



## TSE-toimenpiteet teurastamoissa ja leikkaamoissa





Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa 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. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

TSE-toimenpiteet teurastamoissa ja leikkaamoissa	
Ruokaviraston ohje	5690/04.02.00.01/2020/7 (entinen numero 16011)
Esittelijä	Noora Salin
Hyväksyjä	Mikko Turku
Käyttöönotto	17.10.2022



## Sisällysluettelo

<b>1</b>	<b>YLEISTÄ</b> .....	<b>5</b>	
<b>2</b>	<b>KESKEISTÄ LAINSÄÄDÄNTÖÄ</b> .....	<b>5</b>	
<b>OSA I TSE-RISKIAINES JA SIIHEN LIITTYVÄT TOIMENPITEET</b> .....			<b>8</b>
<b>3</b>	<b>ELÄINTEN ALKUPERÄN JA IÄN SELVITTÄMINEN</b> .....	<b>8</b>	
<b>4</b>	<b>TSE-RISKIAINES</b> .....	<b>8</b>	
4.1	Nautaeläinten TSE-riskiaines .....	9	
4.2	Lampaiden ja vuohien TSE-riskiaines .....	11	
4.3	Muut TSE-tautien hallintaan liittyvät luokan 1 sivutuotteet.....	11	
<b>5</b>	<b>TSE-RISKIAINEKSEN KÄSITTELYYN LIITTYVÄT YLEISET VAATIMUKSET</b> .....	<b>12</b>	
<b>6</b>	<b>TSE-RISKIAINESTA EROTTAVIEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN HYVÄKSYMINEN</b> .....	<b>13</b>	
<b>7</b>	<b>TSE-RISKIAINEKSEN EROTTAMINEN JA SÄILYTTÄMINEN</b> .....	<b>14</b>	
<b>8</b>	<b>TSE-RISKIAINEKSEN VÄRJÄÄMINEN</b> .....	<b>15</b>	
<b>9</b>	<b>TSE-RISKIAINESTA SISÄLTÄVIEN ELINTARVIKKEEKSI TARKOITETTUIEN OSIEN LÄHETTÄMINEN TEURASTAMOSTA</b> .....	<b>16</b>	
9.1	Lähetäminen .....	16	
9.2	Merkitseminen .....	17	
9.3	Ilmoittaminen ja kaupalliset asiakirjat .....	17	
<b>10</b>	<b>TSE-RISKIAINEKSEN LÄHETTÄMINEN JATKOKÄSITTELYYN</b> .....	<b>18</b>	
10.1	Kuljetuksen mukana toimitettava kaupallinen asiakirja .....	18	
<b>11</b>	<b>NAUTAELÄINTEN KIELEN IRROTTAMINEN</b> .....	<b>19</b>	
<b>12</b>	<b>NAUTAELÄINTEN PÄÄNLIHAN LEIKKAAMINEN</b> .....	<b>20</b>	
12.1	Yleistä.....	20	
12.2	Nautaeläinten päänlihan leikkaaminen teurastamossa .....	20	
12.3	Poikkeus päänlihan leikkaamiseen sovellettavista vaatimuksista teurastamossa.....	21	
12.4	Vaatimukset leikkaamoon leikattavaksi toimitettaville päille.....	21	
<b>OSA II TSE-NÄYTTEENOTTO JA SIIHEN LIITTYVÄT TOIMENPITEET</b> .....			<b>22</b>
<b>13</b>	<b>TSE-NÄYTTEENOTTO</b> .....	<b>22</b>	
13.1	Nautaeläimet, joista on otettava BSE-näyte .....	22	
13.2	Lampaat ja vuohet, joista on otettava TSE-näyte.....	23	
13.3	Näytteenotto .....	24	
13.4	Näytetuloksista ilmoittaminen .....	25	
13.5	Karanteenitoimenpiteet .....	25	
<b>14</b>	<b>RUHOJEN JA SIVUTUOTTEIDEN VAPAUTTAMINEN KARANTEENISTA</b> .....	<b>26</b>	



14.1	Yleistä.....	26
14.2	Elinten ja veren siirto teurastamosta BSE-tutkimuksen ollessa kesken.....	26
14.2.1	Teurastamon toimenpiteet.....	27
14.2.2	Teurastamoa valvovan virkaeläinlääkärin tehtävät.....	27
14.2.3	Vastaanottavan laitoksen toimenpiteet .....	28
14.2.4	Vastaanottavassa laitoksessa varastointia valvovan virkaeläinlääkärin tehtävät .....	28
<b>15</b>	<b>RUHOJEN JA MUIDEN ELÄIMEN OSIEN JA SIVUTUOTTEIDEN HYLKÄÄMINEN .....</b>	<b>28</b>
<b>OSA III</b>	<b>YLEISET OMAVALVONTAVAATIMUKSET .....</b>	<b>30</b>
<b>16</b>	<b>TSE-TAUTIEN HALLINTAAN LIITTYVÄ OMAVALVONTA.....</b>	<b>30</b>
16.1	Vastuualueet.....	30
16.2	Nautaeläinten rekisterikyselyjen omavalvonta .....	31
16.3	Navettaolosuhteet ja elävänä tarkastukseen liittyvä toiminta .....	31
16.4	TSE-näytteenottoon liittyvä toiminta .....	31
16.5	Karanteeniin ohjaus, säilytys ja vapautus.....	32
16.6	TSE-riskiaineuksen erottaminen .....	32
16.7	TSE-riskiaineuksen kerääminen, säilyttäminen ja värjääminen .....	33
16.8	TSE-merkinnät ruhoissa ja päissä sekä ruhojen ja päiden lähettäminen .....	33
16.9	Yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten päänlihaa leikkaavan teurastamon omavalvontaohjelma .....	33
16.10	Yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten päänlihaa leikkaavan leikkaamon omavalvontaohjelma .....	34
16.11	TSE-riskiaineuksen lähettäminen hävitettäväksi ja määrien seuranta.....	35
16.12	Varautuminen poikkeaviin tilanteisiin .....	35
16.13	TSE-tautien hallintaan liittyvä kirjanpito .....	36
<b>Liite 1</b>	<b>Luokan 1 kaupallinen asiakirja (MALLI).....</b>	<b>38</b>
<b>Liite 2</b>	<b>TSE-toimien tarkastamisen muistilista .....</b>	<b>39</b>
<b>Liite 3</b>	<b>Teurastamosta ennen BSE-tutkimuksen valmistumista siirrettyjä eläimiä tai verta koskeva kirjanpito (MALLI) .....</b>	<b>44</b>
<b>Liite 4</b>	<b>Ennen BSE-tutkimuksen valmistumista siirrettyjen elimien ja veren varastointia koskeva kirjanpito (MALLI) .....</b>	<b>45</b>



## 1 YLEISTÄ

Tämän ohjeen tarkoituksena on selvittää teurastamoissa, pienteurastamoissa ja poroteurastamoissa (jäljempänä teurastamot) sekä leikkaamoissa TSE-näytteenottoon, TSE-valvontaan sekä TSE-riskiaineksen käsittelyyn, merkintään ja hävittämiseen liittyviä toimenpiteitä. Ohje koskee nautaeläimiä, lampaita ja vuohia teurastavia teurastamoita ja niiden yhteydessä olevia leikkaamoita sekä muita leikkaamoita, joissa käsitellään TSE-riskiainesta sisältäviä ruhoja tai ruhonosia.

Ohje on tarkoitettu sekä elintarvikealan toimijoille että elintarvikevalvontaviranomaisille. Valvojan tehtävänä on varmistaa, että toimija noudattaa sivutuotteita koskevaa lainsäädäntöä. Elintarvikealan toimijalla on oltava sivutuotteita koskeva omavalvontajärjestelmä, jolla tunnistetaan ja hallitaan toimintaan liittyviä riskejä. Ruokaviraston ohjeet eivät ole velvoittavia ja niistä voidaan perustellusta syystä poiketa.

Ohjeen lukemisen helpottamiseksi kussakin alakohdassa on lueteltu pääpiirteittäin niitä lainkohtia, joissa kyseisessä kohdassa käsiteltävästä asiasta säädetään. Kaikilla säädösviitteillä tarkoitetaan aina säädösten ajantasaista versiota, eikä muutoksia mainita erikseen. Säädösviitteiden paikkansapitävyys tulee aina tarkastaa ajantasaisesta lainsäädännöstä. Ohjeessa on viitattu myös Ruokaviraston antamaan muuhun ohjeistukseen. Ruokaviraston ohjeet on julkaistu Ruokaviraston internetsivuilla [www.ruokavirasto.fi](http://www.ruokavirasto.fi).

Teurastamoiden ja leikkaamoiden TSE-tautien hallintaan liittyvien toimien valvonnan tulokset raportoidaan Oiva-järjestelmää käyttäen. Liitteessä 2 oleva tarkastuksen muistilista on tarkoitettu valvojan avuksi TSE-tautien hallintaan liittyvien toimien tarkastamisessa. Muistilistaan on merkitty ne Oiva-arviointiohjeet, joissa ko. asiat arvioidaan.

## 2 KESKEISTÄ LAINSÄÄDÄNTÖÄ

Säädökset on huomioitava muutoksineen.

- Euroopan ja parlamentin neuvoston asetus (EY) N:o 999/2001 tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä (*TSE-asetus*)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysnäkökohdista sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (*sivutuoteasetus*)



- Komission asetus (EU) N:o 142/2011 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveyssäännöistä 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 näytteiden ja tuotteiden osalta, jotka vapautetaan kyseisen direktiivin mukaisista eläinlääkärintarkastuksista rajatarkastusasemilla (*sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus*)
- Komission päätös 2007/453 jäsenvaltioiden tai kolmansien maiden tai niiden alueiden BSE-aseman vahvistamisesta niiden BSE-riskin perusteella
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta (*yleinen hygienia-asetus*)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*)
- 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 (*valvonta-asetus*)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan suorittamista koskevista yhdenmukaisista käytännön järjestelyistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 mukaisesti ja komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005 muuttamisesta virallisen valvonnan osalta (*komission täytäntöönpanoasetus*)
- Elintarvikelaki 297/2021
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 315/2021 elintarvikevalvonnasta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 316/2021 zoonooseista
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 318/2021 elintarvikehygieniasta
- Eläintautilaki 76/2021



- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 321/2021 nautaeläinten BSE-taudin sekä lammas- ja vuohieläinten scrapien vastustamisesta
- Komission täytäntöönpanopäätös (EU) 2022/1377
- Komission asetus (EU) 2018/969



## OSA I TSE-RISKIAINES JA SIIHEN LIITTYVÄT TOIMENPITEET

### 3 ELÄINTEN ALKUPERÄN JA IÄN SELVITTÄMINEN

*Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004 liite II jaksot II ja III*

Eläimen alkuperä ja ikä vaikuttavat olennaisesti TSE-riskiaineen käsittelyä ja TSE-näytteenottoa koskeviin vaatimuksiin. Teuraseläinten alkuperä ja ikä tulee selvittää ennen teurastusta.

#### Nautaeläimet:

Nautaeläimen ikä ja alkuperä, eläintä mahdollisesti koskevat rajoitukset, sekä näytteenottopyynnöt saadaan selville nautaeläimestä tehtävän rekisterikyselyn avulla. Lisätietoa löytyy Ruokaviraston ohjeesta ”Nautaeläinten merkinnät ja rekisterikysely sekä niiden viranomaisvalvonta teurastamoissa ja pienteurastamoissa”.

#### Lampaat ja vuohet:

Lampaiden ja vuohien ikä ja alkuperä tulee selvittää teurastamolle lähetetyistä elintarvikeketjutiedoista. Alkutuotannon toimijan on ilmoitettava teurastamolle teurastamoon lähetettävillä eläimillä voimassa olevista tutkimusmääräyksistä. Teurastettavan eläimen ikä tarkistetaan tarvittaessa eläimen hampaista. Lisätietoa löytyy Ruokaviraston ohjeesta ”Elintarvikeketjutietojen toimittaminen ja valvonta”.

