



Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin





Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja 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. Suorat lainaukset lainsäädäntötekstistä on esitetty *kursiivilla*. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Luonnonvarasien riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin	
Ruokaviraston ohje	5807/04.02.00.01/2020/6
Esittelijä	Eva Marami
Hyväksyjä	Katri Koponen
Käyttöönotto	12.10.2023

Muutokset vuonna 2023 liittyvät lainsäädännön muutoksiin koskien tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan myyntimääriin ja lisäksi on tehty pieniä korjauksia ohjeeseen.



Sisällysluettelo

1 YLEISTÄ	5
1.1 Eläintautiriskit	6
2 MÄÄRITELMIÄ JA KÄSITTEITÄ	7
3 LUONNONVARAISEN RIISTAN ALKUTUOTANTO	10
3.1 Alkutuotannon tuotteet	10
3.2 Rekisteröity alkutuotanto ja elintarviketoiminta	11
3.3 Alkutuotannon tuotteina kuluttajille luovutetun ja paikallisiin vähittäisliikkeisiin toimitetun luonnonvaraisen riistan sallitut määrät	11
3.4 Alkutuotannon kirjanpito- ja asiakirjavaatimukset	12
3.5 Luonnonvaraisen riistan käsittely ja kuljetus	12
3.5.1 Suolistus, veren lasku ja karhun nylkeminen	12
3.5.2 Riistan kuljettaminen alkutuotannossa	13
3.5.3 Lämpötilavaatimukset kuljetettaessa riistaa rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon alkutuotannon tuotteena	13
3.5.4 Lämpötilavaatimukset kuljetettaessa riistaa lihantarkastukseen	13
3.5.5 Nylkemättömän suurriistan vienti jäsenvaltioista toiseen	13
3.5.6 Luonnonvaraisen riistan keräyskeskukset	14
4 TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN KÄSITTELY JA MYYNTIIN TOIMITTAMINEN	15
4.1 Trikiinitutkimus tarkastamattomalle luonnonvaraiselle riistalle	16
4.2 Metsästäjän omaan käyttöön tarkoitettu luonnonvaraisen riistan liha	17
4.3 Peijaiset	18
4.4 Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myyminen suoraan kuluttajalle	18
4.5 Luonnonvaraisen riistan lihan toimittaminen tarkastamattomana vähittäisliikkeisiin	19
4.6 Luonnonvaraisen riistan lihasta tehdyt tuotteet	20
4.7 Käsittelyn teettäminen kuluttajan omistamalle elintarvikkeelle eli niin kutsuttu rahti-toiminta	21
5 LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHANTARKASTUS	21
5.1 Tarkastettavan luonnonvaraisen riistan loppuunseurastaminen	21
5.1.1 Riistan käsittelylaitos	22
5.1.2 Poroteurastamon hyväksyminen luonnonvaraisen riistan teurastamiseen	23
5.1.3 Lahtivajan hyväksyminen riistan käsittelylaitokseksi	23
5.2 Luonnonvaraisen riistan alustavaan tarkastukseen ja lihan käsittelyyn vaadittava koulutus ja osaaminen	24
5.2.1 Lihantarkastukseen toimitettavan luonnonvaraisen riistan alustava tarkastus pyyntipaikalla	24
5.2.2 Metsästäjille tarkoitettu elintarvikehygieeninen koulutus	26



5.3 Lihantarkastus	27
5.3.1 Riistaeläimen toimittaminen lihan tarkastukseen ja siinä tarvittavat asiakirjat	27
5.3.2 Lihan tarkastaminen ja arvostelu	27
5.3.3 Trikiinitutkimus karhulle, villisialle ja muille mahdollisille trikiinin isäntäeläimille lihan tarkastuksen yhteydessä	28
5.3.4 Terveys- ja tunnistusmerkin käyttö	29
5.3.5 Lihantarkastuspäätös	30
5.3.6 Lihantarkastuskirjanpito	30
5.4 Lihantarkastuksessa hylätyn lihan ja muiden sivutuotteiden käsittely	31
5.5 Tarkastetun luonnonvaraisen riistan lihan leikkaaminen ja jatkojalostaminen	32
6 MUITA TULKINTOJA	33
6.1 Kolarieläinten käsittely ja myynti	33
6.2 Saaliiksi saadun villisian käsittely, kun Suomessa ei ole todettu afrikkalaista sikaruttoa	34
6.3 Riistalinnut, jotka on kasvatettu tarhassa ja päästetty vapauteen metsästystä varten	34
7 RIISTAAN JA RIISTAN LIHAN KÄSITTELYYN LIITTYVIÄ OHJEITA	35
8 LAINSÄÄDÄNTÖ	36
LIITTEET	39
Liite I Malli koulutetun henkilön ilmoituksesta luonnonvaraisen riistan alustavasta tarkastuksesta	33
Liite II Mallilomake: lihan tarkastukseen toimitettavan luonnonvaraisen riistan mukana toimitettavat tiedot	40
Liite III Mallilomake: Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan toimittaminen vähittäisliikkeisiin	41
Liite IV Mallilomake: Alkutuotannon tuotteiden toimittaminen vähittäisliikkeisiin	42
Liite V Kaaviokuva riistan lihan myynnistä	43
Liite VI Kaaviokuva tarkastamattoman riistan myynti lihana tai tuotteina	44



Ruokavirasto 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, jysijöitä, karhuja ja muita maanisäkkäitä sekä niitä luonnonvaraisia lintuja, joita metsästetään ihmisravinnoksi. Tarhatut riistaeläimet, kuten tarhatut villisia, eivät ole luonnonvaraista riistaa.

Metsästyslainsäädännössä riistaeläinten määritelmä (lajiluettelo riistaeläimistä) 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 (EL, 297/2021) 11 §:ssä ja maa- ja metsätalousministeriön elintarvikehygieniasta annetussa asetuksessa (318/2021) mainitut tapaukset (katso ohjeen luvut 3 ja 4).

Trikiinitutkimus tulee tehdä kaikille trikiinialttiille eläinlajeille aina lihantarkastuksen yhteydessä ja kun tarkastamatonta lihaa myydään suoraan kuluttajalle (katso ohjeen kohdat 4.1 ja 5.3.3). Myös silloin kun tarkastamaton liha käytetään metsästäjän omassa taloudessa, on suositeltavaa tutkia liha trikiinin varalta.

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

Elintarvikkeiden käsittelyyn käytettäviä tiloja kutsutaan elintarvikelain mukaan elintarvikehuoneistoiksi. Elintarvikehuoneistojen tulee täyttää niille lainsäädännössä asetetut vaatimukset, joilla pyritään varmistamaan elintarvikkeiden turvallisuus. Suoraan kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin toimitettavia elintarvikkeita voidaan käsitellä rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa (rekisteröity elintarviketoiminta, EL 10 § 1. mom.) (katso ohjeen luku 4). Jos suoraan kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin toimitettavien elintarvikkeiden määrä ylittää lainsäädännön enimmäismäärät



(katso ohjeen kohdat 3.3, 4.4 ja 4.5), on toiminnalle ja tiloille haettava hyväksyntä (hyväksytty elintarvikehuoneisto, EL 11 §). Hyväksyntä on haettava aina myös riistan käsittelylaitokselle ja se haetaan Ruokavirastolta. Toimintaa ei saa aloittaa ennen hyväksyntää. Lisätietoa hyväksynnän hakemisesta löytyy Ruokaviraston ohjeessa Elintarvikehuoneiston hyväksyminen.

Riistaeläinten metsästys katsotaan elintarvikkeiden alkutuotannoksi siihen asti, kunnes riistaeläin teurastetaan loppuun.

Jotta lukijan olisi helpompi hahmottaa riistan lihan käytön ja luovuttamisen eri menettelyvaihtoehdot, on ne koottu tiivistetysti kaaviokuvaan. Liitteissä V ja VI on esitetty kaavio metsästäjän vaihtoehdoista mahdollisuuksista luovuttaa ja myydä metsästämäänsä riistaa yleiseen kulutukseen.

Elintarvikelainsäädäntö koskee seuraavia toimintoja luonnonvaraisen riistan osalta:

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

Elintarvikelainsäädäntö ei koske seuraavia toimintoja ja tuotteita luonnonvaraisen riistan osalta:

- luonnonvaraisen riistan käsittelyä, kun liha käytetään metsästäjän omassa yksityistaloudessa,
- yksityishenkilön itse tuottaman alkutuotannon tuotteen tai itse valmistaman elintarvikkeen luovuttaminen vähäisessä määrin toiseen yksityistalouteen siellä käytettäväksi. Esimerkiksi jäniksen antaminen lahjaksi naapurille tai hirvipaistin antaminen maanomistajalle voidaan katsoa tällaiseksi toiminnaksi. Lähtökohtaisesti tällaisen toisen yksityistalouden käytettäväksi luovuttamisen on oltava vastikkeetonta ja vuosittain luovutettavan lihan määrän on oltava huomattavasti pienempi kuin se määrä, joka metsästäjän olisi mahdollista käyttää omassa yksityistaloudessaan vuoden aikana.

1.1 Eläintautiriskit

Luonnonvaraisen riistan metsästyksessä ja riistan ja sen lihan käsittelyssä on huomioitava myös eläintauteihin liittyvät riskit. Useat riistaeläimissä esiintyvät taudinaiheuttajat voivat tarttua kotieläimiin ja eräät niistä voivat tarttua myös esimerkiksi koiriin. Tartunta voi siirtyä suoran kontaktin kautta, välillisesti metsästysvarusteiden yms. kautta tai syömällä riistaeläinten kypsentämätöntä lihaa. Villisioissa ja muissa



riistaeläimissä voi esiintyä myös monia ihmisiin mahdollisesti tarttuvia (zoonoottisia) bakteereita, viruksia tai loisia.

Erityisen ajankohtainen eläintautiuhka on afrikkalainen sikarutto (ASF), jota esiintyy useassa EU:n jäsenvaltiossa ja esimerkiksi Venäjällä ja jonka pelätään leviävän myös Suomeen. Afrikkalainen sikarutto on sikojen vakava tauti, joka tarttuu villisikoihin ja kotisikoihin, mutta se ei tartu ihmisiin. Metsästetyistä villisioista on hyvä aina lähettää näytteet ASF-tutkimuksiin.

Lisätietoja afrikkalaisesta sikarutosta metsästäjille: <https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/elaintenpito/elainten-terveys-ja-elaintaudit/elaintaudit/siat/afrikkalainen-sikarutto/metsastajille-afrikkalaisesta-sikarutosta/>

Lisätietoa afrikkalaisesta sikarutosta elintarvikealan toimijoille ja valvojille: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/varautuminen-afrikkalaiseen-sikaruttoon/>

Lisätietoa luonnonvaraisten eläinten sairauksista: <https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/elaintenpito/elainten-terveys-ja-elaintaudit/elaintaudit/luonnonvaraiset-elaimet/>

Metsästyskoirat voivat välittää hirviekokinokki-loisen ihmiseen, joten esimerkiksi hirvien keuhkot ja maksat tulee hävittää siten, etteivät koirat ja petoeläimet pääse niitä syömään.

2 Määritelmiä ja käsitteitä

Elintarvikelainsäädännössä on määritelty luonnonvaraiseen riistaan ja sen lihahygieniaan liittyviä käsitteitä.

Alkutuotanto: Elintarvikkeiden **alkutuotannolla** tarkoitetaan *alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä, myös sadonkorjuuta, lypsämistä ja kaikkia eläintuotannon vaiheita ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen* sekä luonnonvaraisen riistan kuljetuksen ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon ((EY) N:o 178/2002). Katso ohjeen luku 3.

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

Luonnonvaraiseen riistaan kuuluvat luonnonvaraiset sorkka- ja kavioläimet, jäniseläimet, jyrsijät, karhut ja muut maanisäkkäät sekä luonnonvaraiset linnut, joita



metsästetään ihmisravinnoksi. Luonnonvarainen riista jaotellaan pienriistaksi ja suurriistaksi ((EY) N:o 853/2004 liite I).

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

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

Luonnonvaraiseen suurriistaan kuuluvat kaikki muut vapaudessa elävät maanisäkkäät kuin ne, jotka kuuluvat luonnonvaraiseen pienriistaan ((EY) N:o 853/2004 liite I).

- Hirvi, metsäkauris, valkohäntäpeura (eli valkohäntäkauris), kuusipeura, japanipeura, metsäpeura ja saksanhirvi.

