.

Lihantarkastuspäätös tehdään lihentarkastuksen päätyttyä. Jos eläin hylätään elävänä, katsotaan lihentarkastus päättyneeksi tällöin ja hylkäyksestä tehdään lihentarkastuspäätös.

Lihantarkastuspäätöksen tekee teurastamoissa ja riistan käsittelylaitoksissa Elintarviketurvallisuusviraston määräämä tarkastuseläinlääkäri ja poroteurastamoissa aluehallintoviraston määräämä tarkastuseläinlääkäri. Pitopaikassa tehtävän *ante mortem* -tarkastuksen osalta lihentarkastuspäätöksen tekee 7 §:ssä mainittu eläinlääkäri.

13 §

Eläintautilain nojalla annettujen rajoitusten alaisen lihan merkintä

Liha, jota ei eläintautilainsäädännössä annettujen rajoitusten vuoksi voida toimittaa ilman kuumennuskäsittelyä markkinoille kotimaassa eikä toisiin jäsenvaltioihin, on merkittävä terveystarkilla tai tunnistusmerkilla, joka on yllämainittu vinoristillä. Vinoristi koostuu kahdesta toisensa suorassa kulmassa kohtaavasta suorasta viivasta siten, että viivat yhtyvät keskellä leimaa ja leimassa olevat tiedot ovat luettavissa.

14 §

Tarkastuseläinlääkärin lihentarkastuskirjanpito

Tarkastuseläinlääkärin kirjanpidosta on käytävä ilmi:

1) tiedot puutteellisesti merkityistä ja rekisteröidyistä eläimistä, niiden lukumäärä ja niihin kohdistuneet toimenpiteet;

2) *ante mortem* -tarkastuksen tulos ja siitä seuranneet toimenpiteet;

3) *post mortem* -tarkastuksen yhteydessä otetut näytteet ja niiden tutkimustulos sekä tutkimustodistukset;

4) lihan arvostelu;

5) lihentarkastuspäätökset;

6) raadonavausten tulokset;

7) lihentarkastukseen liittyvät ilmoitukset ja palautteet;

8) tarkastuksen suorittaja ja päivämäärä sekä *ante mortem* -tarkastuksen osalta myös kellonaika;

9) tarkastettujen eläinten määrä ja yksilöinti tarvittaessa.

Kirjanpidossa on yksilöitävä eläimet, joille on tehty toimenpiteitä. Jos toimenpiteet kohdistuvat eläinryhmään, on eläinryhmän tunnistaminen riittävä.

Kirjanpitoa on säilytettävä 10 vuotta.

15 §

Tarkastuseläinlääkärin todentamista koskeva kirjanpito

Tarkastuseläinlääkärin on pidettävä kirjaa otannan perusteella todentamistaan toimijan toimenpiteistä seuraavien asioiden osalta:

1) elintarvikeketjua koskevat tiedot eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson II luvun II mukaisesti;

2) eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksossa IV säädetty koulutetun henkilön ilmoitus tai koulutetun henkilön toimittamat muut tiedot;

3) eläinten tunnistaminen eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson II luvun III mukaisesti;

4) eläinten rekisteröinti;

5) eläinten puhtaus eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson II luvun III mukaisesti;

6) eläinten hyvinvointia koskevat toimet eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson I luvun II osan C ja jakson II luvun IV mukaisesti;

7) eläinten kelpoisuus silmämääräiseen *post mortem* -tarkastukseen;

8) 6 §:ssä tarkoitettu eläinten poistaminen tuotantoprosessista;

9) laboratoriotutkimuksiin ja muihin lihan tarkastustutkimuksiin lähettävät näytteet ja niiden tutkiminen;

10) sellaisen hyväksytyn lihan käyttö, jolle tarkastuseläinlääkäri on määrännyt erityisehtoja;

11) eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 4 artiklassa määritellyt toiminnan tarkastamistehtävät.

Kirjanpitoa on säilytettävä 10 vuotta.

16 §

Alkutuotannon toimijalle annettava palaute

Palautteen antamisesta alkutuotannon toimijalle säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteessä I ja toimeenpanoasetuksen liitteessä I. Lisäksi on noudatettava tämän asetuksen liitteen 1 vaatimuksia.