### 4 TSE-RISKIAINES

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 luku I art. 8; liite V kohdat 1 ja 2*

*Komission päätös 2007/453*

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 art. 4 ja 8*

*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite IV luku I jakso 2*

*Maa- ja metsätalousnimiseriön asetus 316/2021 luku 7*

TSE-riskiaines on nautaeläinten, lampaiden ja vuohien teurastuksen ja leikkaamisen yhteydessä syntyvää sivutuotetta, jota ei saa käyttää elintarvikkeena eikä rehuna. TSE-riskiaines on käsiteltävä ja hävitettävä sivutuoteasetuksessa määritellyllä tavalla. TSE-riskiaineesta käytetään myös nimitystä erikseen määritelty riskiaines ja se luokitellaan sivutuoteasetuksessa luokan 1 sivutuotteeksi.





## 4.1 Nautaeläinten TSE-riskiaines

Nautaeläinten TSE-riskiaines määräytyy eläimen alkuperämaan BSE-riskin perusteella. Riskiluokkia on kolme: merkityksettömän alhainen, hallinnassa oleva, sekä määrittelemätön BSE-riski.

Suomen BSE-riski on arvioitu merkityksettömän alhaiseksi. Tästä johtuen suomalaista alkuperää olevassa nautaeläimessä TSE-riskiainesta on ainoastaan yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten

- kallo lukuun ottamatta alaleukaa, mutta aivot ja silmät mukaan luettuina;
- selkäydin

Koska nautaeläimen alkuperämaan BSE-riski vaikuttaa TSE-riskiainekseksi luettavien kudosten määrään, riskiainesta erottavissa teurastamoissa ja leikkaamoissa tulee tarkistaa nautaeläimen alkuperämaan riskiluokka, jos siellä teurastetaan tai leikataan muuta kuin suomalaista alkuperää olevia nautaeläimiä. Eri maiden BSE-riskistä on säädetty komission päätöksessä 2007/453, jota on tämän ohjeversion käyttöönottopäivänä viimeksi muutettu täytäntöönpanopäätöksellä (EU) 2022/1377 elokuussa 2022. Ruokavirasto tiedottaa mahdollisista muutoksista kotisivuillaan ja päivittämällä tätä ohjetta.

Komission täytäntöönpanopäätöksessä luetellut, merkityksettömän alhaisen BSE-riskin

- EU:n jäsenvaltiot ovat: Suomi, Belgia, Bulgaria, Tšekki, Tanska, Saksa, Viro, Irlanti, Espanja, Kroatia, Italia, Kypros, Latvia, Liettua, Luxemburg, Unkari, Malta, Alankomaat, Itävalta, Puola, Portugali, Ranska, Romania, Slovenia, Slovakia, Ruotsi
- Jäsenvaltioiden alueet: Pohjois-Irlanti
- EFTA-maat ovat: Islanti, Liechtenstein, Norja, Sveitsi
- Kolmannet maat ovat: Argentiina, Australia, Brasilia, Kanada, Chile, Kolumbia, Costa Rica, Intia, Israel, Japani, Jersey, Namibia, Uusi-Seelanti, Panama, Paraguay, Peru, Serbia, Singapore, Yhdysvallat, Uruguay

TSE-riskiaineskudosten määräytyminen alkuperämaan BSE-riskiin nähden vastaa toisiaan Euroopan unionin (EU) ja Euroopan vapaakauppaliiton (EFTA) jäsenvaltioissa. Sen sijaan kolmansista maista peräisin olevissa nautaeläimissä ei lähtökohtaisesti ole lainkaan TSE-riskiainesta, jos kolmannen maan BSE-riski on merkityksettömän alhainen. Eri alkuperää olevien nautaeläinten TSE-riskiaineskudokset ilmenevät taulukosta 1.



**Taulukko 1.** Naudan, biisonin ja vesipuhvelin TSE-riskiaines eläimen iän ja alkuperän mukaan jaoteltuna.

Kudokset	Eläimen alkuperä on EU-maassa tai EFTA maassa, jonka BSE- riski on merkityksettömän alhainen*	Eläimen alkuperä on maassa, jonka BSE-riski on hallinnassa tai määrittelemätön**
<b>Yli 30 kuukauden ikäisten nautaeläinten</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>selkäranka, lukuun ottamatta häntänikamia ja kaulanikamien, rintanikamien ja lannerangan nikamien oka- ja poikkihaarakkeita ja ristiluun keskiharjua (<i>crista sacralis mediana</i>) ja ristiluun ”siipiä”, mutta mukaan lukien takajuuren hermosolmu (<i>ganglion spinale</i>)****</li></ul>	Elintarvikkeet ja rehut***	TSE-riskiaines
<b>Yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>kallo lukuun ottamatta alaleukaa, aivot ja silmät mukaan luettuina</li></ul>	TSE-riskiaines	TSE-riskiaines
<ul style="list-style-type: none"><li>selkäydin</li></ul>	TSE-riskiaines	TSE-riskiaines
<b>Kaikenikäisten nautaeläinten</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>risat eli tonsillat</li></ul>	Elintarvikkeet ja rehut***	TSE-riskiaines
<ul style="list-style-type: none"><li>ohutsuolen neljä viimeistä metriä</li></ul>	Elintarvikkeet ja rehut***	TSE-riskiaines
<ul style="list-style-type: none"><li>suolilieve</li></ul>	Elintarvikkeet ja rehut***	TSE-riskiaines
<ul style="list-style-type: none"><li>umpisuoli eli <i>caecum</i></li></ul>	Elintarvikkeet ja rehut***	TSE-riskiaines

\* Kolmansista maista peräisin olevissa nautaeläimissä ei ole TSE-riskiainesta, jos niiden BSE- riski on merkityksettömän alhainen. Merkityksettömän alhaisen BSE-riskin kolmansia maita ei siksi ole huomioitu taulukossa.

\*\* Koskee sekä EU:n ja EFTA:n jäsenvaltioita että kolmansia maita.

\*\*\* Kudokset voidaan ohjata elintarvike- tai rehukäyttöön.

\*\*\*\* Takajuuren hermosolmu sijaitsee hyvin lähellä selkäydintä ja se tulee poistetuksi riskiaineksena selkärangan mukana, kun oka- ja poikkihaarakkeita irrotettaessa ei sahata selkärangan nikamien runko-osaa.



## 4.2 Lampaiden ja vuohien TSE-riskiaines

Lampaiden ja vuohien alkuperällä ei ole vaikutusta TSE-riskiaineeseen luettaviin kudoksiin. Lampaiden ja vuohien TSE-riskiaineskudokset ilmenevät taulukosta 2.

**Taulukko 2.** Lampaan ja vuohen TSE-riskiaines eläimen iän mukaan jaoteltuna.

Eläimen ikä	TSE-riskiaines
Yli 12 kk ikäiset tai sellaiset eläimet, joiden ikenistä on puhjennut pysyvä etuhammas	<ul style="list-style-type: none"><li>• kallo, aivot ja silmät mukaan luettuina</li><li>• selkäydin</li></ul>

Teurastettava eläin tulkitaan yli 12 kuukauden ikäiseksi, jos sillä on puhjennut pysyvä etuhammas.

## 4.3 Muut TSE-tautien hallintaan liittyvät luokan 1 sivutuotteet

Muita nautojen, lampaiden ja vuohien teurastuksen ja TSE-riskiaineeseen erottamisen yhteydessä syntyviä luokan 1 sivutuotteita ovat:

- kaikki ruhot ja ruhonosat, vuodat, nahat ja veri mukaan luettuina, jos eläimellä epäillään tai on todettu olevan TSE-tartunta tai jos eläin on lopetettu osana TSE:n hävittämistoimenpiteitä;
- TSE-riskiainesta erottavien teurastamoiden ja leikkaamoiden jätevedestä erotettu eläinperäinen aines;

Kaikissa tiloissa, joissa TSE-riskiainesta erotetaan, on estettävä sen joutuminen viemäriin käyttämällä viemärissä esimerkiksi siivilää, jonka silmäkoko on korkeintaan kuusi (6) mm. Siivilöitä on käytettävä teurastamossa kaikkien huonetilojen lattiakaivoissa koko teurastuslinjan matkalla tainnutuksesta jäähdyttämön ovelle. Siivilöitä on myös tarvittaessa käytettävä niissä varastotiloissa, joissa TSE-riskiainesta varastoidaan, jos niissä on lattiakaivot. Jos varastotiloissa ei ole lattiakaivoja, lattialta karkeasti irrotettava lika tulee käsitellä kuten TSE-riskiaines.

TSE-riskiainesta erottavissa leikkaamoissa siivilävaatimus koskee ainoastaan niitä tiloja, joissa TSE-riskiaineeseen erotus tapahtuu. Siivilät on oltava kaikissa lattiakaivoissa siinä tilassa, joihin TSE-riskiaineeseen



erotuspaikan pesuvesi voi valua. Siivilään kertynyt aines kerätään, merkitään ja hävitetään riskiaineksena. Kun teurastamoiden ja TSE-riskiainesta erottavien leikkaamoiden jätevedestä on erotettu luokan 1 aines 6 mm:n siivilällä, jäteveden käsittelyssä siitä eteenpäin koottavaan ainekseen ei sovelleta sivutuoteasetusta.

- TSE-riskiainesta sisältävät kuolleet eläimet, jos niistä ei ole poistettu TSE-riskiainesta ennen niiden hävittämishetkeä, esimerkiksi teurastamossa tai kuljetuksen aikana kuolleet tai eläinten *ante mortem* -tarkastuksessa hylätyt naudat, lampaat ja vuohet, veri mukaan luettuna.

Liha-alan hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa voi syntyä myös muita luokan 1 sivutuotteita. Sivutuotteista ja niiden käsittelystä säädetään sivutuotelainsäädännössä. Lisätietoa löytyy myös Ruokaviraston ohjeesta ”Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta hyväksytyissä elintarvikehuoneistoissa”.

## 5 TSE-RISKIAINEKSEN KÄSITTELYYN LIITTYVÄT YLEISET VAATIMUKSET

*Yleinen hygienia-asetus (EY) N:o 852/2004 liite II luku IX*

*Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004 liite III jakso I luku IV*

*Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627 art. 29 ja 37*

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 liite V kohdat 5 ja 6*

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 art. 26*

TSE-riskiaines ja muut luokan 1 sivutuotteet on kerättävä ja käsiteltävä erillään elintarvikkeeksi hyväksytystä lihasta, eikä niitä saa käyttää elintarvikkeena eikä rehuna. Erotetun TSE-riskiaineksen hautaaminen on kielletty koko maassa.

Elintarvikehuoneistossa on oltava TSE-riskiaineksen erottamiseen ja säilyttämiseen soveltuvat tilat. Elintarvikealan toimijalla tulee olla omavalvontajärjestelmä, jolla toimija hallitsee TSE-riskiaineksen käsittelyyn liittyvät riskit elintarviketurvallisuudelle ja TSE-tautien leviämislle. Teurastus ja lihan leikkaaminen on suoritettava siten, ettei erotettu TSE-riskiaines joudu kosketuksiin elintarvikkeiden eikä rehujen kanssa.

Nautaeläimiä, lampaita tai vuohia ei saa teurastaa vaurioittamalla keskushermostokudosta tainnutuksen jälkeen kallon sisään pistettävällä esineellä, eikä nautaeläimen, vuohen tai lampaan luita saa käyttää mekaanisesti erotetun lihan tuotantoon.

Elintarvikevalvontaviranomaisen on varmistettava, että toimija toteuttaa kaikki asianmukaiset toimenpiteet varmistaakseen, että TSE-riskiaines ei saastuta lihaa



teurastuksen tai riskiaineksen erottamisen aikana ja että elintarvikehuoneistosta toimitetaan TSE-riskiainesta vain hyväksytyyn jatkokäsittelypaikkaan. Lisäksi valvojan on varmistettava, että tarvittavat TSE-näytteet otetaan, varustetaan riittäväällä tunnisteella, käsitellään asianmukaisesti ja lähetetään Ruokavirastoon tutkittavaksi.

## 6 TSE-RISKIAINESTA EROTTAVIEN ELINTARVIKEHUONEISTOJEN HYVÄKSYMINEN

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 liite V kohta 4  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus 316/2021 luku 7*

Teurastamossa saa erottaa ruhosta kaikkea TSE-riskiainesta ja leikkaamoissa TSE-riskiainekseksi luettavaa naudan selkärankaa ilman erillistä hyväksyntää.

Leikkaamon (teurastamon yhteydessä oleva tai erillinen leikkaamo) tulee hakea ja saada toimivaltaiselta elintarvikevalvontaviranomaiselta hyväksyntä, jos

- leikkaamossa poistetaan yli 12 kuukauden ikäisten lampaiden ja vuohien selkäydintä.
- leikkaamossa erotetaan yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten päänlihaa.