Riistan käsittelylaitos tarkoittaa asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen I mukaista hyväksyttyä elintarvikehuoneistoa, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa. Katso ohjeen kohta 5.1.1.

Tässä ohjeessa käytetään lisäksi seuraavia **käsitteitä**:

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

Hygieniapassi. Elintarvikelain 19 §:n mukaan elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on oltava hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta. Katso ohjeen kohta 5.2.2.

Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos. Elintarvikelain 11 § edellyttää eläinperäisiä elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevien elintarvikehuoneistojen hyväksymistä. Hyväksyntää on haettava toimivaltaiselta elintarvikevalvontaviranomaiselta hyvässä ajoin ennen toiminnan aloittamista tai toiminnan olennaista muuttamista. Hyväksytty elintarvikehuoneisto saa aloittaa toimintansa vasta sen jälkeen, kun viranomainen on hyväksynyt sen. Olennaisesti muuttunut toiminta voi alkaa muutoksen hyväksymisen jälkeen. Katso ohjeen kohta 5.1.1.

Lahtivaja on metsästäjien käyttämä tila, jossa voidaan teurastaa riistaa loppuun. Se voi olla rekisteröity elintarvikehuoneisto, jolloin sieltä saa toimittaa luonnonvaraisen riistan lihaa tarkastamattomana paikallisiin vähittäisliikkeisiin tai suoraan kuluttajalle (katso ohjeen kohdat 4.4 ja 4.5). Lahtivajasta ei tarvitse tehdä rekisteröinti-ilmoitusta, jos siellä loppuunteurastetut ruhot tulevat vain metsästäjän tai metsästysseuran jäsenen omaan käyttöön.



Rekisteröidyllä lahtivajalla tarkoitetaan lahtivajaa, josta on tehty rekisteröinti-ilmoitus kunnan valvontaviranomaiselle. Rekisteröity lahtivaja on metsästäjien käyttämä tila, jossa riista loppuunteurastetaan ja käsitellään tarkoituksena myydä sitä kuluttajille tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin (esim. ravintolaan tai myymälään).

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

Luonnonvarainen riista vs. luonnonvaraisen riistan liha. Luonnonvaraisella riistalla tarkoitetaan eläintä ennen sen nylkemistä tai kynimistä (karva- tai höyhenpäällinen metsästetty eläin). Luonnonvarainen riista voi olla suolistettu tai suolistamaton. Luonnonvaraisen riistan lihalla tarkoitetaan eläimen ruhoa nylkemisen tai kynimisen jälkeen sekä tällaisesta ruhosta leikattua lihaa. Vertaa ohjeen lukuja 3 ja 4.

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

Metsästysseurueeseen kuuluva laillistettu eläinlääkäri voi toimia koulutettuna henkilönä ilman erillistä koulutusta.

Henkilöllä, joka käsittelee tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa MMMa:n 318/2021 34 §:n mukaisessa rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa, ei tarvitse olla hygieniapassia, jos hän on suorittanut metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen. Vaatimusta sovelletaan, kun kolme kuukautta työskentelyä täyttyy. Katso ohjeen kohta 5.2.

Paikallisille vähittäisliikkeille toimittaminen tarkoittaa luonnonvaraisen riistan osalta toimittamista vähittäismyyntiin koko Suomen alueella. Toiminta tulee järjestää niin, ettei alkutuotannon tuotteita tai riistan lihaa toimiteta välittäjien tai tukkujen kautta, vaan metsästäjä itse toimittaa alkutuotannon tuotteet (kynimättömät tai nylkemättömät tapetut/metsästetyt eläimet) ja luonnonvaraisen riistan lihan suoraan vähittäisliikkeeseen (katso ohjeen kohta 3.3 ja 4.5). Metsästäjä voi kuitenkin käyttää toimittamiseen kuljetuspalveluita.

- **vähittäisliikkeellä** tarkoitetaan sekä myynti- että tarjoilupaikkoja



Tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa ei saa toimittaa muihin maihin myyntiin. Nylkemättömän suurriistan vienti jäsenvaltiosta toiseen on kuitenkin sallittua tiettyin edellytyksin (katso ohjeen kohta 3.5.5).

Peijaiset ovat metsästäjän tai metsästysseuran järjestämä tilaisuus, jossa voidaan tarjoilla tarkastamatonta lihaa. Katso ohjeen kohta 4.3.

Rahtitoiminta tarkoittaa yksityishenkilön rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa teettämää käsittelyä omistamalleen elintarvikkeelle, kuten tarkastamattomalle hirvenlihalle. Käsittelyjä voivat olla esimerkiksi lihan jauhaminen, makkaraksi valmistaminen, palvaaminen tai säilykkeiden valmistus. Kyseinen elintarvike tulee käsittelyn jälkeen palauttaa takaisin elintarvikkeen omistajalle ja se tulee käyttää hänen yksityistaloudessaan. Katso ohjeen kohta 4.7.

Rekisteröity alkutuotanto tarkoittaa sellaista elintarvikkeiden alkutuotantoa, josta alkutuotannon toimija on tehnyt ilmoituksen kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle ja jonka kunnan elintarvikevalvontaviranomainen on rekisteröinyt. Metsästys on alkutuotantoa, mutta siitä ei kuitenkaan tarvitse tehdä alkutuotannon rekisteröinti-ilmoitusta. Katso ohjeen luku 3.

Rekisteröity elintarviketoiminta on elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- ja jakelutoimintaa, josta elintarvikealan toimija on tehnyt elintarvikelain 10 §:n mukaisen rekisteröinti-ilmoituksen kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Lahtivajasta on tehtävä elintarvikehuoneiston rekisteröinti-ilmoitus, jos sieltä toimitetaan luonnonvaraisen riistan lihaa suoraan kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille. Huoneisto tai tilat, joissa toimija toimii, on tällöin rekisteröity elintarvikehuoneisto. Rekisteröity elintarviketoiminta kuuluu elintarvikevalvonnan piiriin. Katso ohjeen luku 4.

Riistan käsittelyyn hyväksytyllä elintarvikehuoneistolla tarkoitetaan sekä riistan käsittelylaitoksia että luonnonvaraisen riistan loppuunteurastukseen hyväksytyjä poro- teurastamoita.

3 Luonnonvaraisen riistan alkutuotanto

3.1 Alkutuotannon tuotteet

Metsästys on elintarvikkeiden alkutuotantoa. Luonnonvarainen riistaeläin, joka on tapettu/metsästetty ja nylkemätön tai kynimätön, on alkutuotannon tuote. Myös suolistettu luonnonvarainen riista on yhä alkutuotannon tuote. Loppuunteurastaminen ei sisälly alkutuotantoon. Ruhoa, joka on saatu eläimen nylkemisen tai kynimisen ja loppuunteurastuksen jälkeen, tai leikattua lihaa ei enää katsota alkutuotannon



tuotteeksi. Lisätietoa: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/alkutuotanto/>

3.2 Rekisteröity alkutuotanto ja elintarviketoiminta

Alkutuotannon toimijan on tehtävä elintarvikevalvontaviranomaiselle alkutuotannon rekisteröinti-ilmoitus. Vaatimus ei kuitenkaan koske metsästystä (elintarvikelaki 8 §, jatkossa elintarvikelaista käytetään lyhennettä EL). Kun metsästäjä tai metsästysseura luovuttaa luonnonvaraista riistaa kuluttajalle tai toimittaa sitä vähittäisliikkeisiin alkutuotannon tuotteena, toiminnoista ei tarvitse tehdä alkutuotannon eikä elintarviketoiminnan rekisteröinti-ilmoitusta, jos myyty, luovutettu tai toimitettu määrä on korkeintaan maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 318/2021 21 §:ssä säädetyn enimmäismäärän mukainen. Edellä selostetulla poikkeuksella yleiseen ilmoittamisvaatimukseen on pyritty tekemään pienimuotoinen riistan myynti yksinkertaisemmaksi. Helpotus vaatimukseen koskee ainoastaan pieniriskiseksi arvioituja riistaeläimiä, joille on asetettu vuosittaiset enimmäismäärärajoitukset. Jos metsästetyn riistan alkutuotantona luovutettava määrä ylittää maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 318/2021 asettamat enimmäismäärät (katso kohta 3.3), tulee riistaeläimille tehdä lihan tarkastus.

3.3 Alkutuotannon tuotteina kuluttajille luovutetun ja paikallisiin vähittäisliikkeisiin toimitetun luonnonvaraisen riistan sallitut määrät

Metsästäjä tai metsästysseura saa luovuttaa metsästettyä luonnonvaraista riistaa suoraan kuluttajalle alkutuotannon tuotteena rajoitetun määrän. Vuodessa saa luovuttaa enintään 1 000 luonnonvaraista nylkemätöntä jänistä tai kania vuodessa, enintään 3 000 luonnonvaraista kynimätöntä lintua vuodessa sekä enintään 10 luonnonvaraista nylkemätöntä hirveä, enintään 50 luonnonvaraista nylkemätöntä metsäkaurista ja enintään 30 luonnonvaraista nylkemätöntä valkohäntäpeuraa tai muuta hirvieläintä (MMM 318/2021 21 § 1 mom. kohta 1). Muuta luonnonvaraista riistaa, kuten **karhuja tai villisikoja**, metsästäjä **ei saa luovuttaa alkutuotannon tuotteena**. Lisäksi muun muassa metsästyslainsäädäntö rajoittaa joidenkin riistaeläinlajien myyntiä.

Alkutuotannon tuotteena luovutettavan tapetun/metsästetyn riistan tulee olla nylkemätön tai kynimätön, mutta on suositeltavaa, että riista on suolistettu. Metsästäjä saa itse myydä pienikokoisia riistaeläimiä kokonaisina esimerkiksi 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.

Metsästäjä tai metsästysseura saa myös toimittaa metsästettyä luonnonvaraista riistaa **alkutuotannon tuotteena** (kynimättömänä tai nylkemättömänä) paikallisiin



vähittäisliikkeisiin, kuten **ravintolaan, suurtalouteen tai myymälään**. Vuodessa saa toimittaa vähittäisliikkeisiin enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 50 metsäkaurista ja 30 valkohäntäpeuraa tai muuta hirvieläintä alkutuotannon tuotteina (MMM 318/2021 21 § kohta 2). Vähittäisliikkeistä alkutuotannon tuotteet tulee luovuttaa suoraan lopulliselle kuluttajalle, joten vähittäisliike ei saa myydä alkutuotannon tuotteita toiseen vähittäisliikkeeseen. Alkutuotannon tuotteena **ei saa toimittaa vähittäisliikkeisiin muita kuin edellä mainittuja riistaeläimiä**. Vähittäisliikkeissä tulee olla asianmukaiset tilat nylkemättömien ja kynimättömien ruhojen vastaanottoa ja käsittelyä varten.

3.4 Alkutuotannon kirjanpito- ja asiakirjavaatimukset

Kun metsästäjä tai metsästysseura toimittaa luonnonvaraista riistaa alkutuotannon tuotteena vähittäisliikkeisiin, on riistan mukana oltava asiakirja, jossa on tieto riistaeläinten lajista ja määrästä, pyyntiajankohdasta (päivämäärä ja kellonaika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Asiakirjamalli on tämän ohjeen liitteessä IV.

Metsästäjän tulee säilyttää itsellään vastaavat tiedot kaikesta luovuttamastaan riistasta. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi. (Katso myös ohjeen kohta 5.3.1).

3.5 Luonnonvaraisen riistan käsittely ja kuljetus

3.5.1 Suolistus, veren lasku ja karhun nylkeminen

Lihan hygienian ja säilyvyyden takaamiseksi luonnonvarainen riista on suolistettava mahdollisimman pian tappamisen jälkeen. Riistan saa suolistaa jo pyyntipaikalla. Suolistus on tehtävä hygieenisesti. Suolistettaessa riistaeläimestä irrotetaan mahat, suolet ja mahdollisesti myös muita sisäelimiä. Mahat ja suolet saa jättää pyyntipaikalle, mutta muut elimet tarvitaan lihantarkastusta varten, jos riistaeläin aiotaan toimittaa lihantarkastukseen (katso ohjeen kohdat 5.2.1 ja 5.3.1). Verenlasku riistaeläimistä on myös tärkeä muistaa ja se tulisi tehdä heti kaadon jälkeen, koska sen onnistuminen vaikuttaa mm. lihan laatuun.

Jos karhujen jäähdyttäminen matkan aikana on tarpeellista, karhut voidaan nylkeä jo esimerkiksi pyyntipaikalla jäähtymisen nopeuttamiseksi ennen toimittamista elintarvikehuoneistoon. Jos karhut voidaan kuljettaa nopeasti paikkaan, jossa ne teurastetaan loppuun, on hygieenisempää kuljettaa ne nylkemättöminä.