17 §

Lihantarkastusyhteenveto

Tarkastuseläinlääkäriin on laadittava lihan-

Helsingissä 22 päivänä joulukuuta 2011

Maa- ja metsätalousministeri *Jari Koskinen*

tarkastuksesta kalenterikuukausittain yhteenveto, joka on toimitettava Elintarviketurvallisuusvirastolle ja tiedoksi aluehallintovirastolle seuraavan kuukauden kymmenen ensimmäisen arkipäivän aikana.

Tarkastuseläinlääkäriin on toimitettava vuosiyhteenveto seuraavan vuoden tammi-kuun aikana Elintarviketurvallisuusvirastolle ja tiedoksi aluehallintovirastolle.

18 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2012.

Tällä asetuksella kumotaan maa- ja metsätalousministeriön asetus lihan tarkastuksesta (38/EEO/2006).

Tätä asetusta sovelletaan kunnan virkaeläinlääkäriin tarkastamaan kotimaan kulutukseen tarkoitettuun luonnonvaraisen riistan lihaan 31 päivään elokuuta 2013 saakka.

Eläinlääkintöylitarkastaja Anna-Maija Grönlund

SISÄLLYSLUETTELO

LIITE 1. LIHANTARKASTUS.....	7
Luku 1 Elintarvikeketjua koskevat tiedot.....	7
1.1. Elintarvikeketjua koskeviin tietoihin liittyvät päätökset.....	7
Luku 2. Ante mortem -tarkastus.....	7
2.1. Nauta- ja hevoseläinten, sikojen, lampaiden, vuohien, tarhatun riistan ja poron ante mortem -tarkastusta koskevat erityisvaatimukset	8
2.2. Ante mortem -tarkastukseen liittyvät päätökset	8
Luku 3. Post mortem -tarkastus.....	8
3.1. Nauta- ja hevoseläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien post mortem -tarkastusta koskevat erityisvaatimukset.....	8
3.2. Tarhatun riistan ja poron post mortem -tarkastusta koskevat erityisvaatimukset	9
3.3. Luonnonvaraisen riistan post mortem -tarkastusta koskevat erityisvaatimukset	9
Luku 4 Hyväksytyn lihan käsittely ja merkintä	9
4.1. Merkintävälineet	9
4.2. Hyväksytyn lihan merkintä terveystimerillä.....	10
4.3. Hyväksytyn lihan erityiset käsittelyvaatimukset.....	10
4.3.1. Nauta- ja hevoseläinten, sikojen, lampaiden, vuohien, tarhatun riistan, poron ja luonnonvaraisen riistan liha.....	10
4.3.2. Siipikarjan liha.....	10
4.3.3. Sellaisen lihan käsittely ja merkintä, jolle tarkastuseläinlääkäri on määrännyt erityisiä käsittelyvaatimuksia.....	10
4.4. Kansalliseen kulutukseen hyväksytyn lihan merkintä	11
Luku 5. Lihan hylkääminen.....	11
5.1. Nauta- ja hevoseläinten, sikojen, lampaiden, vuohien, tarhatun riistan ja poron lihaa koskevat erityisvaatimukset	12
5.2. Luonnonvaraisen riistan lihaa koskevat erityisvaatimukset	12
Luku 6. Alkutuotannon toimijalle annettava palaute	12
LIITE 2 TRIKIINITUTKIMUS	13
Luku 1.	13
1.1. Trikiinitutkimusmenetelmät	13
1.2. Trikiinitutkimuksia suorittavien henkilöiden pätevyysvaatimukset	13
Luku 2.	13
2.1. Trikiinitutkimusnäytteet	13
2.2. Tutkimustuloksen varmistus	13
2.3. Ilmoittaminen	14

LIHANTARKASTUS

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen ja toimeenpanoasetuksen vaatimuksia.

Teurastamoon vastaanotettuja eläimiä ja eläinten teurastusjärjestelyitä sekä lihantarkastusolosuhteita koskevista vaatimuksista säädetään laitosasetuksessa.

Tässä liitteessä teurastamalla tarkoitetaan elintarvikelain 6 §:n kohdissa 22 ja 23 tarkoitettuja teurastamoita, pienteurastamoita ja poroteurastamoita.

Luku 1. Elintarvikeketjua koskevat tiedot

Elintarvikeketjua koskevien tietojen tarkastamisesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 5 artiklassa ja liitteen I jakson I luvun II kohdassa A, toimeenpanoasetuksen liitteessä I sekä hevoseläinten tunnistusasetuksen 15 ja 20 artiklassa.