Edellytyksenä leikkaamon hyväksymiselle on, että leikkaamossa on kyseisen TSE-riskiaineksen, eli naudan päänlihan tai lampaiden ja vuohien selkäytimen, erottamiseen ja säilyttämiseen soveltuvat tilat. Leikkaamotoimijalla on oltava omavalvontajärjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee TSE-riskiaineksen erottamiseen liittyvät riskit. Omavalvontamenettelyiden tulee kattaa TSE-riskiaineksen erottaminen, säilyttäminen, värjääminen ja lähettäminen jatkokäsittelyyn. Toimijan tulee pitää kirjaa erotetun TSE-riskiaineksen vuotuisesta määrästä.

Kunnan elintarvikevalvontaviranomaisen on ilmoitettava hyväksymästään leikkaamosta ja siellä harjoitettavasta toiminnasta Ruokavirastolle. Lapin aluehallintoviraston tulee ilmoittaa hyväksymästään poroteurastamosta sekä sen yhteydessä toimivista elintarvikehuoneistoista ja näissä harjoitettavasta toiminnasta Ruokavirastolle. Ilmoituksessa tulee mainita, jos leikkaamo on hyväksytty erityisen TSE-riskiaineksen, eli naudan päänlihan ja/tai lampaan ja vuohen selkäytimen, erottamiseen.



## 7 TSE-RISKIAINEKSEN EROTTAMINEN JA SÄILYTTÄMINEN

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 luku I art. 2; luku III art. 8; liite V kohdat 4 ja 7-9*  
*Maa- ja metsätalousnimiseriön asetus 316/2021 luku 7*  
*Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004 liite III, jakso I, luku IV*  
*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 art. 21 ja 26*  
*Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627 III osasto luku II jakso 4 art. 29*

TSE-riskiainesta voidaan erottaa vain tämän ohjeen luvun 6 mukaisissa teurastamoissa ja leikkaamoissa. TSE-riskiaines tulee erottaa ruhoista ja ruhonosista siten, että muiden kudosten kontaminoituminen TSE-riskiaineksella estetään. TSE-riskiaines on aina poistettava elintarvikkeeksi tai rehuksi käytettävistä ruhoista ja ruhonosista, vaikka eläimen TSE-tutkimustulos olisi negatiivinen. Elintarvikealan toimijalla tulee olla omavalvontajärjestelmä TSE-riskiaineksen erottamiseen liittyvien riskien hallintaan. Omavalvontavaatimuksia käsitellään tämän ohjeen luvussa 16.

Nautaeläimen selkäydin on poistettava teurastamossa huolellisesti ensimmäisestä kaulanikamasta ensimmäiseen häntänikamaan saakka. Siten myös selkäytimen loppuosassa sijaitsevat hermot (*cauda equina*) tulee poistaa. Yli 12 kuukauden ikäisen nautaeläimen selkäytimen poistaminen leikkaamossa ei ole sallittua. Käytännössä on kuitenkin mahdollista, että nautaeläimen halkaisu epäonnistuu teurastamossa siten, että selkäydintä ei saada poistettua teurastamossa. Kyseessä on poikkeustilanne, johon tulee hakea käytännön ratkaisu yhteistyössä teurastamoa valvovan virkaeläinlääkärin<sup>1</sup> kanssa. Ratkaisu ei saa vaarantaa elintarviketurvallisuutta. Teurastamotoimijalla on oltava poikkeustilanteen varalta omavalvontajärjestelmässään kuvaus halkaisuvirheellisten nautojen käsittelyyn liittyvistä toimenpiteistä.

TSE-riskiaineksen keräämisessä käytettävien astioiden ja pudotuskuilujen tulee olla selvästi ja pysyvästi merkittyjä. Kaikkea ainesta, joka näissä astioissa tai tällaista kuilua pitkin poistetaan, on siitä lähtien käsiteltävä TSE-riskiaineksena.

TSE-riskiaineksen säilyttämistä varten tulee olla selvästi ja pysyvästi merkitty tila tai astia, jota ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Astian, säiliön tai kontin on oltava tiivis ja ehjä. Säiliötä tai konttia ei saa täyttää niin täyteen, että kantta ei voida sulkea. Tarvittaessa säiliön tai astian on oltava lukittava ja/tai jäähdytettävä. Astian, säiliön tai kontin on oltava helposti puhdistettavissa. Sadeveden pääsy keräilyastiaan, säiliöön tai konttiin sekä mahdollisen valumaveden pääsy sieltä pois estetään. Tuhoeläinten pääsy säilytysastioihin estetään.

---

<sup>1</sup> 1.2.2020 alkaen kansallisessa elintarvikelainsäädännössä käytetään termejä virkaeläinlääkäri ja virallinen avustaja aikaisemmin käytettyjen tarkastuseläinlääkärin ja lihantarkastajan sijaan



Jos sivutuotteita joudutaan säilyttämään elintarvikehuoneiston alueella pidempään johtuen pienistä kertamääristä, on huolehdittava siitä, että säilytys ei aiheuta haju- tai muita terveyshaittoja.

## 8 TSE-RISKIAINEKSEN VÄRJÄÄMINEN

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 luku I art. 2; luku III art. 8; liite V kohta 3  
Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite VIII luku II*

TSE-riskiaine on värjättävä väriaineella välittömästi sen jälkeen, kun riskiaine on erotettu ruhosta. Teurastuksen ja leikkaamisen yhteydessä erotettua TSE-riskiainesta ei kuitenkaan tarvitse värjätä teurastus- tai leikkaamotilassa, jos sen ja muun eläinjätteen sekoittuminen on muutoin varmasti estetty. Elintarvikehuoneistosta pois kuljettamista odottavan riskiaineen on kuitenkin oltava selvästi värjättyä, joten riskiaine on värjättävä viimeistään ennen viimeiseen keräilyastiaan sijoittamista ja värjäys on tarvittaessa uusittava. Suoraan pudotuskuilusta viimeiseen keräilyastiaan putoava jäte tulee värjätä useita kertoja päivässä. TSE-riskiaine on värjättävä riittävän usein ja käytettävä tarpeeksi väriainetta niin, että säilytyksen ja kuljetuksen ajan on selvää, mikä on TSE-riskiainesta.

TSE-riskiainesta ei saa värjätä vihreällä tai keltaisella värillä. Jos TSE-riskiainesta lähetetään toiseen EU-jäsenvaltioon, se on värjättävä sivutuoteasetuksen mukaan mustalla värillä.

Jos TSE-riskiainesta ei lähetetä toiseen EU-jäsenvaltioon, TSE-riskiaineen värjäämiseen voidaan käyttää esimerkiksi sinistä väriainetta. Värjäämiseen käytettävän sinisen värin ei tarvitse olla elintarvikekäyttöön hyväksyttyä, mutta siihen voidaan käyttää esimerkiksi elintarvikevärejä patenttisininen V (E 131) tai briljanttisininen FCF (E133). Patenttisinistä on kaupan jauheena ja liuksena. Jauheen riittäväksi todettu laimennussuhde on 1 gramma väriainetta ja 1,5 litraa vettä. Jos briljanttisinistä on 2 % liuksena, voidaan sitä laimentaa suhteessa 1:100, jolloin saadaan vielä riittävän vahva liuos.



## 9 TSE-RISKIAINESTA SISÄLTÄVIEN ELINTARVIKKEEKSI TARKOITETTUIJEN OSIEN LÄHETTÄMINEN TEURASTAMOSTA

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 luku III art. 8; liite III luku A kohta I alakohta 6; liite III luku A kohta II alakohta 7; liite V kohdat 4 ja 9*

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 art. 17*

*Maa- ja metsätalousnimiseriön asetus 316/2021 luku 7*

*Laki eläimistä saatavista sivutuotteista 517/2015 § 12*

### 9.1 Lähettäminen

TSE-riskiainesta sisältäviä ruhoja tai ruhonosia ei saa luovuttaa teurastamosta muualle kuin kyseisen TSE-riskiaineen erottamiseen hyväksytyyn teurastamoon, leikkaamoon tai luokan 1 sivutuotteita käsittelevään laitokseen.

Lähettävän elintarviketoimijan velvollisuus on varmistua siitä, että lähetettäviä ruhoja, ruhonosia tai sivutuotteita vastaanottava laitos on hyväksytty lähetettävän tuotteen käsittelyyn.

EU:n jäsenvaltioihin saa viedä sellaisia nautaeläimen ruhoja ja ruhonosia, joissa ei ole muuta TSE-riskiainesta kuin selkärankaa sekä takajuuren hermosolmu.

Sivutuoteasetuksen (EY) N:o 1069/2009 artikla 17 sallii sivutuotteiden (mukaan lukien luokan 1 sivutuotteet) käytön näyttelyissä, taiteellisessa toiminnassa sekä diagnostisiin, koulutuksellisiin ja tutkimuksellisiin tarkoituksiin. Tämän nojalla teurastamosta voidaan luovuttaa TSE-riskiainesta sisältäviä ruhoja tai ruhonosia edellä mainittuihin käyttötarkoituksiin. Lisäksi vaaditaan, että luokan 1 sivutuotteen vastaanottaja on tehnyt sivutuotteita koskevan lain (517/2015) 12 §:n mukaisen ilmoituksen (esim. sähköpostitse) oman alueensa kunnaneläinlääkärille ennen luokkaan 1 kuuluvan sivutuotteen käyttöä. Ilmoituksessa tulee kuvata toiminta ja sen tarkoitus sekä sivutuoteasetuksen (EY) N:o 1069/2009 artiklan 17 kohtien 1 a) ja b) mukaisten edellytysten täytyminen. Kunnaneläinlääkärin tulee ilmoittaa vastaanottaneensa ilmoituksen. Kunnaneläinlääkärin vastaanottoilmoitusta vastaan teurastamosta voidaan luovuttaa luokan 1 sivutuotteet. Sivutuotteiden kuljetukseen käytettävien kuljetusastioiden on oltava tiiviitä, suljettavia ja pestäviä. Sivutuotteita luovuttavan teurastamon tulee laatia kuljetuksesta asiakirja, jossa on sivutuoteasetuksen edellyttämät perustiedot. Kopio asiakirjasta tulee säilyttää teurastamon kirjanpidossa. Kirjanpidosta on käytävä ilmi kenelle sivutuotteita on luovutettu, sivutuotteiden määrä sekä ajankohta. Sivutuotteiden vastaanottajan on hävitettävä kaikki ylijäävä sivutuote turvallisesti, esimerkiksi raatokeräilyn mukana tai palautettava teurastamolle.





Teurastamosta voidaan luovuttaa edellä mainituin edellytyksin luokan 1 sivutuotteita myös yksityishenkilöiden omaan käyttöön (esimerkiksi naudan pään takaisin eläimen omistajalle). Jos sivutuotteiden käyttö liittyy kaupalliseen toimintaan, vaaditaan toiminnalle sivutuoteasetuksen (EY) N:o 1069/2009 mukainen rekisteröityminen tai hyväksyntä.

## 9.2 Merkitseminen

TSE-merkintä tarkoittaa ruhon tai ruhonosan leimaamista vähintään 1,5 cm korkuisella kirjainyhdistelmällä "TSE", jäljempänä TSE-leima.

Yli 12 kuukauden ikäisten lampaiden ja vuohien ruhot, jotka sisältävät selkäydintä, on merkittävä teurastamossa jokaisen terveystarkastuksen läheisyyteen tehtävällä TSE-merkinnällä ennen kuin ne toimitetaan lampaan ja vuohen selkäytimen poistamiseen hyväksytyyn leikkaamoon.

Nautaeläinten päät on merkittävä otsaan laitettavalla TSE-leimalla teurastamossa ennen päiden toimittamista nautaeläinten päänlihan irrottamiseen hyväksytyyn leikkaamoon.

Pelkästään selkärangan sisältäviä nautaeläinten halkaistuja ruhoja ei merkitä TSE-leimalla, vaikka niiden selkäranka olisi eläimen alkuperän ja iän perusteella TSE-riskiainesta (katso taulukko 1).