3.5.2 Riistan kuljettaminen alkutuotannossa

Luonnonvarainen riista on käsiteltävä ja kuljetettava hygieenisesti. Riistaeläin ja sen elimet tulee kuljettaa lahtivajaan tai riistan käsittelylaitokseen tai poroteurastamoon loppuunteurastusta varten mahdollisimman pian tappamisen jälkeen. Suurriistaa ei saa kuljettaa pinottuna. Riistan kuljettaminen ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon on alkutuotantoa, mutta eläimen nylkeminen ei ole enää alkutuotantoa.

Riistaeläimet on kuljetettava kynimättöminä tai nylkemättöminä. Kansallisen helpotuksen mukaan luonnonvaraisen riistan kuljettamiseen voidaan käyttää kuljetuspalvelua, kun metsästäjä myy riistan suoraan kuluttajalle tai vähittäisliikkeisiin, mutta metsästäjän tulee itse myydä riista suoraan ilman välikäsiä. Erillinen kuljetusyritys ei siis voi ostaa riistaa metsästäjältä ja myydä tuotteita edelleen vähittäisliikkeisiin.

3.5.3 Lämpötilavaatimukset kuljettaessa riistaa rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon alkutuotannon tuotteena

Luonnonvaraisen riistan jäähdytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluttua tappamisesta, mutta aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat. Liha on jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle. Riistan lämpötilan ei tarvitse kuljetuksen aikana laskea 6 °C:n lämpötilaan vaan jäähdytystä jatketaan rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa. Nopea jäähdytys edistää lihan hygieniää ja säilyvyyttä. Ansapyynnillä pyydetty ja jäätyneet riekot ja kiirunat on säilytettävä ja kuljetettava jäätyneinä, kun ne toimitetaan suoraan vähittäisliikkeisiin.

3.5.4 Lämpötilavaatimukset kuljettaessa riistaa lihantarkastukseen

Hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon eli riistan käsittelylaitokseen tai riistan käsitteilyyn hyväksytyyn poroteurastamoon 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. Nopea jäähdytys edistää lihan hygieniää ja säilyvyyttä.

3.5.5 Nylkemättömän suurriistan vienti jäsenvaltioista toiseen

Nylkemättömän luonnonvaraisen suurriistan kauppa on sallittua EU:n jäsenvaltioiden välillä, jos riista viedään lihantarkastukseen toisen jäsenvaltion riistan käsittelylaitokseen. Riistan mukana on tällöin oltava virkaeläinlääkärin antama terveystodistus. Terveystodistuksen mallista säädetään komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2020/2235.



Jos metsästysalueen lähellä on toisessa jäsenvaltiossa sijaitseva riistan käsittelylaitos, jonne riista viedään, terveystodistusta ei välttämättä tarvita. Tässä tapauksessa terveystodistuksen sijaan voidaan käyttää koulutetun henkilön ilmoitusta. Tällöin koulutetun henkilön on tarkastettava riista ennen kuljetusta ja riistan mukana tulee olla koulutetun henkilön ilmoitus (katso kohta 5.3.1). Ruokavirasto katsoo, että Suomeen voidaan tuoda tällä menettelyllä suurriistaa naapurijäsenvaltioista. Tuotaessa riistaa Suomeen on aina otettava huomioon kulloinkin voimassa oleva eläintautitilanne ja siihen liittyvät rajoitukset. Esimerkiksi useissa EU:n jäsenmaissa esiintyvä afrikkalainen sikarutto estää villisikojen tuomisen taudin rajoitusvyöhykkeiltä. Riistan käsittelylaitosta valittaessa tulee huomioida siirtämisen olosuhteet (kuten kuljetustapa, ilmasto-olosuhteet) siten, että riista voidaan kuljettaa sinne elintarviketurvallisuutta vaarantamatta.

Jos metsästäjä haluaa toimittaa Suomessa metsästettyä suurriistaa toiseen jäsenvaltioon riistan käsittelylaitokseen lihantarkastukseen, hänen tulee selvittää kyseisen jäsenvaltion vaatimukset. Riistan kuljettamisessa toiseen jäsenvaltioon tulee ottaa huomioon myös eläintautitilanteen perusteella asetetut rajoitukset.

3.5.6 Luonnonvaraisen riistan keräyskeskukset

Luonnonvaraisen riistan keräyskeskuksia voidaan käyttää luonnonvaraisten riistaeläinten ja niiden elinten säilyttämiseen ennen eläinten (ja niiden elinten) kuljettamista riistan käsittelylaitokseen (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004). Edellytyksenä sille, että luonnonvaraisen suur- ja pienriistaeläimet ja niiden sisäelimet voidaan kuljettaa keräyskeskukseen ja varastoida siellä ennen niiden lähettämistä riistan käsittelylaitokseen on, että

- kunnan elintarvikeviranomaisen on rekisteröinyt keräyskeskuksen alkutuotantoa harjoittavaksi elintarvikealan toimijaksi, silloin kun se ainoastaan vastaanottaa eläimiä ensimmäisenä keräyskeskuksena, tai
- kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen on hyväksynyt keräyskeskuksen elintarvikealan toimijaksi, kun keräyskeskus vastaanottaa eläimiä muista keräyskeskuksista.

Muita lainsäädännön vaatimuksia keräyskeskuksille:

- jos eläimistä on poistettu sisäelimet, niiden kasaaminen keräyskeskukseen kuljetuksen ja siellä varastoinnin aikana on kielletty;
- tapetut eläimet kuljetetaan keräyskeskukseen hygieenisesti ja viipymättä;
- seuraavia lämpötilavaatimuksia noudatetaan:
 - Suuriistan jäädytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluessa tappamisesta ja liha on jäädytettävä kauttaaltaan enintään 7 °C:n lämpötilaan. Aktiivinen jäädytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.



- Pienriistan jäähditys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluessa tappamisesta ja liha on jäähdytettävä kauttaaltaan enintään 4 °C:n lämpötilaan. Aktiivinen jäähditys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.
- varastointiaika pidetään mahdollisimman lyhyenä;
- luonnonvaraisia riistaeläimiä ja niiden sisäelimiä ei käsitellä muulla tavoin; koulutettu henkilö voi kuitenkin suorittaa tarkastuksen, ja sisäelimet voidaan poistaa lainsäädännössä säädetyin edellytyksin (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 liite III, jakso IV, luku II ja III).

Suomessa ei toistaiseksi ole edellä kuvattuja riistan keräyskeskuksia.

4 Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja myyntiin toimittaminen

Metsästäjä voi teurastaa luonnonvaraista riistaa loppuun lahtivajassa. Jos metsästäjä tai metsästysseura luovuttaa tarkastamatonta riistan lihaa suoraan kuluttajalle tai toimittaa sitä paikallisiin vähittäisliikkeisiin, on toiminnasta tehtävä rekisteröinti-ilmoitus (MMM 318/2021 34 §), jolloin kyseessä on rekisteröity lahtivaja. Mikäli lahtivajasta ei ole tehty rekisteröinti-ilmoitusta, riistan lihaa ei ole mahdollista luovuttaa vähittäisliikkeisiin tai suoraan kuluttajille kyseisestä lahtivajasta.

Rekisteröinti-ilmoitus elintarviketoiminnasta tehdään joko sähköisesti Ympäristöterveydenhuollon sähköisesti ilmoituspalvelun Ilpan (<https://ilppa.fi/alkusivu>) kautta tai kirjallisesti sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista (EL 10 § 1. mom.). Ilmoituksen on sisällettävä metsästäjän tai metsästysseuran nimi, kotikunta ja yhteystiedot, yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus, tieto toiminnasta, toiminnan arvioitu aloittamisajankohta, toiminnan laajuus ja kuvaus omavalvonnasta (MMM 318/2021, 4 §). Lainsäädännössä ei enää ole vaatimusta erillisestä, kirjallisesta omavalvontajärjestelmästä. Omavalvontavelvoite on kuitenkin edelleen voimassa. Toimijalla on oltava toiminnalleen suunnitelma, jota hän noudattaa, mutta suunnitelman muodolle ei ole asetettu lainsäädännössä tarkkoja vaatimuksia. Omavalvonnan tulokset on kirjattava riittävällä tarkkuudella. Lisätietoa omavalvonnasta löytyy Ruokaviraston ohjeesta Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta.

Rekisteröidyssä lahtivajassa on oltava asianmukaiset tilat ja välineet teurastusta ja lihan leikkaamista varten. Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi.



Riistan teurastuksen ja lihan käsittelyn hygieniasta vastaa toimija. Metsästäjä saa myydä ainoastaan terveen eläimen lihaa. Lihassa ei saa olla silmämääräisesti havaittavia muutoksia ja metsästäjän on poistettava ruhjeet, karvat ja lika ruhosta.

Seuraavia eläinten osia ei tulisi käyttää elintarvikkeina niiden sisältämien haitallisten vierasaineiden takia (MMM 1/EEO/2007). Vastaavat kudokset hylätään myös aina lihantarkastuksessa.

- Yli vuoden ikäisen luonnonvaraisen hirvieläimen maksa ja munuaiset
- Luonnonvaraisten jänisten ja kanien munuaiset (MMM 315/2021 10 §)
- Ruokavirasto suosittelee, ettei yli vuoden ikäisten hirvieläinten aivoja syötäisi, koska Suomessa ja muissa Pohjoismaissa on löydetty yksittäisiä hirviä, joilla on todettu hirvieläinten näivetytautia (chronic wasting disease, CWD), joka on TSE-tauti ja aiheuttaa muutoksia aivoissa.

Suosittelavaa on käyttää lyijyttömiä luoteja, kun aikomuksen on myydä saalistettua riistaa, mutta mikäli metsästyksessä on käytetty lyijyluoteja, ampumahaavan lisäksi myös sen ympärillä olevaan lihaskudokseen voi päätyä suuria ja terveydelle haitallisia pitoisuuksia lyijyä. Vaikka lihas välittömästi ampumahaavan ympärillä näyttäisikin normaalilta, se saattaa silti sisältää ammuksista peräisin olevia lyijyhiukkasia. Tästä syystä lyijyluodeilla ammutun luonnonvaraisen riistan käsittelyssä tulisi ampumahaavan lisäksi poistaa sen ympäriltä vähintään 10 cm vaurioitumatonta kudosta. Poistettu liha on luokan 2 sivutuotetta, eikä se sovellu elintarvikkeeksi eikä sitä saa saattaa markkinoille.

Elintarvikealan toimijan, eli metsästäjän tai metsästysseuran, joka myy lihaa, on huomioitava henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 5.2).

4.1 Trikiinitutkimus tarkastamattomalle luonnonvaraiselle riistalle

Trikiinitutkimus täytyy tehdä kaikille trikiinialttiille eläinlajeille, kuten karhujen, villisikojen, ilvesten, mäjrien, majavien ja rämemajavien eli nutrioiden lihalle myös silloin, kun eläintä ei aiota toimittaa lihantarkastukseen vaan lihaa luovutetaan suoraan yksityiselle kuluttajalle ilman lihantarkastusta. Metsästäjä ottaa trikiininäytteen ja toimittaa sen tutkittavaksi Ruokaviraston nimeämään omavalvontalaboratorioon (<https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/trikiinilaboratoriot/>), viralliseen laboratorioon tai kansalliseen vertailulaboratorioon (EL 35 §). Näytteeksi olisi suositeltavaa ottaa vähintään 50–60 g kokoinen näyte. Liha voidaan luovuttaa vasta sitten, kun on saatu negatiivinen trikiinitutkimustulos. Jos tutkimustulos trikiinin varalta on positiivinen, liha ei kelpaa elintarvikkeeksi ja koko ruho tulee hävittää sivutuoteasetuksen (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009) vaatimusten mukaisesti. Toimijan on säilytettävä tutkimustulosta yksi vuosi. Katso myös ohjeen kohta 5.3.3.