Pienteurastamon yhteydessä oleva eläinten pitopaikka voidaan rinnastaa teurastamon navettaan. Siten *ante mortem* -tarkastuksen suorittavan tarkastuseläinlääkärin luvalla elintarvikeketjua koskevat tiedot voidaan säilyttää pitopaikassa niin, että kyseinen eläinlääkäri voi tarkastaa ne.

1.1. Elintarvikeketjua koskeviin tietoihin liittyvät päätökset

Elintarvikeketjua koskeviin tietoihin liittyvistä päätöksistä, mukaan lukien eläimen elävänä hylkäämisestä, säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 5 artiklassa ja liitteen I jakson II luvussa II sekä hevoseläinten tunnistusasetuksen 20 artiklassa.

Luku 2. *Ante mortem* -tarkastus

Ante mortem -tarkastuksesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 5 artiklassa ja liitteen I jakson I luvun II kohdassa B.

Eläinten pitopaikassa suoritettavasta *ante mortem* -tarkastuksesta säädetään lisäksi sikojen osalta eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson IV luvussa IV, siipikarjan osalta luvussa V, tarhattujen jäniseläinten osalta luvussa VI ja tarhatun riistan ja poron osalta luvussa VII. Luvussa X säädetään pitopaikassa elävänä tarkastettuja eläimiä koskevasta todistusmallista. Poroerotuspaikka rinnastetaan *ante mortem* -tarkastusten osalta eläinten pitopaikkaan.

1. Lihantarkastaja voi avustaa tarkastuseläinlääkärää teurastamalla tehtävän *ante mortem* -tarkastuksen käytännön suorittamisessa, kuten eläinten tarkastamisessa liikkeessä, terveiden eläinten ja sairaiksi epäiltyjen eläinten alustavassa tarkastuksessa sekä sairaiksi epäiltyjen eläinten erottelussa.

2. Lihantarkastaja voi tarkastaa elintarvikeketjua koskevat tiedot ja eläinten terveydentilan ja hyvinvoinnin eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson III luvun II kohdan 2 alakohdan a mukaisesti niiden eläinten osalta, joiden *ante mortem*-tarkastus on suoritettu eläinten pitopaikassa.

2.1. Nauta- ja hevoseläinten, sikojen, lampaiden, vuohien, tarhattujen sorkkaeläinten ja poron *ante mortem* -tarkastusta koskevat erityisvaatimukset

Teurastamossa tehtävistä *ante mortem* -tarkastuksista vähintään 10 prosenttia on tehtävä tarkastettavien eläinten liikkueissa.

2.2. *Ante mortem* -tarkastukseen liittyvät päätökset

Ante mortem -tarkastukseen liittyvistä päätöksistä mukaan lukien eläinten hylkäämisestä elävänä säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 5 artiklassa ja liitteen I jakson II luvuissa III ja IV sekä hevoseläinten tunnistusasetuksen 19 artiklassa.

Eläimet on hylättävä, jos ne tuodaan teurastettavaksi estrogeenisesti, androgeenisesti tai gestageenisesti vaikuttavaa ainetta tai beta-agonisteja sisältävän lääkkeen varoajan aikana.

Luku 3. *Post mortem* -tarkastus

Post mortem -tarkastuksen suorittamisesta säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 5 artiklassa ja liitteen I jakson I luvun II kohdissa D ja F, jakson IV luvussa IX sekä punaisen lihan osalta lisäksi eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson IV luvuissa I-IV, siipikarjan osalta luvussa V, tarhattujen jäniseläinten osalta luvussa VI ja tarhatun riistan ja poron osalta luvussa VII sekä luonnonvaraisen riistan osalta luvussa VIII. Laboratoriotutkimuksista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen 5 artiklan ja liitteen I jakson I luvun II kohdan D alakohdassa 2 ja jakson II luvun III kohdassa 5.

Lihantarkastus on suoritettava erityisen yksityiskohtaisesti, jos kyseessä on sairaaksi epäillyn eläimen ruho ja elimet tai normaaliteurastuksessa lihentarkastajan tai lihentarkastusavustajan eläinlääkärin tarkastettavaksi ohjaama ruho tai elimet.