## 9.3 Ilmoittaminen ja kaupalliset asiakirjat

Teurastamon on ilmoitettava muulle kuin teurastamon yhteydessä sijaitsevalle leikkaamolle etukäteen todisteellisesti sellaisten ruhojen ja ruhonosien lähettämisestä, jotka sisältävät TSE-riskiainesta. Ilmoituksen on oltava perillä leikkaamossa ennen lähetyksen saapumista. Vastaanottavan leikkaamon on ilmoitettava lähettävälle teurastamolle esimerkiksi sähköpostitse saaneensa ilmoituksen. Ilmoitusta ei tarvitse tehdä, jos leikkaamo on teurastamon yhteydessä.

Ilmoitusvaatimus ei koske pelkkää selkärankaa sisältävien ruhojen ja ruhonosien lähettämisestä, vaikka selkäranka luettaisiin eläinten alkuperän ja iän perusteella TSE-riskiainekseksi (katso taulukko 1). Tällaisten naudanruhojen leikkaaminen on Suomen omasta vähäisestä BSE-riskistä johtuen harvinaista, minkä vuoksi Ruokavirasto suosittelee, että riskiainekseksi luettavaa selkärankaa sisältävistä naudanruhoista kuitenkin ilmoitettaisiin leikkaamolle jollakin tavalla. Suositus koskee nautoja, jotka ovat peräisin korkeamman BSE-riskin maista (katso taulukko 1).



TSE-riskiainesta sisältävien ruhojen ja ruhonosien kaupallisessa asiakirjassa tulee olla tiedot TSE-riskiainesta sisältävien ruhojen, ruhonosien ja päiden määrästä, elintarvikkeen nimi, lähetyspäivämäärä sekä lähettäjän, vastaanottajan ja terveystiedot.

## 10 TSE-RISKIAINEKSEN LÄHETTÄMINEN JATKOKÄSITTELYYN

*Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 art. 4, 12, 19, 21 ja 22*

*Sivutuoteasetuksen täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 142/2011 liite VIII luku III*

TSE-riskiainesta lähettävän elintarvikealan toimijan on huolehdittava sivutuotteiden kuljetuksen asianmukaisesta järjestämisestä ja varmistettava, että vastaanottajalla on hyväksyntä luokan 1 sivutuotteiden käsittelyyn tai varastointiin. Teurastamossa ja leikkaamossa erotettu TSE-riskiainesta voidaan lähettää käsiteltäväksi vain sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytyyn luokan 1 käsittelylaitokseen tai hävitettäväksi polttolaitokseen, joka on hyväksytty valtioneuvoston jätteen polttamisesta antaman asetuksen (151/2013) mukaisesti. Värjätty, käsittelemätön TSE-riskiainesta voidaan ennen käsittelyä tai hävittämistä tarvittaessa välivarastoida sivutuoteasetuksen mukaan hyväksytyssä luokan 1 väliasteen laitoksessa.

Jos teurastamossa tai leikkaamossa syntyy TSE-riskiainesta vain vähäisiä määriä, voidaan TSE-riskiainesta kuljettaa myös toisen TSE-riskiainesta erottavan elintarvikehuoneiston TSE-konttiin tai -astiaan odottamaan kuljetusta käsittelylaitokseen. Kuljetusta on seurattava luvun 10.1 mukainen kaupallinen asiakirja.

TSE-riskiainesta tulee kerätä, säilyttää ja kuljettaa selvästi merkityissä, ehjissä ja tiiviissä astioissa tai säiliöissä. TSE-riskiainesta keräämiseen, kuljetukseen tai varastointiin käytettävää säiliötä tai astiaa ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen. Kuljetuksessa käytettävässä ajoneuvossa, säiliössä tai muussa pakkauksessa sekä kaupallisessa asiakirjassa tulee olla merkintä: ”Luokan 1 sivutuote: ainoastaan hävitettäväksi.”

### 10.1 Kuljetuksen mukana toimitettava kaupallinen asiakirja

Hävitettäväksi lähetettävän TSE-riskiainesta kuljetuksen mukana tulee olla sivutuoteasetuksen mukainen kaupallinen asiakirja. Suomen sisäisissä siirroissa käytettävä asiakirja voi olla paperinen tai sähköinen. Malli kaupallisesta asiakirjasta, jota voidaan käyttää kotimaassa, on liitteessä 1. Sähköisesti täytettävä versio löytyy Ruokaviraston kotisivuilta osoitteesta [Ruokavirasto > Asiointi > Oppaat ja lomakkeet > Yritykset > Eläinlääkäri > Sivutuotteiden lomakkeet](#).



Kaupallisen asiakirja laaditaan sivutuotteita lähettävässä elintarvikehuoneistossa. Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena (alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä). Alkuperäiskappale lähetetään lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan. Jäljennökset jäävät lähettävälle elintarvikehuoneistolle ja kuljetusliikkeelle. Sivutuotteiden lähetyksestä vastaava henkilö lähettävässä elintarvikehuoneistossa allekirjoittaa kaupallisen asiakirjan. Sivutuotteita lähettävien ja vastaanottavien tahojen sekä kuljetusliikkeiden on pidettävä kirjaa sivutuotteiden lähetyksistä. Vaatimus täyttyy säilyttämällä kaupallisia asiakirjoja vähintään kaksi vuotta.

Kaupallisesta asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä hyväksyntänumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi, osoite ja rekisteröintinumero
- vastaanottajan, esimerkiksi vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksyntä- tai rekisteröintinumero
- aineksen kuvaus (TSE-riskiaines tai luokan 1 sivutuote)
- aineksen merkintätiedot: (Luokka 1: ”ainoastaan hävitettäväksi”)
- aineksen määrä (vähintään lähettävän laitoksen tekemä arvio määrästä)
- ainekselle jo tehdyt käsittelyt (TSE-riskiaineksen värjääminen)
- lähetyksestä vastaavan henkilön allekirjoitus, jonka on oltava kirjoitettu eri värillä kuin lomakkeen painoväri

Jos lähetettävän TSE-riskiaineksen määrää ei punnita vaan se arvioidaan, arvion tulee perustua tietoon esimerkiksi satunnaisesti punnittujen säiliöiden painosta. Sivutuotteet vastaanottava laitos täydentää lopullisen punnitustuloksen kaupalliseen asiakirjaan.

## 11 NAUTAELÄINTEN KIELEN IRROTTAMINEN

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 liite V kohta 7*

Elintarvikkeeksi tai rehuksi tarkoitettujen kaikenikäisten nautaeläinten kielet on irrotettava teurastamossa. Jos nautaeläin on peräisin jäsenvaltiosta, jonka BSE-riski on hallinnassa tai määrittelemätön (katso kohta 4.1), tulee kieli irrottaa poikittaisella, kieliluun tyven kielihaarakkeen (*processus lingualis*) sierainpuolelle tehtävällä viillolla, jotta kieleen ei tule mukaan TSE-riskimateriaaliin kuuluvia tonsilloja.



## 12 NAUTAELÄINTEN PÄÄNLIHAN LEIKKAAMINEN

*TSE- asetus (EY) N:o 999/2001 liite V kohta 8 ja 9  
Maa- ja metsätalousnimiseriön asetus 316/2021 luku 7*

### 12.1 Yleistä

Yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten pääntähdä saa leikata teurastamon tai erikseen hyväksytyn leikkaamon laatiman omavalvontaohjelman mukaisesti. Tällä ohjelmalla pyritään varmistamaan, että pääntähdä ei kontaminoidu keskushermostokudoksella.

Yli 12 kk ikäisten nautaeläinten pääntähdän leikkaamiseen erikseen hyväksytyistä leikkaamoista tulee ilmoittaa Ruokavirastoon luvun 6 mukaisesti.

Korkeintaan 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten ruhot tai ruhonosat eivät sisällä TSE-riskiainesta, jonka vuoksi niiden pääntähdän leikkaamiselle ei ole asetettu erityisiä vaatimuksia.

### 12.2 Nautaeläinten pääntähdän leikkaaminen teurastamossa

Yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten pääntähdän leikkaaminen teurastamossa on tehtävä seuraavasti:

1. Teurastamolla on oltava omavalvontajärjestelmä, jota noudattamalla pääntähdän kontaminoituminen keskushermostokudoksella voidaan estää.
2. Teurastamossa pääntähdän leikkaaminen on tehtävä siihen erikseen varatulla alueella, joka on riittävästi erillään muista teurastuslinjan osista.
3. Pulttipistoolin aiheuttama reikä ja niska-aukko (*foramen magnum*) on suljettava tulpalla ennen pääntähdän leikkaamista. Jos eläimestä otetaan BSE-näyte, *foramen magnum* on suljettava välittömästi näytteenoton jälkeen. Pääntähdä ei saa irrottaa päistä, joita ei ole kunnollisesti suljettu.
4. Pääntähdä ei saa irrottaa päistä, joissa silmät ovat vahingoittuneet tai irronneet, tai joiden muutoin epäillä saastuneen keskushermostokudoksella.
5. Teurastamon on laadittava näytteenottosuunnitelma keskushermostokudoksen havaitsemiseksi pääntähdästä. Tarkempi kuvaus näytteenottosuunnitelmasta on kohdassa 16.9.



### 12.3 Poikkeus päänlihan leikkaamiseen sovellettavista vaatimuksista teurastamossa

Kohdassa 12.2 lueteltuja vaatimuksia ei tarvitse noudattaa, jos teurastamossa leikataan ainoastaan seuraavia päänlihoja poistamatta nautaeläimen päätä ripustuskoukusta tai siirtämällä päät teurastuslinjalta toiseen koukkuun leikkaamista varten:

- poskilihat (ulkopuoliset puremalihakset sekä alaleuan sisäpuoliset puremalihakset)

Jos päänlihat leikataan pöydällä tai telineessä, joka tukee päätä leikkaamisen aikana, tai jos leikataan muuta päänlihaa kuin poskilihaa, on aina noudatettava kohdassa 12.2 selostettua menettelytapaa.

### 12.4 Vaatimukset leikkaamoon leikattavaksi toimitettaville päille

Päänlihan irrottamista varten hyväksytyyn leikkaamoon toimitettavien yli 12 kuukauden ikäisten nautojen päiden on täytettävä seuraavat vaatimukset (koskee myös teurastamon yhteydessä olevaan hyväksytyyn leikkaamoon toimitettavia päitä):

1. Päiden on oltava ripustettuina varastoinnin ja kuljetuksen ajan.
2. Päiden silmät eivät saa olla vahingoittuneet tai irronneet. Leikattavaksi saa toimittaa vain päitä, jotka on tulpattu. Pulttipistoolin aiheuttama reikä ja *foramen magnum* on suljettava tulpalla teurastamossa tai teurastuspaikassa pään irrotuksen tai viimeistään heti BSE-näytteenoton jälkeen.
3. Teurastamon on laadittava näytteenottosuunnitelma keskushermostokudoskontaminaation havaitsemiseksi teurastamossa tulpattujen, leikkaamoon lähetettävien nautaeläinten päänlihasta.
4. Päiden tulee olla merkitty TSE-leimalla.



## OSA II TSE-NÄYTTEENOTTO JA SIIHEN LIITTYVÄT TOIMENPITEET

### 13 TSE-NÄYTTEENOTTO

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 luku III art. 6; luku IV art. 12; liite III A luku osa I kohdat 2 ja 3 sekä osa II*

*Komission päätös (2009/719/EY) luvan antamisesta tietyille jäsenvaltioille niiden vuotuisen BSE-seurantaohjelman tarkistamiseen: art. 1 ja 2 sekä liite*

*Maa- ja metsätalousministeriön asetus 321/2021 § 4 – 6, § 16 - 17*

*Eläintautilaki 76/2021 § 23 - 24*

#### 13.1 Nautaeläimet, joista on otettava BSE-näyte

Seuraavista nautaeläimistä on otettava teurastamossa BSE-näyte:

1. Nautaeläimet, joilla epäillään BSE-tartuntaa
2. Terveinä teurastetut yli 30 kk ikäiset naudat, jos ne ovat:
  - syntyneet muissa kuin MMMa 321/2021 4 §:ssä mainituissa EU:n jäsenvaltioissa
  - syntyneet EU:n ulkopuolisissa maissa.
3. Yli 48 kuukauden ikäiset nautaeläimet, jotka ovat syntyneet MMMa 321/2021 4 §:ssä mainituissa EU:n jäsenvaltioissa ja jos ne
  - on hätäteurastettu,
  - on sairauden toteamisen tai epäilyn vuoksi teurastettu sairaiden eläinten teurastusosastossa tai teurastamon virkaeläinlääkärin määräämän erityisjärjestelyn mukaisesti normaalilinjassa, esimerkiksi päivän viimeisenä,
  - on *ante mortem* -tarkastuksessa hylätty,
  - ovat kuolleet teuraskuljetuksen aikana,
  - ovat kuolleet itsestään teurastamossa tai
  - on lopetettu.