Trikiinitutkimusvaatimuksesta on säädetty maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa elintarvikehygieniasta 318/2021 (34 §). *...karhun, villisian, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten trikiinin isäntäeläinten liha on ensin tutkittava trikiinin varalta ja lihan luovutus kuluttajalle on sallittua vasta negatiivisen tutkimustuloksen varmistuttua. Näytteenotosta säädetään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2015/1375 liitteessä III (alla).*

- a) *Vähintään 10 g painavat näytteet otetaan karioeläimeltä kieli- tai puremalihaksesta, villisialta etujalasta, kielestä tai palleasta.*
- b) *Jos karioeläimestä ei ole saatavilla näitä lihaksia, otetaan kooltaan suurempi näyte palleapilarin lihas- ja jänneosan yhtymäkohdasta. Lihaksen on oltava puhdas sidekudoksesta ja rasvasta.*
- c) *Jos tulos on positiivinen, otetaan 50 g:n painoinen lisänäyte myöhempää erillistä tutkimusta varten.*
- ...
- e) *Rajoittamatta eläinlajien säilyttämistä koskevia säännöksiä kaikkien muiden riistaeläinten kuin villisian liha, esimerkiksi karhun, lihansyöjänisäkkäiden (myös merinisäkkäiden) ja matelijoiden liha, on testattava ottamalla 10 g:n näyte loisten tyyppillisistä esiintymispaikoista lihaksistossa tai suurempi näyte, jos kyseiset näytteenottokohdat eivät ole saatavilla. Loisten tyyppilliset esiintymispaikat ovat:*
 - i) *karhulla pallea, puremalihakset ja kieli;*
 - ...
 - iv) *linnuilla pään lihakset (eli nokka- ja kaulalihakset).*

4.2 Metsästäjän omaan käyttöön tarkoitettu luonnonvaraisen riistan liha

Elintarvikelainsäädäntö ei koske metsästäjien omaan käyttöön tarkoitettun lihan käsittelyä, valmistusta tai varastointia yksityistaloudessa. Oma käyttö tarkoittaa itse metsästetyn riistaeläimen ja sellaisen riistaeläimen lihan käyttöä, jonka metsästämiseen henkilö on osallistunut metsästysseurueen jäsenenä. Tällaista lihaa ei tarvitse tarkastuttaa eikä sen käsittelystä ja siihen käytetyistä tiloista tarvitse tehdä mitään ilmoitusta. Sairaaksi havaittuja hirvieläimiä ei Ruokaviraston suosituksen mukaan tulisi syödä lainkaan. Yksityishenkilön itse tuottaman alkutuotannon tuotteen tai valmistaman elintarvikkeen luovuttaminen vähäisessä määrin toiseen yksityistalouteen siellä käytettäväksi voidaan rinnastaa omaan käyttöön (katso ohjeen luvun 1 viimeinen kappale). Esimerkiksi jäniksen antaminen lahjaksi naapurille voidaan katsoa tällaiseksi toiminnaksi. Ruokavirasto suosittelee, että trikiinitutkimus tehdään trikiinialttiille eläinlajeille myös silloin, kun liha syödään metsästäjän omassa taloudessa.



Ruokavirasto on julkaissut ohjeen **Saaliiksi saadun villisian käsittely, kun Suomessa ei ole todettu afrikkalaista sikaruttoa**. Siinä neuvotaan omaan käyttöön tarkoitettun villisian ruhon hygieenistä käsittelyä, tilojen ja välineiden puhdistusta, näytteiden ottamista villisiasta ja teurassivutuotteiden hävittämistä: <https://www.ruokavirasto.fi/yri-tykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvik-keet/riista/Villisiat/>

4.3 Peijaiset

Peijaiset ovat yksityistilaisuuksia, joissa metsästäjä tai metsästysseura tarjoilee esimerkiksi hirvenlihaa vierailleen. Luonnonvaraisen riistan liha saa olla tarkastettua tai tarkastamatonta. Peijaisiin voidaan kutsua vieraita mm. lehti-ilmoitusten avulla ja ne voidaan järjestää yksityistiloissa tai rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa. Metsästäjän ei tarvitse tehdä ilmoitusta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle peijaisien järjestämisestä. Jos peijaisissa tarjoillaan triikiinille alttiiden lajien lihaa, on suositeltavaa, että lihasta on saatu negatiivinen tutkimustulos ennen lihan tarjoilua. Lisäksi Ruokavirasto suosittelee, että luonnonvaraisen riistan liha kypsennetään kauttaaltaan erityisesti triikiinialttiiden eläinten lihan kohdalla.

4.4 Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myyminen suoraan kuluttajalle

Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myymisestä suoraan kuluttajalle on tehtävä rekisteröinti-ilmoitus. Rekisteröinti-ilmoitus myynti- ja käsittelypaikasta tehdään sijaintikunnan tai kaupungin elintarvikevalvonnasta vastaavalle viranomaiselle (EL 10 §.). Myynti- ja käsittelypaikka, josta tarkastamaton luonnonvaraisen riistan liha myydään, voi olla esimerkiksi metsästäjän koti tai rekisteröity lahtivaja.

Metsästäjä tai metsästysseura saa myydä tai muuten luovuttaa suoraan yksityishenkilölle tämän omaan käyttöön pieniä määriä luonnonvaraisten riistaeläinten tarkastamatonta lihaa. Luovuttaminen suoraan kuluttajalle tarkoittaa sitä, että lihaa ei toimiteta välittäjien eikä tukkujen kautta, vaan metsästäjä myy tai luovuttaa lihan suoraan lopulliselle kuluttajalle. Metsästäjä tai metsästysseura saa myydä ja luovuttaa tarkastamatonta riistan lihaa ruhona tai leikattuna lihana, jäähdytettynä tai jäädytettynä. Riistan lihan myymisessä tulee huomioida pakkausmerkintävaatimukset.

Kuitenkin karhun, villisian, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten triikiinin isäntäeläinten liha on ensin tutkittava triikiinin varalta ja lihan luovutus kuluttajalle on sallittua vasta negatiivisen tutkimustuloksen varmistuttua. (MMM 318/2021 34 §) (katso ohjeen kohdat 4.1 ja 5.3.3). Jos triikiiniä löytyy näytteestä (tutkimustulos on positiivinen), liha ei kelpaa elintarvikkeeksi ja koko ruho tulee hävittää



sivutuoteasetuksen vaatimusten mukaisesti. Trikiiniposiitivinen ruho kuuluu sivutuoteluokkaan 2 (katso kohta 5.4).

Tarkastamattoman riistan lihan myyjänä voi olla myös riistanhoitoyhdistys tai poliisi, jos se järjestää esimerkiksi kolarihirven huutokaupan tai muun vastaavan riistanlihan myyntitilaisuuden, josta riistaeläimen liha myydään suoraan lopulliselle kuluttajalle.

Elintarvikealan toimijan eli esim. metsästäjän tai metsästysseuran tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 5.2.2).

4.5 Luonnonvaraisen riistan lihan toimittaminen tarkastamattomana vähittäisliikkeisiin

Metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja lintujen lihaa lahtivajasta tarkastamattomana paikallisiin vähittäisliikkeisiin, kuten ravintolaan, suurtalouteen tai myymälään. Metsästäjän tai metsästysseuran tulee tällöin tehdä lahtivajasta elintarvikelain 10 §:n mukainen rekisteröinti-ilmoitus. Elintarvikehuoneistoksi rekisteröidystä lahtivajasta saa vuosittain toimittaa enintään

- metsästäjää kohden 1 000 jänistä tai kania, 3 000 lintua, 10 hirveä, 50 metsäkaurista ja 30 valkohäntäpeuraa tai muuta kuin edellä tässä kohdassa mainittua hirvieläintä ja
- metsästysseuraa kohden 1 000 jänistä tai kania, 3 000 lintua, 10 hirveä, 100 metsäkaurista, 150 valkohäntäpeuraa ja 30 muuta kuin edellä tässä kohdassa mainittua hirvieläintä. (MMM 318/2021 muutos 746/2023 34 §:n kohta 2).

Edellä mainittujen eläinten lihasta valmistettuja tuotteita ei saa toimittaa vähittäisliikkeisiin. Muiden riistaeläinten lihaa, kuten karhua ja villisikaa, ei saa toimittaa tarkastamattomana vähittäisliikkeisiin.

Tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa saa elintarvikehuoneistoksi rekisteröidystä lahtivajasta toimittaa vähittäisliikkeisiin kokonaisena ruhona tai leikattuna lihana jäädytettynä tai jäädytettynä. Mikäli luonnonvaraisia hirvieläimiä toimitetaan kokonaisina ruhoina vähittäisliikkeisiin, vastaanottavalla elintarvikehuoneistolla tulee olla lihan leikkaamiseen riittävät tilat. Tarkastamatonta riistaeläinten lihaa ei saa toimittaa käsiteltäväksi hyväksytyihin laitoksiin, kuten lihavalmistelaitoksiin tai leikkaamoihin.

Lahtivajaan saa vastaanottaa myös luonnonvaraisten riistaeläinten tarkastettuja ruhoja tai muiden eläinlajien tarkastettuja ruhoja, mutta tarkastetut ruhot ja lihat tulee pitää erillään alkutuotannon tuotteista ja tarkastamattomista ruhoista ja lihoista.



Luonnonvaraisen riistan liha tulee kuljettaa vähittäisliikkeisiin hygieenisesti ja kuljetuksessa tulee huomioida lämpötilavaatimukset (katso kohta 3.5). Lihan mukana tulee toimittaa asiakirja, joka sisältää seuraavat tiedot: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyyntiajankohta (päivämäärä ja aika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Lisäksi asiakirjassa tulee mainita, että liha on tarkastamatonta. Asiakirjamalli on tämän ohjeen liitteessä III. Metsästäjän tai metsästysseuran on pidettävä kirjaa vähittäisliikkeisiin 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.

Mikäli metsästäjä tai metsästysseura ostaa lahtivajaansa tarkastamatonta luonnonvaraista riistaa muilta metsästäjiltä tai metsästysseuroilta, niin se saa myydä tällaisen riistan lihaa ainoastaan suoraan kuluttajalle, mikäli kyseessä on rekisteröity lahtivaja.

4.6 Luonnonvaraisen riistan lihasta valmistetut tuotteet

Lihan valmistaminen tuotteiksi on mahdollista vähittäismyynnin yhteydessä, kun tuotteet myydään suoraan kuluttajalle. Vähittäismyyntitoimintaa harjoittavan rekisteröidyn elintarvikehuoneiston (esimerkiksi rekisteröity lahtivaja, vähittäisliike, ravintola, suurtalous) tilojen ja välineiden on oltava lihan jatkojalostukseen sopivia. Jos vaatimukset täyttyvät, on mahdollista rekisteröidä lahtivajalle myös vähittäismyyntitoiminta, jolloin siellä saa vähittäismyynnin yhteydessä valmistaa tuotteita, jotka luovutetaan/myydään suoraan kuluttajalle (eikä toimiteta toisiin vähittäisliikkeisiin).

Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 5.2).

Lisätietoja vähittäismyynnin yhteydessä tapahtuvasta käsittelystä:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/huoneisto-ohje/ohje-rekisteroidyn-elintarviketoiminnan-elintarvikehygieniasta/#id-43-kasittelyn-teettaminen-kuluttajan-omistama>

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/#id-32-vahittaiskauppa>

Lisäksi lainsäädännön vaatimat pakkausmerkinnät tulee huomioida. Lisätietoa pakkausmerkintävaatimuksista löytyy Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaasta: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf.



4.7 Käsittelyn teettäminen kuluttajan omistamalle elintarvikkeelle eli niin kutsuttu rahtitoiminta

Yksityishenkilö voi teettää omistamalleen tarkastamattomalle tai tarkastetulle lihalle tai muulle elintarvikkeelle käsittelyn, kuten palvauksen, jauhelihaa jauhamisen, säilykkeen tai makkaran valmistamisen. Kuluttajan omistaman lihan käsittelyä voidaan tehdä rekisteröidyssä elintarvikehuoneistossa silloin, kun tuotteet palautetaan kyseisen kuluttajan omassa yksityistaloudessa käytettäväksi eikä elintarvikehuoneistossa ole muuta kuin tällaista toimintaa (MMM 318/2021 28 §). Tällaista elintarvikehuoneistoa ei tarvitse hyväksyä. Loppuunteurastus ei ole **elintarvikkeen** käsittelyä.

Sellaisen elintarvikealan toimijan, joka valmistaa kuluttajan omistamasta lihasta tai muusta elintarvikkeesta tuotteita, on tehtävä elintarviketoiminnastaan rekisteröinti-ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Kyseisen elintarvikealan toimijan olisi hyvä muistuttaa tuotteiden omistajaa siitä, että tuotteita ei saa myydä eteenpäin. Tarkastamatonta lihaa ei saa käsitellä hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa. Hyväksytyt elintarvikehuoneiston hyväksyminen voidaan kuitenkin perua väliaikaisesti, jolloin rahtitoiminta on mahdollista kyseisessä tilassa. Lisätietoa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/#id-91-toiminnan-tilapainen-keskeyttaminen-toimij>.