3.1. Nauta- ja hevoseläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien *post mortem* -tarkastusta koskevat erityisvaatimukset

1. Mahdollisten triikiinin isäntäeläinten liha on aina tutkittava triikiinien varalta.
2. Bakteriologinen tutkimus on suoritettava silloin, kun eläimen terveydentila, esitiedot tai lihentarkastuslöydökset viittaavat lihan välityksellä eläimistä ihmisiin tarttuvaan tautiin tai bakteerien aiheuttamaan yleisinfektioon. Bakteriologista tutkimusta ei kuitenkaan tarvitse tehdä, jos liha hylätään muiden tutkimustulosten tai patologisanatomisten löydösten perusteella.
3. Tutkimus mikrobilääkeaineiden varalta on aina suoritettava bakteriologisen tutkimuksen yhteydessä sekä aina kun epäillään mikrobilääkejäämien esiintymistä.
4. Keittokoe on suoritettava silloin, kun epäillään vieraan hajun tai värin esiintymistä lihassa ja lisäksi bakteriologisen tutkimuksen yhteydessä.

5. Lihan pH on mitattava keittokokeen yhteydessä sekä silloin, kun epäillään lihan pH:n jääneen korkeaksi. Pelkästään pH-mittauksen tuloksen perusteella ei voida hylätä ruhoja ja muita eläimen osia.

3.2. Tarhatun riistan ja poron *post mortem* -tarkastusta koskevat erityisvaatimukset

1. Tarhattujen sorkkaeläinten ja poron *post mortem* -tarkastukseen sovelletaan tämän liitteen luvun 3.1. vaatimuksia.
2. Tarhatun villisian *post mortem* -tarkastukseen sovelletaan sian *post mortem* -tarkastuksesta annettuja säännöksiä. Muiden tarhattujen sorkkaeläinten ja porojen *post mortem* -tarkastukseen sovelletaan lampaan *post mortem* -tarkastuksesta annettuja säännöksiä. Tarhattujen sileälästäisten lintujen *post mortem* -tarkastukseen sovelletaan siipikarjan *post mortem* -tarkastuksesta annettuja säännöksiä. Muiden tarhattujen eläinlajien *post mortem* -tarkastukseen sovelletaan lähinnä vastaavien eläinlajien lihan tarkastuksesta annettuja säännöksiä.

3.3. Luonnonvaraisen riistan *post mortem* -tarkastusta koskevat erityisvaatimukset

1. *Post mortem* -tarkastuksessa on otettava huomioon luonnonvaraisen riistan mukana toimitettu eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jaksossa IV säädetty koulutetun henkilön ilmoitus tai koulutetun henkilön toimittamat tiedot, jos sellaiset ovat saatavilla sekä muut alkutuotantoasetuksen edellyttämät lihan tarkastukseen toimitettavaa luonnonvaraista riistaa koskevat tiedot.
2. Suurriistan (mukaan lukien hylje) *post mortem* -tarkastukseen sovelletaan tämän liitteen luvun 3.1. vaatimuksia. Villisian *post mortem* -tarkastukseen sovelletaan sian *post mortem* -tarkastuksesta annettuja säännöksiä. Muun luonnonvaraisen suurriistan kuin villisian *post mortem* -tarkastukseen sovelletaan lampaan *post mortem* -tarkastuksesta annettuja säännöksiä. Pienriistaan kuuluvien eläinlajien *post mortem* -tarkastukseen sovelletaan lähinnä vastaavien eläinlajien lihan tarkastuksesta annettuja säännöksiä. Suolia ei kuitenkaan tarvitse tarkastaa tässä kohdassa mainituilta eläinlajeilta.
3. Mahdollisten trikiinien isäntäeläinten, kuten villisika, karhu, mäyrä, rämemajava, majava, hylje ja ilves, liha on tutkittava trikiinien varalta.

Luku 4. Hyväksytyn lihan käsittely ja merkintä

Nauta- ja hevoseläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien, tarhattujen sorkkaeläinten ja luonnonvaraisen suurriistan ruhojen merkitsemisestä terveystarkastuksella säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson I luvussa III.

Siipikarjan, tarhattujen jäniseläinten, tarhattujen sileälästäisten lintujen ja luonnonvaraisen pienriistan lihan merkitsemisestä tunnistusmerkinnällä säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen 5 artiklassa ja liitteen II jaksossa I.