4. Yli 24 kuukauden ikäiset nautaeläimet, jotka ovat syntyneet muissa kuin MMMa 321/2021 4 §:ssä mainituissa EU:n jäsenvaltioissa tai EU:n ulkopuolisissa maissa ja jotka
- on hätäteurastettu,
  - on sairauden toteamisen tai epäilyn vuoksi teurastettu sairaiden eläinten teurastusosastossa tai teurastamon virkaeläinlääkärin määräämän erityisjärjestelyn mukaisesti normaalilinjassa, esimerkiksi päivän viimeisenä,
  - on *ante mortem* -tarkastuksessa hylätty,
  - ovat kuolleet teuraskuljetuksen aikana,
  - ovat kuolleet itsestään teurastamossa tai
  - on lopetettu.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 321/2021 4 §:ssä mainitut maat ovat: Suomi, Alankomaat, Belgia, Espanja, Irlanti, Italia, Itävalta, Kreikka, Kroatia, Kypros, Latvia, Liettua, Luxemburg, Malta, Pohjois-Irlanti, Portugali, Puola, Ranska, Ruotsi, Saksa, Slovakia, Slovenia, Tanska, Tšekki, Unkari, Viro. Näissä valtioissa syntyneitä terveinä teurastettuja nautoja ei tarvitse tutkia BSE-taudin varalta. Lisäksi terveinä teurastettuja nautoja ei tarvitse testata, jos ne ovat syntyneet muualla Yhdistyneessä kuningaskunnassa kuin Pohjois-Irlannissa ja jos ne on siirretty jäsenvaltioon tai Pohjois-Irlantiin ennen 1.1.2021.

Jos sellainen eläin, josta kuuluisi ottaa BSE-näyte, on kuollut itsestään esimerkiksi kuljetuksen aikana tai teurastamossa, tulee näyte ottaa teurastamalla ennen kuin raato toimitetaan hävitettäväksi. Jos kuljetuksen aikana kuollutta eläintä ei tuoda teurastamolle, BSE-näytteenotosta huolehtii raadon jatkokäsittelystä vastaava toimija.

## 13.2 Lampaat ja vuohet, joista on otettava TSE-näyte

Seuraavista lampaista ja vuohista on otettava teurastamossa TSE-näyte:

1. Eläimet, joilla epäillään TSE-tartuntaa.
2. Eläimet, jotka ovat yli 18 kuukauden ikäisiä ja
  - joissa on merkkejä näivettymisestä tai neurologisista oireista.
  - jotka on hätäteurastettu.



3. Todetun eläintautitapauksen yhteydessä eläimet, jotka ovat maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 321/2021 16 §:ssä ja 17 §:ssä tarkoitetun tutkimismääräyksen kohteena. Eläimen omistajan on ilmoitettava teurastamon virkaeläinlääkärille määräyksestä ennen eläimen teurastamista.

Jos sellainen eläin, josta kuuluisi ottaa TSE-näyte, on kuollut itsestään esimerkiksi kuljetuksen aikana tai teurastamossa, tulee näyte ottaa teurastamalla ennen kuin raato toimitetaan hävitettäväksi. Jos kuljetuksen aikana kuollutta eläintä ei tuoda teurastamolle, TSE-näytteenotosta huolehtii raadon jatkokäsittelystä vastaava toimija.

Lammas ja vuohi tulkitaan yli 18 kuukauden ikäiseksi, jos enemmän kuin kaksi pysyvää etuhammasta on puhjennut. Omistajan toimittama todistus eläimen iästä ei ole peruste näytteen ottamatta jättämiseen, jos eläimellä on puhjennut enemmän kuin kaksi pysyvää etuhammasta.

### 13.3 Näytteenotto

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 liite X*

*Valvonta-asetus (EU) 2017/625 II osasto luku II jakso II art. 18 kohta 3*

Teurastustoiminta on järjestettävä siten, että teurastuslinjan näytteenottopaikalla tiedetään, mistä eläimistä TSE-näyte on otettava. Tämä voidaan toteuttaa esimerkiksi sijoittamalla tai merkitsemällä eläimet tarvittaessa jo teurastamon navetassa siten, että niiden sekoittuminen ei ole teurastuksen aikana mahdollista.

Näytteenottopaikalle tiedotetaan, koska alkaa ja koska päättyy sellaisten eläinten teurastus, joista näyte on otettava.

Teurastamossa näytteen ottaa virkaeläinlääkäri. TSE-näytteen voi ottaa myös virkaeläinlääkärin valvonnassa virallinen avustaja<sup>2</sup> tai muu virkaeläinlääkärin hyväksymä henkilö, joka on koulutettu tehtävään.

Nautaeläimen näyte otetaan aivorungosta, mieluiten ydinjatkoksen (*medulla oblongata*) *obex*-alue kokonaisuena. Jotta pystyttäisiin varmistamaan oikean ja hyvälaatuisen näytteen saaminen jokaisesta ruhosta, paras näytteenottopaikka on teurastuslinjalla heti pään irrotuksen jälkeen. Jos *obex*-aluetta ei jostain syystä ole saatavilla, otetaan näytteeksi muuta aivorunkoa. Näytepalan pituus tulisi olla 3-10 cm. Näytepalan voi lähettää Ruokavirastoon tutkittavaksi myös, jos se on

---

<sup>2</sup> 1.2.2020 alkaen kansallisessa elintarvikelainsäädännössä käytetään termejä virkaeläinlääkäri ja virallinen avustaja aikaisemmin käytettyjen tarkastuseläinlääkärin ja lihantarkastajan sijaan





huonokuntoinen tai hajonnut. Jos aivorunkonäytettä ei ole saatavissa, voidaan tutkimusta varten lähettää koko pää.

Lampaasta ja vuohesta näytteeksi otetaan sekä aivorunkoa että pikkuaivokudosta. Jos edustavia näytepaloja ei ole saatavissa, tutkimusta varten voidaan lähettää koko pää.

Nautojen, lampaiden ja vuohien TSE-näytteet tutkitaan Ruokaviraston virologian laboratoriossa Helsingissä. Kokonaiset pääät voidaan lähettää myös muihin Ruokaviraston toimipaikkoihin näytteenottoa varten. Ennen pään lähettämistä tulee olla yhteydessä siihen Ruokaviraston toimipaikkaa, johon pää lähetetään.

Tarkemmat näytteenotto-ohjeet ja tutkimusyksikköjen yhteystiedot ovat Ruokaviraston kotisivuilla.

## 13.4 Näytetuloksista ilmoittaminen

Kun BSE-pikatestin tulos valmistuu, tuloksesta ilmoitetaan teurastamon virkaeläinlääkärille. Näytteen tulos voi olla negatiivinen, positiivinen tai epävarma. Jos testin tulos on muu kuin negatiivinen ja testaus joudutaan uusimaan, Ruokaviraston TSE-laboratorio ilmoittaa tästä viipymättä teurastamon virkaeläinlääkärille.

Jos BSE-pikatestistä tai muusta TSE-testistä saadaan positiivinen tai epävarma lopullinen tulos tai näyte muusta syystä lähetetään Euroopan yhteisön referenssilaboratorioon jatkotutkimuksia varten, Ruokaviraston TSE-laboratorio ilmoittaa teurastamon virkaeläinlääkärille, että tutkittava näyte tutkitaan TSE-varmennustestissä. Ruokavirasto ilmoittaa asiasta lisäksi maa- ja metsätalousministeriön ruokaosastolle ja läänineläinlääkärille.

## 13.5 Karanteenitoimenpiteet

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 liite III A luku osa I kohta 6; liite III A luku osa II kohta 7  
Valvonta-asetus (EU) 2017/625 II osasto luku II jakso II art. 18 kohta 3  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus 316/2021 § 57*

TSE-tutkimuksen tulosta odottavan nautaeläimen, lampaan tai vuohen ruho, muut eläimen osat ja sivutuotteet, mukaan lukien vuota, on säilytettävä selvästi merkittynä ja erillään muista ruhoista ja sivutuotteista, kunnes testin tulos on varmistunut negatiiviseksi. Sivutuotteiden, ruhojen ja elimien säilyttämisestä voidaan poiketa vain, jos ne hävitetään kuten TSE-riskiaineksi.



Myös välittömästi BSE-testin tulosta odottavaa nautaeläintä ennen teurastetun eläimen ja kahden välittömästi tämän nautaeläimen jälkeen teurastetun eläimen ruhot, elimet ja sivutuotteet on säilytettävä selvästi merkittynä ja erillään, että ne voidaan tarvittaessa hylätä.

Viereisten ruhojen (samalla teurastuslinjalla 1 välittömästi ennen ja 2 välittömästi BSE-testatun naudanneruhojen jälkeen teurastettua ruhoa) säilyttämisvelvoitteesta voidaan poiketa vain, jos teurastuslinjalla noudatetaan erityisjärjestelyjä, joilla viereisten ruhojen saastuminen TSE-riskiaineksella voidaan varmuudella estää. Tällainen erityisjärjestely voi olla esimerkiksi teurastustauon järjestäminen ennen sellaisen ruhojen teurastusta, josta BSE-näyte on otettava. Ennen kuin teurastusta jatketaan sellaisen ruhojen jälkeen, josta BSE-näyte on otettu, ympäristö ja laitteet on pestävä ja desinfioitava perusteellisesti, jos halutaan välttää kahden seuraavan ruhojen joutuminen karanteeniin.

Valvontaviranomainen voi sallia ruhojen leimaamisen terveystunnuksella jo ennen TSE-tutkimuksen valmistumista, jos teurastamolla on valvontaviranomaisen hyväksymä järjestelmä, jolla varmistetaan, että ruhoja ei vapauteta jatkokäsittelyyn ennen kuin TSE-tutkimustulos on varmistunut kielteiseksi.

## 14 RUHOJEN JA SIVUTUOTTEIDEN VAPAUTTAMINEN KARANTEENISTA

*TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 liite III A luku osa I kohta 6; liite III A luku osa II kohta 7*

### 14.1 Yleistä

Ruhot, elimet ja sivutuotteet voidaan vapauttaa karanteenista, kun TSE-pikatestistä saadaan negatiivinen tulos. Toiminta muissa tapauksissa on kuvattu luvussa 15.

### 14.2 Elinten ja veren siirto teurastamosta BSE-tutkimuksen ollessa kesken

Ruokaviraston lihantarkastusyksikkö voi myöntää luvan elintarvikkeeksi tarkoitettujen elinten ja veren siirtämiselle teurastamosta toiseen laitokseen BSE-tutkimuksen ollessa kesken. TSE-asetuksen mukaan BSE:n varalta tutkittavien nautojen kaikki osat on säilytettävä teurastamossa BSE-tutkimuksen ajan. Sellaisten nautojen, joilla ei epäillä *ante mortem* -tarkastuksen perusteella TSE-tartuntaa, mutta jotka on tutkittava BSE:n varalta, elintarvikkeeksi tarkoitettujen elinten ja veren siirto ja varastoiminen muualla kuin teurastamossa tai sen yhteydessä olevassa hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa on mahdollista ennen BSE-tutkimustuloksen varmistumista, jos tässä luvussa esitetyt vaatimukset täyttyvät.



### 14.2.1 Teurastamon toimenpiteet

Elintarvikkeeksi tarkoitettujen elinten ja veren siirtoon BSE-tutkimuksen ollessa kesken tulee olla Ruokaviraston lupa. Teurastamon on lähetettävä yksityiskohtainen hakemus ja selvitys Ruokaviraston lihantarkastusyksikköön sekä saatava lupa ennen kyseisen toiminnan aloittamista. Edellytyksenä elinten ja veren siirrolle on, että vastaanottavassa laitoksessa tätä toimintaa valvoo Ruokaviraston virkaeläinlääkäri, vaikka laitos muilta osin olisikin kunnan viranomaisen valvonnassa. Myönnetty lupa liitetään teurastamon omaevalvontakirjanpitoon.