Yksityiskohtaisempi ohjeistus rahtitoiminnasta ja siihen liittyvistä vaatimuksista löytyy Ruokaviraston ohjeen "[Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta](#)" kohdasta 4.3.

5 Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus

5.1 Tarkastettavan luonnonvaraisen riistan loppuunteurastaminen

Jos luonnonvaraiselle riistalle on tarkoitus tehdä lihantarkastus, se voidaan teurastaa loppuun ja tarkastaa joko

- 1) hyväksytyssä riistan käsittelylaitoksessa (myös teurastamo tai pienteurastamo voidaan hyväksyä riistan käsittelylaitokseksi) tai
- 2) luonnonvaraisen riistan teurastamiseen hyväksytyssä poroteurastamossa.



Lihantarkastuksen voi tehdä vain virkaeläinlääkäri. Luonnonvaraisen riistan lihantarkastuksen tekee ao. laitoksen virkaeläinlääkäri.

Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus tulee tehdä aina siinä paikassa, jossa eläin on teurastettu loppuun. Loppuunteurastettua ruhoa ei saa kuljettaa muualle lihantarkastusta varten.

5.1.1 Riistan käsittelylaitos

Riistan käsittelylaitos on elintarvikelain 11 §:ssä tarkoitettu hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa ja jonka toimintaa valvoo virkaeläinlääkäri (tarkastuseläinlääkäri). Riistan käsittelylaitokselle tulee hakea ja saada Ruokaviraston hyväksyntä. Sen rakenteille ja toiminnalle on asetettu vaatimuksia asetuksissa (EY) N:o 852/2004 (liite II) ja (EY) N:o 853/2004 (liite III jakso IV luvut II ja III sekä jakso I luku IV kohta 19 ja luku V ja jakso II luku V). *Riistan käsittelylaitoksen toimijan tulee ilmoittaa lihantarkastuksesta vastaavalle valvontaviranomaiselle lihantarkastustarpeesta riittävän ajoissa (318/2021 45 § 4 mom.).*

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 hyväksyvä viranomainen (Ruokavirasto) 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 silloin kun riistan teurastusta ei jatketa välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen;
- Teurastuslinjan likainen osa on erotettava puhtaasta osasta joko rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Puhtaan ja likaisen alueen raja on nylkemisen ja kynimisen jälkeen;
- Riistan käsittelylaitoksen seinien, lattioiden ja elintarvikkeiden käsittelyalueiden pintojen on oltava hyvässä kunnossa ja niiden tulee olla helposti puhdanna pidettäviä;
- Työvälineet pitää pystyä desinfioimaan höyryllä tai vähintään 82 asteisella vedellä tai vaihtoehtoisella menetelmällä, jolla on vastaava vaikutus;
- Riistan käsittelylaitoksessa on oltava juokseva vesi, joka täyttää talousvesivaatimukset, ja vettä tulee pystyä kuumentamaan;
- Ruhojen ja tarvittaessa elinten jäädyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävät kylmätilat;
- *Post mortem -tarkastuksen tekemistä varten on teurastuslinjalla oltava riittävästi asianmukaisesti varustettua tilaa, jossa tarkastus voidaan tehdä*



vaikeuksitta ja jossa on riittävä valaistus sekä mahdollisuus käsien pesuun, työvälineiden desinfiointiin ja hylkäysten kirjaamiseen (318/2021 47 § 1. mom.)

- *Post mortem -tarkastuspisteen rakenteiden on oltava sellaiset, että ruhot riippuvat tarkastuspisteessä vapaasti. Vaatimuksesta voidaan poiketa siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamossa, jos Ruokavirasto on hyväksynyt poikkeavan järjestelyn (318/2021 47 § 2. mom.)*

Lisäksi vaatimuksia, joita lainsäädännössä ei mainita ovat mm.

- 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;

Luonnonvarainen riista lasketaan mukaan pienteurastamossa teurastettaviin eläinyksiköihin. Eläinyksiköiden laskemiseen sovelletaan eläinten suojelusta lopetuksen yhteydessä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1099/2009 17 artiklan 6 kohdan muuntokertoimia, lukuun ottamatta pieniä märehitjöitä ja pieniä hirvieläimiä, joiden muuntokertoimet on määritelty komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 7 artiklan 2 kohdassa ja komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan 3 kohdassa. Muuntokertoimet ovat pienille märehitjöille ja pienille (alle 100 kilogrammaa) hirvieläimille 0,05 eläinyksikköä. Muuntokerroin on muulle luonnonvaraiselle suurriistalle kuin pienille (alle 100 kilogrammaa) hirvieläimille 0,2 eläinyksikköä.”

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 erotettu (MMM 318/2021 49 §) ja tila täyttää tarvittavat vaatimukset. Ruokavirasto on laatinut ohjeen elintarvikehuoneistojen hyväksymisestä (Ruokaviraston ohje ”Elintarvikehuoneiston hyväksyminen”).

5.1.2 Poroteurastamon hyväksyminen luonnonvaraisen riistan teurastamiseen

Myös poroteurastamossa voidaan teurastaa pieniä määriä luonnonvaraista riistaa, jos siihen saadaan hyväksyntä Lapin aluehallintovirastolta (EL 11 § ja 25 §). Tällöin laitosta ei kuitenkaan katsota riistan käsittelylaitokseksi, vaan se on poroteurastamo. Lapin aluehallintovirasto hyväksyy poroteurastamot.

5.1.3 Lahtivajan hyväksyminen riistan käsittelylaitokseksi

Jos metsästäjien käyttämässä lahtivajassa halutaan tarkastaa luonnonvaraisen riistan lihaa ja käsitellä tarkastettua riistanlihaa, lahtivajalle voidaan hakea hyväksyminen



riistan käsittelylaitokseksi. Jos tilat ja toiminta täyttävät riistan käsittelylaitokselle asetetut vaatimukset, Ruokavirasto voi hyväksyä lahtivajan riistan käsittelylaitokseksi. Jos lahtivajaa ei ole hyväksytty riistan käsittelylaitokseksi, siellä ei voi tarkastaa lihaa eikä käsitellä sellaista tarkastettua lihaa, jota olisi tarkoitus esimerkiksi jatkojalostaa laitoksessa. (katso luku 4).

Riistan käsittelylaitoksessa ei saa käsitellä muita luonnonvaraisia riistaeläimiä kuin niitä, joille tehdään lihantarkastus. Riistan käsittelylaitoksessa ei saa käsitellä tai säilyttää metsästäjän omaan käyttöön tulevaa luonnonvaraista riistaa ollenkaan. Hyväksytyt elintarvikehuoneiston toiminta on mahdollista kuitenkin keskeyttää, jolloin elintarvikehuoneistossa voi väliaikaisesti käsitellä myös tarkastamatonta riistaa. Lisätietoja <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/elintarvikehuoneiston-hyvaksymisen/elintarvikehuoneiston-hyvaksyminen/#id-91-toiminnan-tilapainen-keskeyttaminen-toimij>.

Riistan käsittelylaitoksen toiminnassa tulee huomioida myös vaatimukset henkilökunnan koulutukselle (katso kohta 5.2).

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

5.2.1 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). 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 Ruokaviraston hyväksymä. Koulutusta voi antaa riippumaton taho, kuten metsästysjärjestö. Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksessa käsitellään riistaeläinten anatomiaa, patologisia muutoksia, ihmisten terveyteen riistaeläinten välityksellä vaikuttavia ympäristötekijöitä sekä riistan hygieenistä käsittelyä sekä asiaan liittyviä säädöksiä ja määräyksiä. Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 on lueteltu vaatimukset koulutuksen sisällölle.



Ruokavirasto pitää rekisteriä metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen suorittaneista koulutetuista henkilöistä (koulutettujen henkilöiden rekisteri). Ruokaviraston hyväksymät metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen järjestäjät lähettävät tarvittavat tiedot kaikista koulutuksen suorittaneista henkilöistä Ruokavirastoon. Elintarvikkevalvontaviranomaiset voivat tarkistaa koulutuksen saaneet henkilöt viranomaisverkosta, Pikantti-ekstranetistä (<https://pikantti.ruokavirasto.fi>, Lihantarkastuksen työtila, ainoastaan Ruokaviraston tarkastuseläinlääkäreillä on pääsy työtilaan). Lihantarkastuksen suorittava virkaeläinlääkäri voi tarkistaa 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 Ruokavirastosta. Tietoja rekisteristä on Ruokaviraston internetsivuilla (www.ruokavirasto.fi).

Eläinlääkärin toimiminen koulutettuna henkilönä

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

Koulutetun henkilön tekemä luonnonvaraisen riistan alustava tarkastus pyyntipaikalla

Jos koulutettu henkilö ei havaitse tarkastuksessa mitään epänormaalia eikä eläimellä ole havaittu epänormaalia käyttäytymistä ennen tappamista eikä ympäristön saastumisesta ole epäilystä, riistaeläin toimitetaan lihantarkastukseen, mutta pää ja elimet voidaan mahojen ja suolten lisäksi jättää pyyntipaikalle. Jos kyseessä on karhu, villisika tai triikiinin muu mahdollinen isäntäeläin, eläimen mukana tulee kuitenkin toimittaa myös pää (torahampaita lukuun ottamatta) ja pallea. Koulutetun henkilön tulee toimittaa numeroitu ilmoitus alustavasta tarkastuksesta virkaeläinlääkärille (katso liitteen I malli).

Koulutettu henkilö tarkastaa alustavasti riistaeläimen ja poistetut 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.

Lihantarkastuksen kannalta olisi kuitenkin suositeltavaa toimittaa elimet (pl. mahat ja suolet) mahdollisuuksien mukaan eläimen mukana lihantarkastukseen.



Jos alustavassa tarkastuksessa havaitaan muutoksia, kaikki elimet mahoja ja suolia lu-
kuun ottamatta tulee toimittaa lihantarkastukseen. Mahoja ja suolia ei kuitenkaan tar-
vitse toimittaa lihantarkastukseen, vaikka niissä olisi muutoksia. Muutoksista on kui-
tenkin ilmoitettava virkaeläinlääkärille.

Koulutetun henkilön tekemän alustavan tarkastuksen jälkeen virkaeläinlääkäri suorit-
taa lihantarkastuksen riistan käsittelylaitoksessa tai poroteurastamossa.

5.2.2 Metsästäjille tarkoitettu elintarvikehygieeninen koulutus

Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus

Rekisteröidyssä lahtivajassa työskentelevällä henkilöllä, joka käsittelee yleiseen kulu-
tukseen eli suoraan kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin toimitettavaa luon-
nonvaraisen riistan **lihaa**, tulee olla koulutusta elintarvikkeiden hygieenisestä käsitte-
lystä. Koulutus on joko hygieniapassi tai metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus. Hygie-
niapassi tai metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus vaaditaan henkilöltä sen jäl-
keen, kun hän on työskennellyt elintarvikehuoneistossa kolmen kuukauden ajan. Työ-
päivistä tulee siis pitää kirjaa. Muissa rekisteröidyissä elintarvikehuoneistoissa pakkaa-
mattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä tulee olla hygie-
niapassi. Mikäli rekisteröidyssä lahtivajassa valmistetaan tarkastamattomasta riistasta
muita tuotteita, kuten jauhelihaa tai makkaraa, tulee lahtivajassa toimivilla henkilöillä
olla hygieniapassi.

Elintarvikealan toimija vastaa siitä, että henkilöstöllä on vaadittava koulutus. Elintarvi-
kealan toimijan tulee pitää kirjaa suoritetuista koulutuksista.

Hygieniapassi

Hygieniapassi vaaditaan kaikilta henkilöiltä, jotka työskentelevät hyväksytyssä elintar-
vikehuoneistossa (esim. riistan käsittelylaitos) tai rekisteröidyssä elintarvikehuoneis-
tossa ja käsittelevät siellä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Hygie-
niapassi vaaditaan, kun henkilö on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantu-
vien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elin-
tarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta (EL 297/2021 19 §). Hygie-
niapassi voidaan korvata metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksella silloin, kun kä-
sitellään tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa **lahtivajassa**. Lisätietoa hygie-
niapassista [Ruokaviraston sivulla](#).