4.1. Merkintävälineet

1. Terveystarkastuskilpaleimat on säilytettävä tarkastuseläinlääkärin valvonnassa.

2. Leimasinvärinä saa käyttää ainoastaan elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä väreistä annetun kauppaja- ja teollisuusministeriön päätöksen (1756/1995) mukaisia hyväksytyjä väriaineita.

4.2. Hyväksytyn lihan merkintä terveysmerkillä

1. Ruhoja ei saa leimata ennen kuin lihantarkastus on suoritettu loppuun. Elintarviketurvalisuusvirasto voi kuitenkin sallia mahdollisten trikiinien isäntäeläinten lihan leimaamisen ennen trikiinitutkimustulosten saamista eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson I luvun III ja trikiiniasetuksen 4 artiklan 3 kohdan mukaisesti.
2. Lihantarkastuksessa hylätyt eläimen osat on poistettava ennen ruhon leimaamista.

4.3. Hyväksytyn lihan erityiset käsittelyvaatimukset

4.3.1. Nauta- ja hevoseläinten, sikojen, lampaiden, vuohien, tarhatun riistan, poron ja luonnonvaraisen riistan liha

1. Tarkastuseläinlääkärin on määrättävä liha erityisesti käsiteltäväksi silloin, kun
 - a) eläin on peräisin pitopaikasta tai pitopaikan osasta, jolle on annettu rajoittavat määräykset epäillyn tai todetun salmonellatartunnan takia;
 - b) eläimessä on *post mortem* -tarkastuksen yhteydessä suoritettussa bakteriologisessa tutkimuksessa todettu salmonella muusta kuin steriilisti lihaksen sisältä otetusta näytteestä;
 - c) kliinisesti terveen eläimen ruhon pintanäytteestä on todettu EHEC-bakteeri.
2. Kohdassa 1 tarkoitettu liha tai sitä sisältävät valmisteet on kuumennettava kotimaassa sijaitsevassa lihavalmistelaitoksessa vähintään 70 °C lämpötilaan. Merkitsemisessä on noudatettava kohdan 4.3.3. vaatimuksia.

4.3.2. Siipikarjan liha

1. Tarkastuseläinlääkärin on määrättävä liha erityisesti käsiteltäväksi silloin, kun
 - a) salmonellatutkimustulokset puuttuvat salmonellavalvontaohjelmaan kuuluvalla lintuerältä tai lintuerässä on todettu salmonellabakteeri;
 - b) lintuerä on peräisin pitopaikasta tai pitopaikan osasta, jolle on asetettu rajoittavat määräykset epäillyn tai todetun salmonellatartunnan takia.
2. Kohdassa 1 tarkoitettu liha tai sitä sisältävät valmisteet on kuumennettava kotimaassa sijaitsevassa lihavalmistelaitoksessa vähintään 70 °C lämpötilaan. Merkitsemisessä on noudatettava kohdan 4.3.3. vaatimuksia.

4.3.3. Muun sellaisen lihan käsittely ja merkintä, jolle tarkastuseläinlääkäri on määrännyt erityisiä käsittelyvaatimuksia

1. Tarkastuseläinlääkäri voi määrätä lihan käsiteltäväksi seuraavalla tavalla silloin, kun se on tarpeen elintarviketurvallisuuden takaamiseksi:

- a) liha tai sitä sisältävät valmisteet kuumennetaan lihavalmistelaitoksessa kauttaaltaan vähintään 70 °C lämpötilaan. Lisämerkintä on KUUMENNUS;
- b) liha pakastetaan. Lisämerkintä on PAKASTUS.

Yllä mainitut käsittelyt on tehtävä kotimaassa sijaitsevassa laitoksessa.

2. Lisämerkinnät on painettava ruhossa terveysmerkkien tai sileälastaisten lintujen osalta tunnistusmerkkien välittömään läheisyyteen ja muiden eläinten osalta kääreissä tai pakkauksissa olevien tunnistusmerkkien välittömään läheisyyteen. Lisämerkintöjen kirjainten tulee olla vähintään 1,5 cm korkeita isoja kirjaimia.

Leikatun lihan lisämerkintöjen on oltava lihassa olevan terveysmerkin tai lihan kääreesä taikka pakkauksessa olevan tunnistusmerkin läheisyydessä.