Teurastamolla on oltava lisäksi teurastamon virkaeläinlääkäriin myöntämä lupa jokaisen erän siirtämiseen. Elintarvikkeeksi tarkoitettujen elinten ja veren pakattava ennen niiden kuljettamista teurastamosta varastoivaan laitokseen. Pakkauksessa on oltava tunnistusmerkki ja muut vaadittavat merkinnät. Pakkaukset on kiinnitettävä toisiinsa niin, ettei yksittäisiä pakkauksia voi irrottaa tai poistaa. Yhteen kiinnitetyt pakkaukset on merkittävä selvästi merkinnällä ”BSE-tutkimus”.

Kaupallisia asiakirjoja ja muuta siirtoihin liittyvää kirjanpitoa säilytetään vähintään kaksi vuotta.

### 14.2.2 Teurastamoa valvovan virkaeläinlääkäriin tehtävät

Teurastamoa valvova virkaeläinlääkäri antaa elimien tai veren siirtoluvan varmistuttuaan siitä, että varastoivassa laitoksessa kunkin lähetettävän erän purkamista, käsittelyä ja vapauttamista valvoo Ruokaviraston virkaeläinlääkäri, vaikka laitos muilta osin olisikin kunnan viranomaisen valvonnassa.

Teurastamoa valvovan virkaeläinlääkäriin on lähetettävä kopiot kaupallisista asiakirjoista varastointia valvovalle virkaeläinlääkärille. Lisäksi virkaeläinlääkäriin on ilmoitettava varastointia valvovalle virkaeläinlääkärille siirtokuljetuksen lähtöaika.

Teurastamoa valvovan virkaeläinlääkäriin on varmistettava, että varastointia valvova virkaeläinlääkäri on saanut edellä mainitut tiedot. Teurastamoa valvova virkaeläinlääkäri ilmoittaa BSE-tutkimustuloksen kirjallisesti varastointia valvovalle virkaeläinlääkärille sen jälkeen, kun hän on varmistunut siitä, että kaikkien niiden eläinten, joista varastoon siirretyt elimet ja veri ovat peräisin, sekä muiden samana päivänä teurastettujen nautojen BSE-tutkimustulokset ovat tulleet, ennen kuin hän lähettää tiedon varastointia valvovalle virkaeläinlääkärille. Jos tutkimustulosten joukossa on positiivinen tulos, toimitaan tämän ohjeen luvun 15 mukaisesti.

Teurastamoa valvovan virkaeläinlääkäriin on pidettävä kirjaa elimien ja veren siirrosta varastoivaan laitokseen. Kirjanpitoa voidaan pitää tämän ohjeen liitteen 3 mukaisella



lomakkeella tai kirjanpitoon tulee liittää lomakkeen mukaiset tiedot. Kirjanpito ja kopiot lähetetyistä asiakirjoista on säilytettävä vähintään kahden vuoden ajan.

#### 14.2.3 Vastaanottavan laitoksen toimenpiteet

Elimet ja veri on pidettävä karanteenissa siihen saakka, kun varastointia valvova virkaeläinlääkäri vapauttaa ne saatuaan teurastamoa valvovalta virkaeläinlääkäriltä tiedon kielteisestä BSE-tutkimustuloksesta. Kaupallisia asiakirjoja ja muuta siirtoihin liittyvää kirjanpitoa säilytetään vähintään kaksi vuotta.

#### 14.2.4 Vastaanottavassa laitoksessa varastointia valvovan virkaeläinlääkärin tehtävät

Varastointia valvova virkaeläinlääkäri on Ruokaviraston palveluksessa ja hänen tehtävänä on elimien ja veren varastoinnin valvonta. Varastointia valvova virkaeläinlääkäri vapauttaa elimet ja veren karanteenista saatuaan teurastamoa valvovalta virkaeläinlääkäriltä tiedon kielteisestä BSE-tutkimustuloksesta. Jos tutkimustulosten joukossa on positiivinen tulos, toimitaan tämän ohjeen luvun 15 mukaisesti.

Varastointia valvovan virkaeläinlääkärin on pidettävä kirjaa elinten ja veren varastotilanteesta ja säilytettävä kopiot BSE-tutkimustuloksista. Kirjanpitoon voidaan käyttää tämän ohjeen liitteen 4 mukaista lomaketta tai kirjanpitoon on liitettävä lomakkeessa mainitut tiedot. Kirjanpito ja asiakirjat on säilytettävä vähintään kahden vuoden ajan. Varastointia valvovan virkaeläinlääkärin on lähetettävä kerran viikossa kopio edellisen viikon kirjanpidosta Ruokaviraston lihantarkastusyksikköön.

## 15 RUHOJEN JA MUIDEN ELÄIMEN OSIEN JA SIVUTUOTTEIDEN HYLKÄÄMINEN

*Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627 osasto III luku III art. 45  
TSE-asetus (EY) N:o 999/2001 luku II art. 13; liite III A luku osa I kohta 6; liite III A luku osa II kohta 7  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus 316/2021 § 56  
Sivutuoteasetus (EY) N:o 1069/2009 art. 8*

Jos nautaeläimen testitulos BSE-pikatestissä on ollut positiivinen tai epävarma, ja testitulos osoittautuu varmennustutkimuksessakin positiiviseksi tai säilyy epävarmana, tämän nautaeläimen lisäksi hylätään ja käsitellään 1 luokan sivutuotteena myös aina vähintään yksi välittömästi ennen positiivista naudanruhoa



teurastetun eläimen ruho ja vähintään kaksi välittömästi sen jälkeen teurastetun eläimen ruhoa, eläinlajista riippumatta.

Kun ruho on tutkittu TSE-tautien varalta pikatestillä ja positiivisen tai epävarman pikatestin tulos on varmistettu varmennustutkimuksella negatiiviseksi, hylätään ainoastaan tutkittu ruho sivutuotteineen ja hävitetään kaikki ruhon osat, myös vuota, 1 luokan sivutuotteena. Jos sivutuotteita ei voida varmuudella määrittää ruhoon kuuluvaksi, koko se sivutuote-erä hylätään, johon hylätyistä eläimistä saadut sivutuotteet kuuluvat.

Jos eläimen TSE-pikatestistä ei ole mahdollista saada negatiivista tulosta (näyte on hävinnyt tai jäänyt ottamatta tms.) toimitaan seuraavasti:

- Nautaeläin, jolla epäillään BSE-tartuntaa: kyseinen ruho, muut eläimen osat ja sivutuotteet hylätään ja käsitellään luokan 1 sivutuotteena. Lisäksi hylätään ja käsitellään luokan 1 sivutuotteena aina yksi välittömästi ennen kyseistä nautanruhoa teurastetun eläimen ruho sekä kaksi välittömästi sen jälkeen teurastetun eläimen ruhoa, eläinlajista riippumatta.
- Muut tapaukset: kyseinen ruho, muut eläimen osat ja sivutuotteet hylätään ja käsitellään luokan 1 sivutuotteena.



## OSA III YLEISET OMAVALVONTAVAATIMUKSET

### 16 TSE-TAUTIEN HALLINTAAN LIITTYVÄ OMAVALVONTA

*Sivutuoteasetus (EU) N:o 1069/2009 art. 28 - 30*

*Maa- ja metsätalousministeriön asetus 316/2021 § 59 - 60*

Elintarvikealan toimijalla tulee olla järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee TSE-tauteihin liittyvät vaarat ja varmistaa, että toiminta täyttää lainsäädännön vaatimukset. Toimijan on kirjattava omavalvonnan tulokset riittävällä tarkkuudella.

#### 16.1 Vastuualueet

TSE-tautien hallintaan liittyvä omavalvontajärjestelmä voi kattaa esimerkiksi seuraavat osa-alueet:

- nautaeläinten rekisterikyselyjen tekeminen ja niiden käsittelyyn liittyvät menettelyt
- navettaolosuhteet ja elävänä tarkastukseen liittyvä muu kuin viranomaistoiminta, kuten eläinten järjestäminen ikäryhmittäin navetassa
- näytteenottoon liittyvä toiminta siltä osin kuin se ei ole viranomaistoimintaa, esimerkiksi näytteenottovälineiden hallinta, otettujen näytteiden käsittely ja lähettäminen tutkittaviksi
- tutkittavien ruhojen, elinten ja muiden sivutuotteiden karanteeniin ohjaukseen ja säilytykseen sekä vapauttamiseen liittyvä toiminta viranomaisen ohjauksessa
- TSE-riskiaineksen erottaminen, värjääminen ja säilytys sekä säilytysastioiden merkinnät
- TSE-riskiainesta sisältävien ruhojen ja päiden käsittely sekä merkitseminen
- TSE-riskiainesta sisältävien ruhojen ja päiden lähettäminen elintarvikehuoneiston ulkopuolelle
- päänlihan leikkaaminen
- TSE-riskiaineksen lähettäminen jatkokäsittelylaitokseen
- toimenpiteet, jos teurastetussa eläimessä todetaan TSE-tauti
- kaupalliset asiakirjat



## 16.2 Nautaeläinten rekisterikyselyjen omavalvonta

Rekisterikyselyyn liittyvä omavalvonta on kuvattu Ruokaviraston ohjeessa ”Nautaeläinten merkinnät ja rekisterikysely sekä niiden viranomaisvalvonta teurastamoissa ja pienteurastamoissa”.

## 16.3 Navettaolosuhteet ja elävänä tarkastukseen liittyvä toiminta

Navettaolosuhteiden on oltava sellaiset, että eläinten elävänä tarkastus voidaan tehdä asianmukaisesti.

Eri-ikäiset nautaeläimet voidaan jo navetassa merkitä tai järjestää erilleen näytteenottoa varten. Näin voidaan esimerkiksi teurastusjärjestyksen avulla varmistaa, että näytteenottopaikalla on tiedossa, koska näytteenotto alkaa ja päättyy, ja että näytteet otetaan niistä eläimistä, joista ne lainsäädännön mukaan on otettava.

Teurastamotoimijan tulee lisäksi varmistaa, että navetassa erotellaan teurastamon virkaeläinlääkärin ohjeistuksen mukaisesti TSE-oireiset tai muuten sairaat eläimet, sekä käsitellään asianmukaisesti itsestään kuolleet nautaeläimet, lampaat ja vuohet.

## 16.4 TSE-näytteenottoon liittyvä toiminta

Vaikka TSE-näytteenotto on osa lihantarkastusta, tulee teurastamotoimijalla olla järjestelmä omaan toimintaan liittyvistä näytteenottomenettelyistä, esimerkiksi jos teurastetaan muuta kuin suomalaista alkuperää olevaa nautaa, miten välitetään tieto näytteenottopaikalle siitä, että teurastetusta naudasta on otettava TSE-näyte, näytteenottovälineiden säilyttäminen ja käsittely sekä näytteiden säilyttäminen ja lähettäminen.

Jos teurastamon henkilökunta on saanut koulutuksen TSE-näytteenottoon ja ottaa näytteitä virkaeläinlääkärin valvonnassa, näytteenottajat tulee nimetä.

Teurastamotoimijalla tulee olla järjestelmä, jonka avulla valvontaviranomainen voi varmistua siitä, että näytteet on otettu kaikista niistä eläimistä, joita näytteenotto koskee. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi vertaamalla näytepurkkien lukumäärää teurastuslistalla olevien näytteenottoa edellyttävien eläinten lukumäärään.

Lisäksi on oltava järjestelmä, jolla valvontaviranomainen voi varmistua siitä, että Ruokavirastoon lähetettävät näytteet ovat tutkimuskelpoisia. Toimijan on esimerkiksi



varmistettava pään säilyttäminen ja Ruokavirastoon lähettäminen siinä tapauksessa, että näytteeksi ei ole onnistuttu saamaan *obex*-aluetta tai muuta aivorungon osaa.

## 16.5 Karanteeniin ohjaus, säilytys ja vapautus

Teurastamotoimijalla on oltava omavalvontajärjestelmä, jolla varmistetaan, että mahdollisen positiivisen tai epävarman BSE-testituloksen vuoksi on mahdollista varmuudella hylätä myös BSE-positiiviseksi osoittautuneen tai varmennustutkimuksessakin epävarman testituloksen saaneen nautaeläimen välittömästi ennen ja jälkeen teurastuslinjalla (yksi ennen ja kaksi jälkeen) teurastetut eläimet. Omavalvonnassa tulee ottaa huomioon TSE-tutkimuksen vastausta odottavien ruhojen, muiden eläinten osien ja sivutuotteiden sekä ns. viereisten ruhojen merkitseminen, säilytyspaikat ja säilyttämiseen liittyvät muut mahdolliset toimenpiteet.