Milloin metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutusta tai hygieniapassia ei tarvita

Silloin kun metsästäjä toimittaa luonnonvaraista riistaa alkutuotannon tuotteena (nyl-
kemättöminä tai kynimättöminä ruhoina) paikallisiin vähittäisliikkeisiin tai suoraan



kuluttajalle, metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutusta tai hygieniapassia ei tarvita. Lisäksi metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutusta tai hygieniapassia ei vaadita rekisteröidyssä lahtivajassa silloin, kun henkilö on työskennellyt siellä alle kolme kuukautta. Suositeltavaa on kuitenkin, että lihaa käsittelevillä henkilöillä olisi jompikumpi koulutus.

5.3 Lihantarkastus

5.3.1 Riistaeläimen toimittaminen lihantarkastukseen ja siinä tarvittavat asiakirjat

Lihantarkastusta varten tulee luonnonvarainen riistaeläin ml. sen pää ja kaikki sisäelimet, mahaa ja suolia lukuun ottamatta, toimittaa mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen tai poroteurastamoon, jossa eläin teurastetaan loppuun ja tarkastetaan (katso myös kohta 5.2.1). Riistaeläimen mukana lihantarkastukseen toimitetaan asiakirja, jossa on tieto pyyntipäivästä, -ajasta ja -kunnasta sekä mahdolliset tiedot epäilyistä eläimen sairaudesta, havaituista suolistomuutoksista sekä muista lihan laatuun vaikuttavista seikoista. Asiakirjamalli on tämän ohjeen liitteessä II. Muita lihan laatuun vaikuttavia seikkoja ovat mm. kuinka kauan eläintä on ajettu ennen tappamista, kuinka verenlasku on onnistunut ja puhkesiko mahasuolipaketti tapettaessa tai suolistuessa. Asiakirjoja säilytetään vähintään vuoden ajan.

Jos koulutettu henkilö on tehnyt eläimelle alustavan tarkastuksen (katso kohta 5.2.1), eikä hän havainnut eläimessä tai poistetuissa sisäelimeissä muutoksia, eläimen mukana tulee olla ilmoitus tästä tarkastuksesta ja sisäelimiä ei tarvitse toimittaa lihantarkastukseen. Ilmoitus annetaan numeroidulla lomakkeella (katso liitteen I malli). Ilmoitus voi koskea yhtä tai useampaa eläintä (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004). Jos alustavassa tarkastuksessa havaitaan muutoksia, metsästäjän tulee ilmoittaa niistä virkaeläinlääkärille. Havaitut muutokset voidaan ilmoittaa edellä mainitussa eläimen mukana toimitettavassa asiakirjassa.

Luonnonvarainen riista tulee tarkastaa 24 tunnin sisällä siitä, kun eläin on tuotu riistan käsittelylaitokseen, jossa se loppuunteurastetaan. *Post mortem* -tarkastusta voidaan lykätä ainoastaan pienissä riistan käsittelylaitoksissa, joissa käsitellään alle 1000 eläinyksikköä tai alle 150 000 luonnonvaraisen pienriistan yksilöä vuodessa. Riista tulee toimittaa riistan käsittelylaitokseen viivytyksettä, mikä käytännössä tarkoittaa, että metsästetty riista tulee tuoda riistan käsittelylaitokseen viimeistään 24 tunnin kuluttua riistan tappamisesta.

5.3.2 Lihan tarkastaminen ja arvostelu



Lihantarkastuksen suorittaa aina virkaeläinlääkäri. Lihantarkastus on maksullinen ja maksun perii tarkastava viranomainen (Ruokavirasto tai aluehallintovirasto). Luonnonvaraista riistaa tarkastavan virkaeläinlääkäriin on huomioitava riistan mukana toimitettu koulutetun henkilön ilmoitus (katso liite I) tai muut tiedot riistasta ((EY) N:o 853/2004 liite III jakso IV).

Liha tulee tarkastaa viipymättä teurastuksen jälkeen tai mahdollisimman pian riistan käsittelylaitokseen saapumisen jälkeen. Riistan käsittelylaitoksessa, jossa teurastetaan alle 1000 eläinyksikköä vuodessa tai alle 150 000 luonnonvaraisen pienriistan yksilöä vuodessa, liha voidaan kuitenkin tarkastaa vasta 24 tuntia teurastuksen jälkeen, jos teurastuksen ja lihan käsittelyn aikana virkaeläinlääkäri ei ole läsnä ((EU) 2019/627 13 artikla). Tarkastettava riista ei saa olla jäätynyttä. Luonnonvaraisen riistan *post mortem* -tarkastuksesta säädetään komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 2019/627, artiklassa 28. Luonnonvaraisen riistan mahoja ja suolia ei tarvitse tarkastaa.

Luonnonvaraisen riistan ruhot tarkastetaan yleensä halkaisemattomina. Virkaeläinlääkäri voi kuitenkin vaatia, että selkäranka ja pää halkaistaan pituussunnassa lihantarkastusta varten. Halkaisemisesta säädetään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 2019/627 artiklassa 15.

Riistan käsittelylaitoksissa virkaeläinlääkäri voi sallia hygieniasyistä täysikasvuisen luonnonvaraisen suurriistan leikkaamisen neljännesruhoiksi ennen *post mortem* -tarkastusta. Tämä koskee vain niitä riistan käsittelylaitoksia, joissa käsitellään alle 1 000 eläinyksikköä vuodessa.

Lainsäädännön mukaan riistaeläinten elimet on hylättävä seuraavissa tapauksissa:

- a) yli vuoden ikäisen hirvieläimen maksa ja munuaiset
- b) luonnonvaraisten jänisten ja kaniinien munuaiset (MMM 315/2021 10 §)

Luonnonvaraisen riistan lihan arvostelussa sovelletaan kotieläinten lihantarkastuksesta annettuja säädöksiä ja ohjeita. Lihan arvostelusta on Ruokaviraston ”Ohje tarkastuseläinlääkäreille lihan arvostelusta lihantarkastuksen yhteydessä” (Ruokaviraston ohje 16002).

5.3.3 Trikiinitutkimus karhulle, villisialle ja muille mahdollisille triikiinin isäntäeläimille lihantarkastuksen yhteydessä

Trikiinitartunta on erittäin yleinen Suomen pienpedoissa ja varsin yleinen myös karhuissa ja villisioissa. Karhujen, villisikojen, ilvesten, majavien, rämemajavien (nutria), mäyrien ja triikiinin muiden mahdollisten isäntäeläinten lihantarkastukseen kuuluu aina myös trikiinitutkimus. Sitä varten ruhosta tulee toimittaa näyte tutkittavaksi hyväksytyyn laboratorioon. Luettelo hyväksytyistä laboratorioista on Ruokaviraston kotisivuilla (www.ruokavirasto.fi, hakusana ”trikiinitutkimukset”).



Näytteen ottamisesta ja toimittamisesta vastaa lihantarkastuksesta vastaava virkaeläinlääkäri. Näytteenotosta ja tutkimuksesta on tarkempia määräyksiä trikiiniasetuksessa (EY) N:o 2015/1375. Ruhoa ei voida hyväksyä lihantarkastuksen yhteydessä ennen kuin trikiinitutkimuksesta on saatu negatiivinen tulos. Jos trikiinitartunta todetaan, ruho elimineen hylätään. Trikiiniposiitivista ruhoa ei saa käyttää elintarvikkeena, vaan se pitää käsitellä sivutuotelainsäädännön mukaisesti (katso kohta 5.4).

5.3.4 Terveys- ja tunnistusmerkin käyttö

Sen osoittamiseksi, että liha on hyväksytty lihantarkastuksessa ihmisravinnoksi käytettäväksi, se tulee leimata terveysmerkillä. Terveysmerkistä säädetään asetuksen (EU) 2017/625 artiklassa 18.

Tarkastetun lihan pakkaukseen kiinnitetään tunnistusmerkki, josta säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II jaksossa I.

Terveysmerkin käyttö ja leimasimen säilytys ovat virkaeläinlääkäriin vastuulla. Riistan käsittelylaitos voi hankkia leimasimen leimasintehtaalta ja luovuttaa sen virkaeläinlääkärille, jonka vastuulla on leimasimen hallinta. Maa- ja metsätalousministeriön elintarvikevalvonnasta annetussa asetuksessa (315/2021) säädetään leimasinten säilytyksestä ja ruhojen leimauksesta. Leimasinväriä saa käyttää ainoastaan kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen (1756/1995) mukaisia hyväksytyjä väriaineita. Terveys- ja tunnistusmerkinnät tehdään maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikevalvonnasta 315/2021 mukaisesti. Tunnistusmerkin merkitsemisestä vastaa toimija ja se kuuluu pakkausmerkin-töihin.

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

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

Lihantarkastuksessa hyväksyttyä pienriistan lihaa ei merkitä terveysmerkillä, vaan lihapakkaukset merkitään laitoksessa soikealla tunnistusmerkillä.

Luonnonvaraisen riistan leikattu liha ja siitä valmistettujen tuotteiden ja lihavalmisteiden pakkaukset merkitään laitoksessa soikealla tunnistusmerkillä.

5.3.5 Lihantarkastuspäätös



Lihantarkastuksesta annetaan päätös elintarvikealan toimijalle pyynnöstä. 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. virkaeläinlääkärin nimi ja yhteystiedot.

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

5.3.6 Lihantarkastuskirjanpito

Virkaeläinlääkärin on pidettävä kirjaa lihantarkastuksesta ja sen tuloksista. Tästä säädetään tarkemmin komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 2019/627 39 artiklassa sekä maa- ja metsätalousministeriön elintarvikevalvonnasta annetun asetuksen (315/2021) 15 §:ssä.

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. Kirjanpitoa on säilytettävä kuusi vuotta.

Virkaeläinlääkärin on laadittava lihantarkastuksesta kalenterikuukausittain teurastamokohtainen yhteenveto riistan käsittelylaitoksen toimintakuukausilta, joka on toimitettava Ruokavirastolle seuraavan kuukauden kymmenen ensimmäisen arkipäivän aikana. Virkaeläinlääkärin on toimitettava vuosiyhteenveto seuraavan vuoden tammi-kuun aikana Ruokavirastolle (315/2021 16 §). Ruokavirasto antaa kotisivuillaan (www.ruokavirasto.fi) tarkempia ohjeita kuukausi-ilmoituksista ja lomakkeen, jolla ilmoitukset tulee tehdä. Ilmoitukset voidaan toimittaa sähköisesti.

Poroteurastamon virkaeläinlääkärin on laadittava ja toimitettava kuukausiyhteenvetot aluehallintovirastolle, joka puolestaan toimittaa vuosiyhteenvetdon Ruokavirastolle.

Lihantarkastusta ja siihen liittyvää kirjanpitoa koskevat vaatimukset koskevat samalla tavoin lihantarkastusta sekä riistan käsittelylaitoksissa että poroteurastamoissa.



5.4 Lihantarkastuksessa hylätyn lihan ja muiden sivutuotteiden käsittely

Eläimistä saatavia sivutuotteita ovat lihantarkastuksessa hylätty liha, tai kokonaiset eläimet, joita ei ole tarkoitettu käytettäväksi elintarvikkeena. 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. Ruokavirasto on laatinut ohjeen sivutuotteiden käsittelystä ("Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa", Ruokaviraston ohje 1746/04.02.00.01/2020).

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.

Riistan toimittamiselle riistan käsittelylaitokseen on lainsäädännössä annettu muutamia poikkeuksia.

- Karhuja voidaan ottaa riistan käsittelylaitokseen myös nyljettyinä, jolloin vuota jää metsästäjien käyttöön (MMM 318/2021 20 §).
- Riistan käsittelylaitokseen ei tarvitse toimittaa riistaeläimen mukana päätä eikä sisäelimiä. Kuitenkin trikinelloosille alttiiden riistaeläinten (esim. karhu ja villisika) mukana on toimitettava pää (torahampaita lukuun ottamatta) ja pallea (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004)

Torahampaita ja sarvia ei tarvitse toimittaa riistaeläimen mukana. Metsästäjä voi irrottaa ne halutessaan omaan käyttöönsä.

Lainsäädännön mukaan hylättävät elimet, eli yli vuoden ikäisen luonnonvaraisen hirvieläimen maksa ja munuaiset sekä luonnonvaraisten jänisten ja kaniinien munuaiset, kuuluvat sivutuoteluokkaan 2.