3. Kohdan 1 mukaisen kuumennus- tai pakastuskäsittelyn jälkeen elintarvikkeessa ei enää käytetä lisämerkintää.

4.4. Kansalliseen kulutukseen hyväksytyn lihan merkintä

1. Suomessa hätäteurastetun eläimen ruho on merkittävä suorakaiteen muotoisella vähintään 6 cm leveällä ja 4 cm korkealla merkillä, jonka yläosassa lukee SUOMI, keskellä on laitoksen numero ja alapuolella lukee FINLAND. Vastaava tunnistusmerkki on oltava leikatussa lihassa.
2. Kunnan virkaeläinlääkäriin hyväksymässä paikassa ihmisravinnoksi hyväksytty kotimaan kulutukseen tarkoitettu luonnonvaraisen suurriistan liha on merkittävä suorakulmaisella vähintään 6 cm leveällä ja 4 cm korkealla terveysmerkillä, jonka keskellä on sana RIISTA isoilla kirjaimilla ja sen alapuolella kunnan virkaeläinlääkäriin tunnusnumero.

Luku 5. Lihan hylkääminen

Lihaa koskevista päätöksistä säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson II luvussa V ja jakson IV luvussa IX. Hevoseläinten lihan arvostelusta säädetään lisäksi hevoseläinten tunnistusasetuksen 19 artiklassa ja toimeenpanoasetuksen liitteen VIb kohdassa 4. Luonnonvaraisen riistan lihan arvostelusta säädetään lisäksi eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetuksen liitteen I jakson IV luvun VIII kohdassa B.

1. Ruho ja elimet on lisäksi hylättävä kokonaan silloin, kun
 - a) todetaan, että eläin on teurastettu eläimelle annetun lääkkeen varoajan aikana, jollei Elintarviketurvallisuusvirastossa tai sen hyväksymässä laboratoriossa suoritettujen tutkimusten perusteella pystytä osoittamaan, ettei lihassa tai muissa eläimen osissa ole lääkettä yli sallittujen enimmäismäärien;
 - b) a-kohdasta poiketen eläimen ruhoa ja muita elintarvikkeiksi kelpaavia eläimen osia ei kuitenkaan hylätä lääkkeen varoajan aikana silloin, kun eläintä on lääkitty farmakologisesti vaikuttavista aineista ja niiden eläinperäisissä elintarvikkeissa esiintyvien jäämien enimmäismääriä koskevasta luokituksesta annetun komission asetuksen (EU) N:o 37/2010 liitteen taulukossa 1 luetelluilla lääkeaineilla, joiden jäämille ei edellytetä MRL-arvoa ihmisen terveyden suojelemiseksi;

- c) *post mortem* -lihantarkastuksen jälkeen todetaan jokin sellainen seikka, jonka perusteella eläin olisi pitänyt hylätä jo *ante mortem* -tarkastuksessa.
- 2. Elimet on hylättävä, jos lihantarkastuspäätös tehdään yli kolmen vuorokauden kuluttua eläimen teurastamisesta.
- 3. Ruho ja elimet on hylättävä osittain silloin, kun todetaan sellaisia paikallisia muutoksia, jotka eivät vaikuta jäljelle jäävän lihan laatuun ja jotka voidaan poistaa kokonaan.
- 4. Liha, jonka käsittelylle on asetettu kohdan 4.3. mukaisia erityisiä käsittelyvaatimuksia, on hylättävä, jos sitä ei käsitellä kyseisten vaatimusten mukaisesti.

5.1. Nauta- ja hevoseläinten, sikojen, lampaiden, vuohien, tarhatun riistan ja poron lihaa koskevat erityisvaatimukset

- 1. Elimet on hylättävä seuraavissa tapauksissa:
 - a) hevoseläimen maksa ja munuaiset;
 - b) yli neljävuotiaiden nautojen munuaiset;
 - c) maksa ja munuaiset silloin, kun on perusteltua syytä epäillä, että niihin on kertynyt raja-arvot ylittäviä määriä raskasmetalleja tai muita vieraita aineita.

5.2. Luonnonvaraisen riistan lihaa koskevat erityisvaatimukset

- 1. Elimet on hylättävä seuraavissa tapauksissa:
 - a) yli vuoden ikäisen hirvieläimen maksa ja munuaiset;
 - b) luonnonvaraisten jänisten ja kanien munuaiset;
 - c) hylkeen kaikki elimet sekä nahanalainen ja vatsaontelon rasva.