Lisäksi on oltava järjestelmä, jonka avulla hallitaan hyväksytyjen ruhojen, elinten ja sivutuotteiden karanteenista vapauttaminen ja leimaaminen sen jälkeen, kun virkaeläinlääkäriltä on saatu tieto negatiivisesta tutkimustuloksesta.

Jos teurastamossa leimataan nautaeläinten ruhoja ennen kuin negatiivinen BSE-tutkimustulos on saatu, on teurastamossa oltava käytössä siihen liittyvä valvontajärjestelmä, jolla varmistetaan, että tutkimustulosta odottavat terveysmerkityt ruhot eivät lähde teurastamosta ennen kuin niiden BSE-tutkimuksesta on saatu negatiivinen tulos.

Teurastamosta voidaan siirtää BSE-tutkimuksen tulosta odottavia elimiä, verta tai sivutuotteita toiseen laitokseen. Tällaisen toiminnan edellytyksenä on Ruokaviraston myöntämä, tämän ohjeen luvussa 14 kuvattu lupa. Myönnetyn luvan kopio on liitettävä teurastamon omavalvontakirjanpitoon.

## 16.6 TSE-riskiaineksen erottaminen

Toimijalla tulee olla TSE-riskiaineksen erottamiseen valvontajärjestelmä, jolla varmistetaan siitä, että riskiaineksen erottamisen yhteydessä muut kudokset eivät saastu TSE-riskiaineksella, ja että TSE-riskiaine on täysin poistettu. Järjestelmä on oltava erikseen teurastamolle ja leikkaamolle sekä erikseen TSE-riskiaineryhmien, kuten lampaan ja vuohen selkäytimen poistamisen ja naudan päänlihan leikkaamisen osalta. Naudan päänlihan leikkaamiseen liittyvät omavalvontavaatimukset kuvataan tämän ohjeen kohdissa 16.9 ja 16.10.





Teurastamotoimijalla on myös oltava suunnitelma halkaisuvirheellisten nautaeläinten selkärangan poistamisen osalta. Suunnitelma laaditaan yhteistyössä teurastamoa valvovan virkaeläinlääkärin kanssa.

## 16.7 TSE-riskiaineen kerääminen, säilyttäminen ja värjääminen

Toimijalla on oltava TSE-riskiaineen keräämiseen, säilyttämiseen ja värjäämiseen omavalvontajärjestelmä, jolla varmistetaan, että TSE-riskiaine ei pääse sekoittumaan elintarvikkeiden tai muiden sivutuotteiden kanssa. Omavalvontajärjestelmässä on huomioitava muun muassa TSE-riskiaineen keräämiseen tarkoitettut astiat, hihnat, kuilut, allasvaunut sekä kontit ja niiden merkitseminen, sekä TSE-riskiaineen värjääminen, väriaineet, värjäyspaikat, riskiaineen säilytys sekä tarvittaessa riskiaineen jäähdyttäminen ja pakastaminen.

## 16.8 TSE-merkinnät ruhoissa ja päissä sekä ruhojen ja päiden lähettäminen

Toimijan omavalvontajärjestelmään on sisällyttävä TSE-riskiainesta sisältävien ruhojen ja ruhon osien käsittely, merkitseminen sekä niiden lähettämistä koskeva ilmoitusmenettely, asiakirjat ja kirjanpito. Lisäksi lähettävän elintarvikehuoneiston toimijan on varmistettava, että vastaanottava elintarvikehuoneisto on hyväksytty kyseisen TSE-riskiaineen erottamiseen.

## 16.9 Yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten päänlihaa leikkaavan teurastamon omavalvontaohjelma

Jos teurastamossa leikataan yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten päänlihaa kohdassa 12.2 kuvatulla tavalla, teurastamotoimijalla on oltava omavalvontajärjestelmä, joka sisältää toimenpiteet ko. kohdassa kuvattujen vaatimusten varmistamiseksi.

Teurastamotoimijan on laadittava näytteenottosuunnitelma keskushermostokudoksen havaitsemiseksi päänlihasta. Näytteenottosuunnitelman tulee kattaa näytteenotto, näytteiden toimittaminen laboratorioon, testimenetelmä ja näytteenottotiheys. Omavalvontajärjestelmän tulee myös sisältää korjaavat toimenpiteet mahdollisen positiivisen testituloksen johdosta.

Näytteeksi otetaan leikattua päänlihaa. Ruokaviraston näytteenotto-ohjeet ovat Ruokaviraston kotisivuilla (kemialliset elintarviketutkimukset). Jos näytteitä ei lähetetä tutkittavaksi Ruokavirastoon, näytteet tutkiva laboratorio antaa näytteenotto-ohjeet. Kun päänlihaa leikataan teurastamossa siihen varatulla alueella,



näytteenottotiheytenä noudatetaan aluksi 1 tutkittu näyte 500 leikattua päätä kohti. Näytteenottotiheys voidaan harventaa 1 näytteeseen 1 000 leikattua päätä kohti, kun tutkimustulokset ovat olleet negatiivisia kymmenellä peräkkäisellä tutkimuskerralla. Näytteenottotiheys tulee nostaa uudelleen 1 näytteeseen 500 leikattua päätä kohti, jos näytteissä todetaan yksikin positiivinen tulos. Jos positiivisia tuloksia todetaan, toimijan tulee ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin kontaminaation estämiseksi. Toimijan tulee ilmoittaa positiivisista tuloksista teurastamo valvovalle virkaeläinlääkärille.

Päänlihaa ei tarvitse säilyttää teurastamossa keskushermostokudoskontaminaation varalta tehdyn tutkimuksen tuloksen saapumiseen saakka, vaan se voidaan käyttää jo ennen tutkimustuloksen saapumista. Päänlihaa ei myöskään tarvitse jäljittää ja vetää takaisin, jos näytetulos keskushermostokudoskontaminaation varalta on positiivinen. Toimijan tulee kuitenkin ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin positiivisen testituloksen johdosta, jotta päänlihan saastuminen keskushermostomateriaalilla voidaan jatkossa estää. Tutkimustulokset ja niiden johdosta tehdyt toimenpiteet tulee kirjata toimijan omavalvontakirjanpitoon.

Vastaavaa omavalvontajärjestelmää ei tarvita, jos teurastamo leikkaa yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten päänlihaa kohdassa 12.3. kuvatulla tavalla.

## 16.10 Yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten päänlihaa leikkaavan leikkaamon omavalvontaohjelma

Yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten päänlihojen leikkuussa leikkaamon omavalvontajärjestelmän tulee sisältää vähintään seuraavat toimenpiteet:

1. Kaikille päille on tehtävä vastaanottotarkastus. Jos tulppa on irronnut, silmät ovat vahingoittuneet tai pään epäillään muuten saastuneen keskushermostokudoksella kuljetuksen aikana, päätä ei saa leikata päänlihaa. Vastaanottotarkastuksessa on valvottava, että päät on merkitty TSE-leimalla.
2. Leikkaamotoimijan on laadittava työohjeet, joita noudattamalla päänlihan kontaminoituminen keskushermostokudoksella voidaan estää.
3. Päänlihan leikkaaminen on tehtävä erillään muusta leikkaamotoiminnasta. Erillään pito voidaan toteuttaa rakenteellisesti tai toiminnallisesti.
4. Leikkaamotoimijan on varmistuttava siitä, että nautaeläinten päitä lähettävässä teurastamossa on valvontaviranomaisen arvioima omavalvontaohjelma päiden asianmukaisesta käsittelystä (tulppaaminen, näytteenotto, leimaaminen).



5. Leikkaamotoimijan on laadittava näytteenottosuunnitelma keskushermostokudoksen havaitsemiseksi päänlihasta. Näytteenottosuunnitelman tulee kattaa näytteenotto, näytteiden toimittaminen laboratorioon, testimenetelmä ja näytteenottotiheys. Omavalvontaohjelman tulee sisältää myös korjaavat toimenpiteet mahdollisen positiivisen testituloksen johdosta.

## 16.11 TSE-riskiaineksen lähettäminen hävitettäväksi ja määrien seuranta

TSE-riskiainesta lähettävän elintarvikealan toimijan on varmistettava, että vastaanottava laitos on hyväksytty käsittelemään tai varastoimaan TSE-riskiainesta.

Toimijan omavalvontakirjanpidosta on käytävä ilmi lähetettävän TSE-riskiaineksen määrä (arvioitu tai punnittu). Hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa voi syntyä myös muuta luokan 1 sivutuotetta tai toimija voi omalla päätöksellään laittaa muihin sivutuoteluokkiin kuuluvaa ainesta lähtevän TSE-riskiaineksen joukkoon. Tämän vuoksi toimijan omavalvontakirjanpidossa on oltava yksityiskohtaiset tiedot, mistä elintarvikehuoneistosta lähtevä luokan 1 aines käytännössä muodostuu.

Todellisen teurastamosta lähtevän TSE-riskiaineksen määrän arvioimiseksi on perusteltua tehdä TSE-riskiainekseksi määriteltyjen eri kudosten ja ruhonosien koepunnituksia. Kudosten painoa verrataan teurastetun eläimen ruho- tai elopainoon. Saatua lukua (% tai kg TSE-riskiainesta/ teurastettujen eläinten määrä kg tai kpl) voidaan käyttää teurastamokohtaisen syntyvän TSE-riskiaineksen määrän arvioinnin perusteena.

Jatkokäsittelylaitokseen lähetetyn ja siellä vastaanotetun TSE-riskiaineksen (luokan 1) määriä on säännöllisesti verrattava toisiinsa. Lisäksi syntyvän TSE-riskiaineksen määriä on verrattava teurastettujen eläinten määriin. Jos määrissä ilmenee muutoksia tai ristiriitaisuuksia, syyt on selvitettävä välittömästi ja korjaavat toimenpiteet kirjattava. Syntyvien ja lähtevien TSE-riskiainemäärien lisäksi omavalvonnassa on tarkastettava lähtevän TSE-riskiaineksen koostumusta ja varmistettava, että lähtevä aines koostuu niistä sivutuotteista, jotka omavalvontakirjanpidossa on kuvattu.

## 16.12 Varautuminen poikkeaviin tilanteisiin

Elintarvikealan toimijalla on oltava omavalvontajärjestelmä, jonka avulla varmistetaan, että elintarvikehuoneistossa säilytetään kaikki ne ruhot, muut eläimen osat ja sivutuotteet, jotka joudutaan myöhemmin mahdollisen positiivisen TSE-testituloksen perusteella hylkäämään. Lisäksi toimijan on varauduttava muihin TSE-



riskiaineksen erottamiseen, säilyttämiseen ja lähettämiseen liittyviin mahdollisiin häiriöihin.

### 16.13 TSE-tautien hallintaan liittyvä kirjanpito

Teurastamoiden ja leikkaamoiden on tarvittaessa noudatettava, yleisten asiakirjavaatimusten lisäksi, TSE-tautien hallintaan liittyviä erityisiä kirjanpitovaatimuksia.

Teurastamon kirjanpidon tulee sisältää tiedot vastaanotetuista eläimistä, tiedot eteenpäin lähetetyistä riskiainesta sisältävistä ruhoista ja ruhon osista sekä lähetetystä TSE-riskiaineksesta. Kirjanpidon tulee myös sisältää tiedot tehdyistä korjaavista toimenpiteistä.

Vastaanotettujen eläinten kirjanpitoon kirjataan tiedot teurastettavien eläinten rekisterikyselyistä sekä teurastamossa ennen teurastusta tapahtuvasta lajittelusta ja muista toimenpiteistä.

Jos teurastamosta lähetetään TSE-riskiainesta sisältäviä ruhoja ja ruhonosia leikkaamoon, joka ei ole teurastamon yhteydessä, teurastamon omavalvontakirjanpidossa on oltava kunkin lähetyksen vastaanottajan nimi ja yhteystiedot, lähetyspäivämäärä, lähetettyjen TSE-riskiainesta sisältävien ruhojen lukumäärä eläinlajeittain sekä tieto siitä mitä TSE-riskiainesta sisältäviä ruhonosia lähetyksessä oli.