Riistan käsittelylaitoksessa trikiiniposiitivinen ruho (esim. karhunruho) kuuluu sivutuoteluokkaan 2. Trikiiniposiitivista ruhoa ei kuitenkaan saa hapotuksen jälkeenkään käyttää eläinten rehuksi. Kun luokan 2 sivutuotteita on käsitelty sivutuoteasetuksen mukaisesti rekisteröidyssä teknisessä laitoksessa tietyin menettelyin, niihin ei enää sovelleta sivutuoteasetuksen vaatimuksia. Esimerkiksi trikiiniposiitivisen karhun taljan ja kallon saa metsästäjä pitää tai myydä teknisen laitoksen käsittelyn jälkeen. Jos ruhon trikiininitutkimuksesta saadaan positiivinen tulos, toimivaltaisen viranomaisen on



tehtävä virallinen tarkastus sen todentamiseksi, että pää käsitellään teknisessä laitoksessa asianmukaisesti (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004). Sivutuotelainsäädännön keräys- ja käsittelyvaatimuksia ei sovelleta, kun riistaa teurastetaan metsästäjän omaan käyttöön eikä myöskään niihin metsästäjiin, jotka toimittavat lahtivajasta tarkastamatonta luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle, (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 1 art. 3 e kohdan mukaisesti, tämän ohjeen kohta 5).

Metsästäjä voi hävittää syntyvät teurasjätteet metsästys- tai loppuunteurastuspaikalla, mutta on muistettava, että tarkastamattoman riistan sivutuotteisiin voi liittyä tautien leviämisen riski. Tartunnat voidaan estää metsästyspaikkojen teurastusjätteiden huolellisella käsittelyllä. Metsästyskoirat voivat välittää hirviekinokokki-loisen ihmiseen, joten esimerkiksi hirvien keuhkot ja maksat tulee hävittää siten, etteivät koirat ja petoeläimet pääse niitä syömään. Trikiiniposiitivinen ruho voidaan hävittää hautamalla tai toimittamalla hyväksytyyn sivutuotteiden käsittelylaitokseen hävitettäväksi. Hautaaminen on tehtävä sivutuoteasetuksen (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009) vaatimusten mukaisesti ja siten, etteivät muut eläimet pääse haudattuihin sivutuotteisiin käsiksi.

5.5 Tarkastetun luonnonvaraisen riistan lihan leikkaaminen ja jatkojalostaminen

Elintarvikehuoneistojen, joissa leikataan ja jatkojalostetaan tarkastettua luonnonvaraista riistaa, on oltava hyväksytyjä. Hyväksyntä tulee hakea etukäteen. Leikkaaminen on sallittua hyväksytyssä leikkaamossa ja jatkojalostaminen ao. toimintaan hyväksytyssä laitoksessa. Lihan on oltava lihantarkastuksessa hyväksyttyä ja sen tulee olla peräisin siitä riistan käsittelylaitoksesta tai poroteurastamosta, 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 Ruokaviraston hyväksymän riistan käsittelylaitoksen yhteydessä sille haetaan hyväksyminen Ruokavirastolta. Leikkaamon ollessa poroteurastamon yhteydessä hyväksyntää haetaan Lapin aluehallintovirastolta. Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen hyväksyy sellaisen leikkaamon tai muun liha-alan laitoksen, joka ei ole riistan käsittelylaitoksen, teurastamon, pienteurastamon tai poroteurastamon yhteydessä. *Korkeintaan 5 000 eläinyksikköä sorkka- ja kavioläimiä tai 300 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua tai jäniseläintä vuodessa teurastava pienteurastamo, poroteurastamo ja vastaavan kokoinen riistan käsittelylaitos voidaan hyväksyä leikkaamoksi ilman erillistä huonetta lihan leikkaamiseen, jos se täyttää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III I jakson III luvussa ja II jakson III luvussa leikkaamolle asetetut vaatimukset.* (MMM 318/2021 49 § § mom. kohta 3)



Hyväksytyssä laitoksessa saa käsitellä ainoastaan tarkastettua luonnonvaraisen riistan lihaa. Laitokseen toimitettavan lihan mukana tulee olla asiakirja, josta käy ilmi mm. ruhojen eläinlaji, lihan määrä ja laitos, josta ne on toimitettu (katso kohta 5.1.3).

Lihan leikkaaminen ja jatkojalostus on sallittua ilman hyväksymistä laitokseksi silloin, kun käsittely tapahtuu vähittäisliikkeen yhteydessä. Jos kyse on tarkastetusta luonnonvaraisen riistan lihasta, jota käsitellään vähittäisliikkeen yhteydessä, lihaa ja tuotteita on mahdollista toimittaa vähittäisliikkeestä toisiin vähittäisliikkeisiin (MMM 318/2021 27 §).

Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 5.2).

6 Muita tulkintoja ja ohjeita

6.1 Kolarieläinten käsittely ja myynti

Kun hirvi tai muu riistaeläin joudutaan tappamaan tai se kuolee liikenneonnettomuuden seurauksena, puhutaan kolarieläimestä. Jos lihaa aiotaan käyttää ihmisravinnoksi, eläin ei saa olla pahoin vaurioitunut.

Poliisi voi sopia riistanhoitoyhdistyksen, metsästysseuran tai metsästäjän kanssa eläimen tappamisesta, ja riistanhoitoyhdistys saa loppuunseurastaa ja toimittaa lihan paikallisiin vähittäisliikkeisiin, jos kyseisellä riistanhoitoyhdistyksellä on lahtivaja, joka on rekisteröity elintarvikehuoneisto. Kolarieläin voidaan myös toimittaa lihantarkastukseen riistan käsittelylaitokseen.

Jos poliisi joutuu lopettamaan eläimen välittömästi, kolarieläin voidaan myydä suoraan lopulliselle kuluttajalle (katso kohta 4.4) esimerkiksi huutokaupalla, jonka poliisi tai riistanhoitoyhdistys poliisin toimesta järjestää. Jos kyseessä on triikiinille altis eläinlaji, kuten karhu tai villisika, se tulee tutkia triikiinin varalta ja sen saa myydä suoraan kuluttajalle vain silloin, kun triikiinitutkimuksesta on saatu negatiivinen tutkimustulos (katso kohdat 4.1 ja 4.4).

Villisioista, jotka ovat kuolleet kolarin seurauksena tai muuten löytyvät kuolleina, tulee ilmoittaa välittömästi paikalliselle kunnan- tai läänineläinlääkärille. On tärkeää tutkia kuolleet villisiat afrikkalaisen sikaruton varalta. Kyseinen virkaeläinlääkäri ohjeistaa, miten eläimen tai raadon kanssa toimitaan ja hän järjestää näytteenoton.



6.2 Saaliiksi saadun villisian käsittely, kun Suomessa ei ole todettu afrikkalaista sikaruttoa

Sekä myytäväksi että omaan käyttöön tarkoitettun villisian ruhon käsittelyssä on hyvä noudattaa toimintatapoja, joilla huolehditaan elintarviketurvallisuudesta ja estetään metsästetyssä eläimessä mahdollisesti esiintyvien tautien leviäminen muihin eläimiin tai ihmisiin. Afrikkalaista sikaruttoa (ASF) ei ole todettu Suomessa, mutta taudin Suomeen leviämisen riski on kaiken aikaa olemassa. Villisiasta on syytä lähettää näytteet Ruokavirastoon tutkittavaksi afrikkalaisen sikaruton varalta. Villisioissa voi esiintyä myös muita bakteeri-, virus- ja loistauteja, joiden ehkäisyn takia on hyvä toimia huolellisesti ja hygieenisesti. Myös villisikojen teurasjätteitä käsiteltäessä on hyvä muistaa, että niissä saattaa olla ihmisiin tai eläimiin tarttuvia tauteja.

Sairaalta vaikuttavaa riistaeläintä ei pidä käyttää elintarvikkeeksi eikä sitä pidä antaa koirien tai muiden eläinten ruuaksi edes kypsennettynä. Sairaasta villisiasta tulee ilmoittaa kunnaneläinlääkärille välittömästi. Ruho pitää jättää odottamaan kunnaneläinlääkärin antamia käsittelyohjeita.

Yksityiskohtaiset ohjeet saaliiksi saadun villisian käsittelystä: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvikkeet/riista/Villisiat/>

6.3 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. Esimerkiksi fasaaneja saa myydä luonnonvaraisena riistana tarkastamattomina muiden riistalintujen tapaan (katso ohjeen kohdat 3.3, 4.4 ja 4.5). Vain lintuja voidaan pitää luonnonvaraisena riistana tarhasta vapauttamisen jälkeen. Tarhatut hirvieläimet ovat tarhattua riistaa.

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 paikallisiin vähittäisliikkeisiin (katso ohjeen kohdat 3.3, 4.4 ja 4.5). Metsästysalan yritys voi myydä riistalinnut joko nylkemättöminä (alkutuotannon tuotteena) tai lihana. Mikäli riistalinnut myydään muuna kuin alkutuotannon tuotteena, tulee metsästysalan yrityksen tehdä rekisteröinti-ilmoitus elintarviketoiminnasta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.



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

Jos tarhattuja lintuja teurastetaan, niitä koskevat siipikarjalle asetetut lainsäädännön vaatimukset. Tarhatut fasaanit ja muut linnut, sileälästäisiä lintuja (strutsit, emut, nandut) lukuun ottamatta, luetaan elintarvikelainsäädännössä siipikarjaksi. Ne eivät siis ole tarhattua riistaa. Tarhatuista linnuista vain sileälästäiset linnut luetaan tarhattuun riistaan. Alkutuottajan on mahdollista teurastaa siipikarjaa ja leikata lihaa alkutuotantotilalla ja myydä tätä leikattua lihaa tilalta suoraan kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin, josta liha ja/tai siitä valmistetut tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 318/2021 32 §:n mukaisesti.

7 Riistaan ja riistan lihan käsittelyyn liittyviä ohjeita

Lisätietoa Ruokaviraston sivuilla:

Tarkastamaton luonnonvarainen riista: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/lihantarkastus/tarkastamaton-luonnonvarainen-riista/>

Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/lihantarkastus/luonnonvaraisen-riistan-lihantarkastus/>

Riistan lihantarkastusta koskevat poikkeukset: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/lihantarkastus/luonnonvaraisen-riistan-lihantarkastus/riistan-lihantarkastus-2020/>

Ohjeistus karhun lihan ja osien myyntiin sekä karhunruhojen käsittelyyn: <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/laitokset/liha/ohjeistus-karhun-lihan-ja-osien-myyntiin-seka-karhunruhojen-kasittelyyn.pdf>

Metsästäjien hygieni- ja terveystkoulutus: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/teurastamot/patevyysvaatimukset/metsastajien-hygienia-ja-terveyskoulutus/>

Riista alkutuotannon tuotteena: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvikkeet/riista/>

Saaliiksi saadun villisian käsittely, kun Suomessa ei ole todettu afrikkalaista sikaruttoa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvikkeet/riista/Villisiat/>



Metsästäjille afrikkalaisesta sikarutosta: <https://www.ruokavirasto.fi/viljelijat/elaintenpito/elainten-terveys-ja-elintaudit/elintaudit/siat/afrikkalainen-sikarutto/metsastajille-afrikkalaisesta-sikarutosta/>

Trikiinitutkimuslaboratoriot: <https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/trikiinilaboratoriot/>

Tietoa muualla:

Riistan lihan myynnin -opas: <https://metsastajaliitto.fi/metsastajalle/hanki-tietoa/op-paat/riistaliha-myyntiopas>

Suomen ympäristökeskus: Suomessa metsästetyn karhun lihan ja osien myynti (CITES): https://www.ymparisto.fi/fi-FI/Asiointi_luvat_ja_ymparistovaikutusten_arviointi/Luvat_ilmoitukset_ja_rekisterointi/Uhalaisten_lajien_kansainvalinen_ja_EUn_sisainen_kauppa_ja_sita_koskevat_luvat_CITES

8 Lainsäädäntö

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

EU-lainsäädäntö

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (yleinen elintarvikeasetus)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyysovaatimuksista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista, jotka suoritetaan elintarvike- ja rehulainsäädännön ja eläinten terveyttä ja hyvinvointia, kasvien terveyttä ja kasvinsuojeluaineita koskevien sääntöjen soveltamisen varmistamiseksi, sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 999/2001, (EY) N:o 396/2005, (EY) N:o 1069/2009, (EY) N:o 1107/2009, (EU) N:o 1151/2012, (EU) N:o 652/2014, (EU) 2016/429 ja (EU) 2016/2031, neuvoston asetusten (EY) N:o 1/2005 ja (EY) N:o 1099/2009 ja neuvoston direktiivien 98/58/EY, 1999/74/EY, 2007/43/EY, 2008/119/EY ja 2008/120/EY muuttamisesta ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o