Luku 6. Alkutuotannon toimijalle annettava palaute

- 1. Tarkastuseläinlääkärin on toimitettava toisesta jäsenvaltiosta teurastukseen tulleita eläimiä koskeva palaute viipymättä käyttäen toimeenpanoasetuksen liitteen I palautemallia.
- 2. Tarkastuseläinlääkärin on annettava lihantarkastuspäätös elintarvikelain 43 a §:n mukaisesti. Silloin kun teurastamatoimija on lain tarkoittama asianosainen, jolle lihantarkastuspäätös toimitetaan, tämän on toimitettava lihantarkastuspäätöksen tiedot alkutuotannon toimijalle.
- 3. Tarkastuseläinlääkärin on varmistettava, että teurastamatoimija toimittaa elintarvikeketjua koskevat merkitykselliset tiedot palautteena alkutuotannon toimijalle toimeenpanoasetuksen liitteen I jakson II mukaisesti. Palaute voidaan toimittaa kirjallisesti tai sähköisesti esimerkiksi käyttäen laitoksen omia järjestelmiä.

TRIKIINITUTKIMUS

Tämän liitteen vaatimukset täydentävät trikiiniasetuksen vaatimuksia.

Luku 1.

1.1. Trikiinitutkimusmenetelmät

Trikiinitutkimus tulee tehdä trikiiniasetuksen liitteen I mukaisilla menetelmillä. Trikinoskoopitutkimusmenetelmää eli puristuslasimenetelmää ei kuitenkaan saa käyttää.

1.2. Trikiinitutkimuksia suorittavien henkilöiden pätevyysvaatimukset

Trikiinitutkimuksia tekevien henkilöiden koulutusvaatimuksista säädetään trikiiniasetuksen 5 artiklassa.

Koulutus koostuu käytännön harjoittelusta trikiinitutkimusten tekemiseen hyväksytyssä laboratorioissa, Elintarviketurvallisuusviraston järjestämästä kurssista sekä kuulustelusta, joka on suoritettava hyväksytysti. Harjoittelu-aika on 10 työpäivää ja sen aikana harjoittelijan tulee perehtyä näytteiden ottamiseen ja trikiinitutkimusmenetelmiin. Elintarviketurvallisuusvirasto voi antaa harjoitteluajan suhteen poikkeuksen niille henkilöille, joilla on riittävästi kokemusta trikiinitutkimuksesta tai laboratoriotyöskentelystä.

Trikiinitutkimuksia tekevällä henkilöllä tulee olla Elintarviketurvallisuusviraston antama koulutus siihen menetelmään, jota hän käyttää.

Luku 2.

2.1. Trikiinitutkimusnäytteet

Trikiininäytteiden ottamisesta eri eläinlajeilla säädetään sikojen osalta trikiiniasetuksen liitteen I luvussa I ja muiden eläinlajien kuten hevosen, karhun ja villisian osalta trikiiniasetuksen liitteessä III.

Hylkeeltä otetaan kaksi vähintään 25 g lihasnäytettä, joista kumpikin eri näytteenottopaikasta, joita ovat: pallea, kieli ja takajalan lihakset. Mäyrän, rämemajavan, majavan, ilveksen ja muiden mahdollisten trikiinin isäntäeläinten ruhoista otetaan kaksi vähintään 25 g lihasnäytettä, toinen poskilihaksista ja toinen palleapilareista. Jos näytettä ei saada edellä mainituista ruhon osista, otetaan näytteeksi kaksi vähintään 25 g palasta pallean kylki- tai rintaosista tai kieli-, poski- tai vatsalihakista.

2.2. Tutkimustuloksen varmistus

Positiiviksi todetut trikiinitutkimusnäytteet on lähetettävä Elintarviketurvallisuusvirastoon varmistettavaksi ja lajintunnistusta varten.

2.3. Ilmoittaminen

Laboratorion on ilmoitettava trikiinilöydöksestä välittömästi tarkastuseläinlääkärille. Tarkastuseläinlääkärin on ilmoitettava trikiinilöydöksestä teurastamotoimijalle tai riistan käsittelylaitoksen toimijalle sekä siihen aluehallintovirastoon, jonka alueella pitopaikka sijaitsee.

Elintarviketurvallisuusvirasto ilmoittaa varmistetun tutkimustuloksen tarkastuseläinlääkärille sekä siihen aluehallintovirastoon, jonka alueella pitopaikka sijaitsee.