Jos teurastamosta lähetetään yli 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten päitä muuhun kuin teurastamon yhteydessä sijaitsevaan leikkaamoon päänlihan leikkaamista varten, teurastamon omavalvontakirjanpidossa on oltava kunkin lähetyksen vastaanottajan nimi ja yhteystiedot sekä leikattavaksi lähetettyjen päiden lähetyspäivämäärä ja lukumäärä.

Teurastamon kirjanpidossa on oltava lisäksi kopiot niistä ilmoituksista, joita on tehty lähetettäessä TSE-riskiainesta sisältäviä ruhoja ja ruhonosia sellaiseen leikkaamoon, joka ei ole teurastamon yhteydessä. Kirjanpidossa säilytetään myös vastaanottavasta leikkaamosta saadut vastaukset ilmoituksiin.

Leikkaamon, joka vastaanottaa TSE-riskiainesta sisältäviä päitä, ruhoja ja ruhonosia, kirjanpidossa tulee olla kunkin tällaisen lähetyksen lähettäjän nimi ja yhteystiedot, TSE-riskiainesta sisältävien ruhojen, ruhonosien tai päiden vastaanottopäivämäärä, vastaanotettujen TSE-riskiainesta sisältävien päiden tai ruhojen lukumäärä eläinlajeittain, sekä tieto siitä mitä TSE-riskiainesta sisältäviä ruhonosia lähetys sisälsi.



Leikkaamon kirjanpidossa on oltava lisäksi ne ilmoitukset, joita on saatu lähettävästä teurastamosta ennen TSE-riskiainesta sisältäviä ruhojen ja ruhonosien vastaanottamista, jos teurastamo ei ole leikkaamon yhteydessä. Kirjanpidossa säilytetään myös kopiot teurastamoon lähetetyistä vastauksista ilmoituksen vastaanottamisesta.

Elintarvikealan toimijan on säilytettävä hävitettäväksi lähetettävän TSE-riskiaineen mukana lähetetyn sivutuoteasetuksen mukaisen kaupallisen asiakirjan kopiota kaksi vuotta. Kirjanpitoon on liitettävä myös asiakirjat, jotka sisältävät jatkokäsittelylaitoksen lähettämät tiedot vastaanotetun riskiaineen määrästä.

## Liite 1 Luokan 1 kaupallinen asiakirja (MALLI)

### JATKOKÄSITTELYYN LÄHETETTÄVÄ LUOKAN 1 SIVUTUOTE: AINOASTAAN HÄVITETTÄVÄKSI

Lähetyspäivämäärä .....

Lähetettävä TSE-riskiaines/luokan 1 sivutuote; koostumus (myös eläinlaji):

.....

Mahdollinen käsittely (esim. värjääminen): .....

Määrä (kg): ..... arvio/punnittu lähetävässä laitoksessa (tarpeeton yliviivataan)

Määrä (kg): ..... punnittu vastaanottavassa laitoksessa

#### Lähetäjä

Laitoksen nimi ..... Hyväksymisnumero .....

Osoite .....

#### Määräpaikka

Laitoksen nimi ..... Hyväksymisnumero .....

Osoite .....

#### Kuljetusväline

Kuljetusliike..... Rekisteröintinumero .....

Osoite.....

.....  
*Lähetysten vastuuhenkilön allekirjoitus ja nimenselvennys*  
(lähetävän laitoksen vastuuhenkilö allekirjoittaa)

Kaupallinen asiakirja laaditaan kolmena kappaleena:

- 1) alkuperäinen seuraa sivutuotekuljetusta määräpaikkaan
- 2) jäljennös jää lähetävään laitokseen
- 3) jäljennös jää kuljettajalle

## Liite 2 TSE-toimien tarkastamisen muistilista

Tarkastuksen perustiedot			
Päivämäärä			
Tarkastuksen kohde			
Tarkastuksessa läsnä			
Tarkastuksen tyyppi	<input type="checkbox"/> Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus	<input type="checkbox"/> Seurantakäynti: epäkohdat korjattu Kyllä <input type="checkbox"/> / Ei <input type="checkbox"/>	Edellisen tarkastuksen pvm:

TSE-toimintojen hyväksymiset (Oiva-arviointiohje 1.3)				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Elintarvikehuoneistolla on hyväksyntä kaikille TSE-toiminnoille, joille sitä lainsäädännön mukaan vaaditaan				
TSE-toiminnoissa käytettävien tilojen, välineiden ym. vastaavuus hyväksymisasiakirjoihin				
Hyväksymisasiakirjojen tarkastettavuus elintarvikehuoneistossa				
<i>Havaitut epäkohdat:</i>				
Nautaeläinten rekisterikysely (Oiva-arviointiohje 9.1)				
	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Rekisterikyselyn tekeminen				
Toimintaohjeet, kun normaali vastaus rekisterikyselyyn				
Toimintaohjeet poikkeaviin tilanteisiin				
Rekisterikyselyn tuloksen ilmoittaminen teurastamon virkaeläinlääkärille				
<i>Havaitut epäkohdat:</i>				

<b>TSE-riskiaine ja siihen liittyvät toimenpiteet (Oiva-arviointiohje 8.1)</b>				
<b>TSE-riskiaineen käsittely (teurastamot ja leikkaamot) (ohje 8.1)</b>	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
TSE-riskiaineen oikea määrittely				
TSE-riskiaineen ja elintarvikkeiden ristisaastumisen esto				
Toimenpiteet, joilla varmistetaan TSE-riskiaineen poistamisesta täysin				
Keräämiseen käytettävät astiat ja välineet merkintöineen ja niiden puhtaanapito				
TSE-riskiaineen värjääminen, väriaineet ja värjäyspaikat				
TSE-riskiaineen säilytys elintarvikehuoneistossa tai sen alueella				
TSE-riskiaineen jäädyttäminen ja/tai mahdollinen pakastaminen				
Toimittaminen hävitettäväksi: lähetys, kuljetus, vastaanottava laitos				
Hävitettäväksi toimitettavan TSE-riskiaineen määrän arviointi				
Hävitettäväksi toimitettavan TSE-riskiaineen määrän vertaaminen teurasmääriin/vastaanotettuihin ruhoihin				
Sivutuoteasetuksen mukainen kirjanpito ja kaupalliset asiakirjat				
<i>Havaitut epäkohdat:</i>				
<b>TSE-riskiaineen käsittely teurastamossa (ohje 8.1)</b>	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Lihantarkastuksessa hylätyn eläimen ja sen osien (ml. sivutuotteet) käsittely				
Toimenpiteet käsiteltäessä poikkeuksellisesti sellaista naudanruhoa, jossa selkäydintä on jäänyt ruhoon.				
Ruhojen, päiden ja ruhonosien TSE-merkinnät				
TSE-leimasinten säilyttäminen ja kunnossapito				
Ruhojen, muiden eläinten osien ja sivutuotteiden ohjaus karanteeniin, karanteenissa säilytys ja siitä vapauttaminen				
<i>Havaitut epäkohdat:</i>				



<b>TSE-riskiainesta sisältävien ruhojen ja ruhonosien lähettäminen teurastamosta (ohje 8.1)</b>	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Ilmoitusmenettelyt jos leikkaamoon, joka ei ole teurastamon yhteydessä, lähetetään päitä, ruhoja ja ruhonosia, jotka sisältävät muuta TSE-riskiainesta kuin selkärankaa				
Toimenpiteet, joilla varmistetaan, että vastaanottava laitos on hyväksytty lähettävän aineksen käsittelyyn (naudan päät, lampaan ja vuohen ruhot, jotka sisältävät selkäytimen).				
Asiaan liittyvä kirjanpito ja sen säilytys: ilmoitus leikkaamoon, vastaus ilmoituksen vastaanottamisesta, kaupalliset asiakirjat				
<i>Havaitut epäkohdat:</i>				
<b>TSE-riskiaineen erottaminen ja käsittely leikkaamossa (ohje 8.1)</b>	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Riskiainesta sisältävien ruhojen ja ruhonosien vastaanottaminen				
Selkärankojen erottaminen työohjeineen, jos leikataan muuta kuin suomalaista alkuperää olevia nautaeläimiä				
Naudan päänlihan leikkaaminen työohjeineen				
Lampaiden ja vuohien selkäytimen erottaminen työohjeineen				
Kirjanpito ja sen säilytys: teurastamosta saatu ilmoitus lähettämisestä, kopio siihen annetusta vastauksesta ja kaupalliset asiakirjat				
<i>Havaitut epäkohdat:</i>				
<b>Näytteenotto ja siihen liittyvät toimenpiteet (Oiva-arviointiohjeet 17.1 ja 8.1)</b>				
<b>Toimenpiteet eläinten vastaanottamisen yhteydessä (ohje 17.1)</b>	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Eläinten, joista on otettava BSE/ TSE-näyte, sijoittelu navettaan, merkitseminen ja teurastusjärjestelyt				
Eläinten, joilla epäillään TSE-tautia, käsittely				
<i>Havaitut epäkohdat:</i>				

<b>BSE/TSE-tutkimukset (ohje 17.1)</b>	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Näytteenotto-ohjeissa on määritelty ne eläimet, joista näyte tulee ottaa				
Järjestelmä, jolla näytteenottaja tunnistaa eläimet, joista näyte otetaan				
Vastuuhenkilöiden ja näytteenottajien nimeäminen näytteenoton eri vaiheisiin				
Näytteenottoon käytettävät välineet, niiden säilytys ja käsittely				
Ohjeet poikkeamissa toimimista varten (näyte jää ottamatta, näytteenotto epäonnistuu ym.)				
Näytteiden säilyttäminen ja lähettäminen, mukaan lukien lähetteen täyttäminen				
<i>Havaitut epäkohdat:</i>				
<b>Karanteeniin ohjaus, säilytys ja vapautus (ohje 8.1)</b>	A (oivallinen)	B (hyvä)	C (korjattavaa)	D (huono)
Vastuuhenkilöt eri osa-alueisiin on nimetty				
BSE/TSE -tutkimustulosta odottavat ruho, elimet ja sivutuotteet				
Testattujen eläinten ruhojen, elinten ja sivutuotteiden säilyttäminen				
Ns. karanteenieläinten ruhojen säilyttäminen				
Toimenpiteet vastausta odottavien elinten siirtämisessä toiseen laitokseen				
Tutkimustuloksen saapuminen ja tuloksen ilmoittaminen tarkastus-eläinlääkärille				
Ruhojen ja muiden eläimen osien vapauttaminen				
Sivutuotteiden (ml. vuota) vapauttaminen				
<i>Havaitut epäkohdat:</i>				

Elintarvikehuoneiston tilat (Oiva-arviointiohjeet 1.1 ja 1.3)	Kyllä	Ei
<b>Navetta</b>		
Rakenteet mahdollistavat <i>ante mortem</i> -tarkastuksen tekemisen		
Navetassa on tilat eläinten erottamiseen ja mahdollisuus teurasjärjestyksen muuttamiseen		
<b>Teurastamo</b>		
TSE-riskiaineksen poistoon on riittävät tilat ja välineet		
Näytteenottoon on riittävät tilat		
TSE-riskiaineksen keräämiseen on tarkoitukseen soveltuva poistojärjestelmä (tai astiat)		
Päänlihan leikkuuseen on soveltuvat tilat		
<b>Leikkaamo</b>		
TSE-riskiaineksen poistoon on riittävät tilat ja välineet		
Päänlihan leikkuuseen on soveltuvat tilat		
<b>Säilytys ja varastointi</b>		
Syntyvän TSE-riskiaineksen säilytykseen on riittävät tilat (ja astiat)		
TSE-riskiaineksen värjäämiseen on tarkoitukseen soveltuvat tilat		
Tilat ja/tai astiat ovat riittävän hygieeniset ja tarvittaessa jäähdytetyt		
<i>Havaitut epäkohdat:</i>		



Liite 4 Ennen BSE-tutkimuksen valmistumista siirrettyjen elimien ja veren varastointia koskeva kirjanpito (MALLI)

Teurastamon nimi ja osoite	
Varastoivan laitoksen nimi ja osoite	
Toimintaa valvovan virkaeläinlääkärin nimi	

Siirretty aines: elimet/veri	Määrä kpl/ l/kg	Teurastus- pvm	Varastoivaan laitokseen saapumis-pvm	BSE- tutkimustulos (pos/neg)	Karanteenista vapauttamis- pvm	Hävitettäväksi määräämis-pvm	Varastoivassa laitoksessa toimintaa valvovan virkaeläinlääkärin allekirjoitus