854/2004 ja (EY) N:o 882/2004, neuvoston direktiivien 89/608/ETY, 89/662/ETY, 90/425/ETY, 91/496/ETY, 96/23/EY, 96/93/EY ja 97/78/EY ja neuvoston päätöksen 92/438/ETY kumoamisesta (virallista valvontaa koskeva asetus) (valvonta-asetus)

- Komission delegeoitu asetus (EU) N:o 2019/624 lihantuotantoa koskevan virallisen valvonnan suorittamista sekä elävien simpukoiden tuotanto- ja uudelleensijoitusalueita koskevista erityissäännöistä
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 2019/627 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan suorittamisesta
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2020/2235 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EU) 2016/429 ja (EU) 2017/625 soveltamissäännöistä siltä osin kuin on kyse eläinterveystodistusten malleista, virallisten todistusten malleista ja yhdistettyjen eläinterveys- ja virallisten todistusten malleista tiettyjen eläinten ja tavaroiden luokkien lähetysten unioniin tuloa ja unionin sisällä tapahtuvia siirtoja varten, tällaisia todistuksia koskevasta virallisesta sertifiointista sekä asetuksen (EY) N:o 599/2004, täytäntöönpanoasetusten (EU) N:o 636/2014 ja (EU) 2019/628, direktiivin 98/68/EY ja päätösten 2000/572/EY, 2003/779/EY ja 2007/240/EY kumoamisesta
- 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
- Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (ns. mikrobikriteeriasetus)
- Komission asetus (EY) N:o 2015/1375 lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä (EY) N:o 1069/2009 (ns. sivutuoteasetus)
- Komission asetus (EU) N:o 142/2011 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 täytäntöönpanosta sekä neuvoston direktiivin 97/78/EY täytäntöönpanosta tiettyjen näyttöjen ja tuotteiden osalta, jotka vapautetaan kyseisen direktiivin mukaisista eläinlääkärintarkastuksista rajatarkastusasemilla (täytäntöönpanoasetus)

Kansallinen lainsäädäntö:

- Elintarvikelaki 297/2021 (EL)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikevalvonnasta 315/2021
- Laki eläimistä saatavista sivutuotteista 517/2015 (sivutuotelaki)



- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavista sivutuotteista 783/2015

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.



Liitteet

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 epäilyä ympäristön saastumisesta

3. Luonnonvaraisen riistan toimittaminen lihantarkastukseen

Riistan käsittelylaitos johon riista toimitetaan	Toimittamispäivämäärä
--	-----------------------

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

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

Koulutetun henkilön alustavassa tarkastuksessa mahdollisesti havaitsemat muutokset tai muut elintarviketurvallisuuteen vaikuttavat seikat, esimerkiksi lyijyloputien käyttö:

.....
.....
.....



LIITE II – Mallilomake: lihentarkastukseen toimitettavan luonnonvaraisen riistan mukana toimitettavat tiedot

ASIAKIRJA LIHANTARKASTUKSEEN TOIMITETTAVASTA LUONNONVARAISESTA RIISTASTA

Metsästäjän tiedot

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Vastaanottaja

Vastaanottavan riistan käsittelylaitoksen nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t).....

Määrä

Pyyntipäivä..... Kellonaika

Pyyntipaikkakunta.....

Mahdolliset tiedot eläimen epäillystä sairaudesta, havaituista suolistomuutoksista ja muista elintarviketurvallisuuteen vaikuttavista seikoista, esimerkiksi lyijylyotien käyttö.

.....
.....
.....

Toimituspäivämäärä.....

Myyjän allekirjoitus.....



LIITE III – Mallilomake: Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan toimittaminen vähittäisliikkeisiin

ASIAKIRJA TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN TOIMITTAMISESTA PAIKALLISIIN VÄHITTÄISLIIKKEISIIN

Myyjä

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi

Rekisteröidyn elintarvikehuoneiston nimi ja osoite

.....

Postinumero Postitoimipaikka

Vastaanottaja

Elintarvikehuoneiston nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t).....

Määrä

Pyyntipäivä..... Kellonaika

Pyyntipaikkakunta.....

Toimituspäivämäärä.....

Myyjän allekirjoitus.....



LIITE IV – Mallilomake: Alkutuotannon tuotteiden toimittaminen vähittäisliikkeisiin

ASIAKIRJA ALKUTUOTANNON TUOTTEIDEN TOIMITTAMISESTA PAIKALLISIIN VÄHITTÄISLIIKKEISIIN

Myyjä

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Vastaanottaja

Elintarvikehuoneiston nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t).....

Määrä

Pyyntipäivä..... Kellonaika

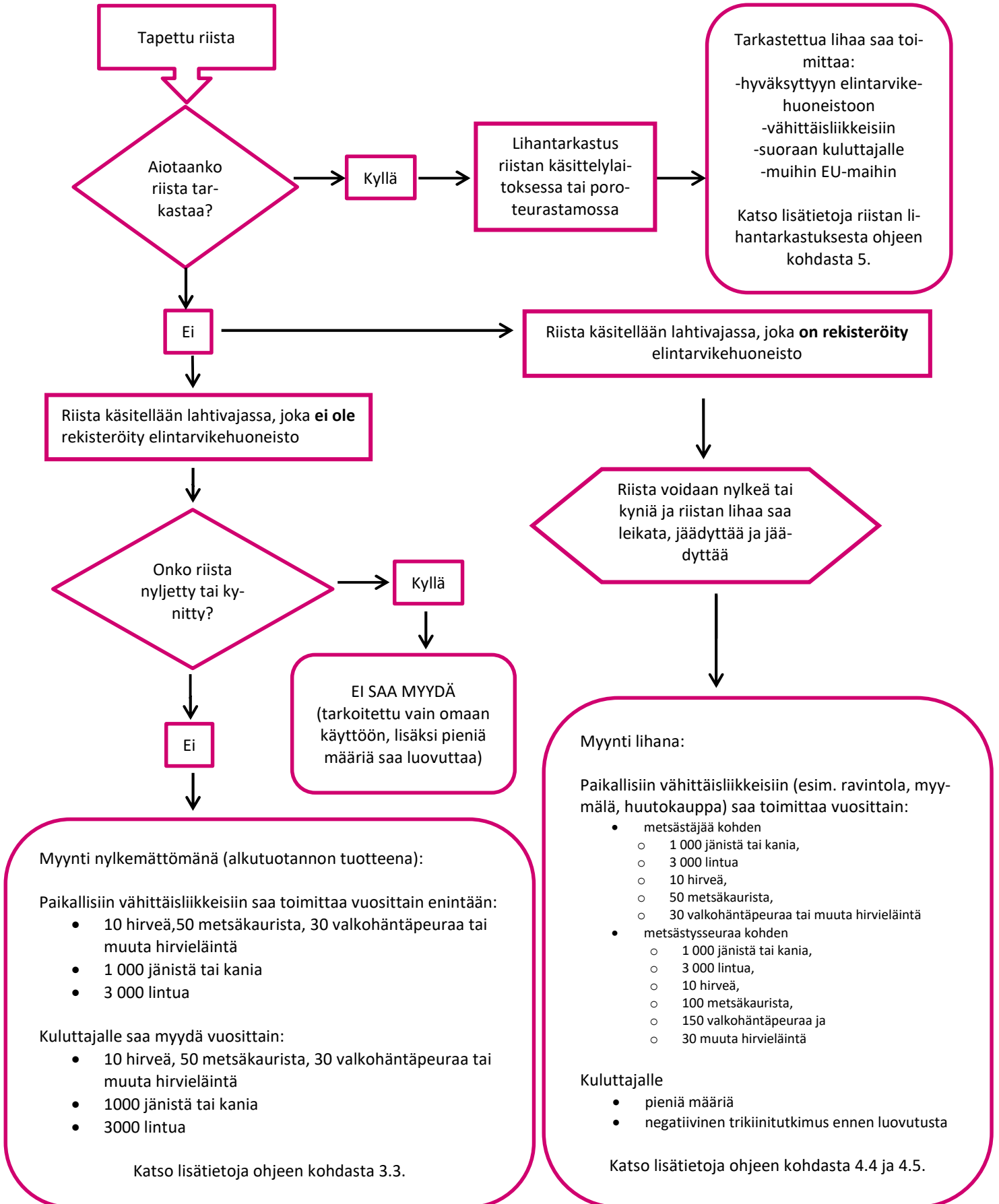
Pyyntipaikkakunta.....

Toimituspäivämäärä.....

Myyjän allekirjoitus.....

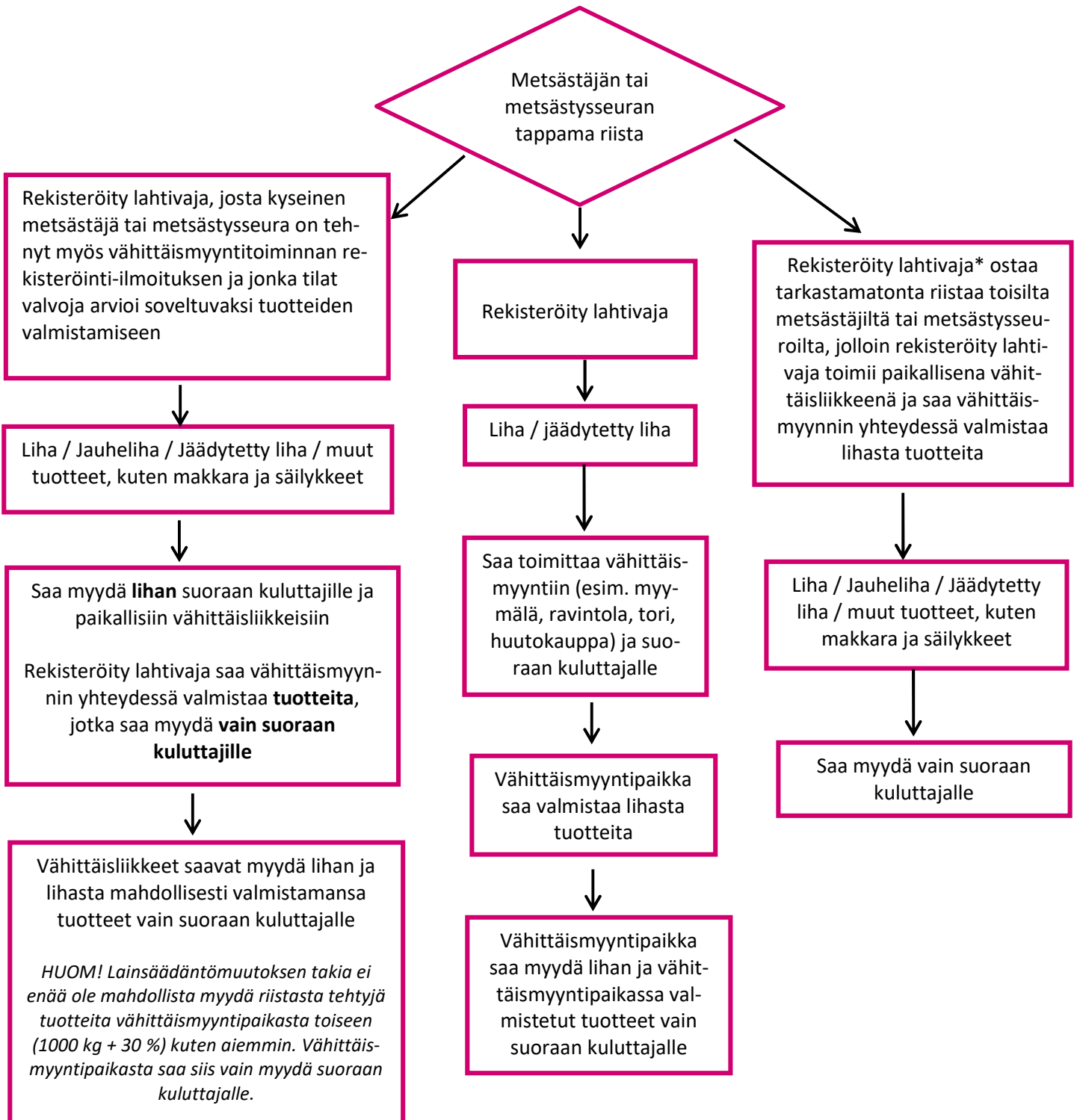


LIITE V – Kaaviokuva riistan lihan myynnistä





LIITE VI – Tarkastamattoman riistan myynti lihana tai tuotteina



* tai muu rekisteröity vähittäismyyntitoiminta