



# Siipikarjanlihan vesipitoisuuden hallinta siipikarjateurastamossa ja sen yhteydessä olevassa leikkaamossa





Viranomaisen toiminnan tulee perustua lainsäädännössä määriteltyyn toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Siipikarjan vesipitoisuuden hallinta siipikarjateurastamossa ja sen yhteydessä olevassa leikkaamossa	
Ruokaviraston ohje	6059/04.02.00.01/2020/3 (Entinen numero 16046)
Esittelijä	Riikka McLean
Hyväksyjä	Marjatta Rahkio
Käyttöönotto	7.10.2020



## Sisällysluettelo

<b>1 YLEISTÄ .....</b>	<b>4</b>
<b>2 KESKEISTÄ LAINSÄÄDÄNTÖÄ .....</b>	<b>4</b>
<b>3 MÄÄRITELMIÄ .....</b>	<b>5</b>
<b>4 OMAVALVONTA .....</b>	<b>5</b>
4.1 Vesipitoisuuden valvontamenetelmät ja valvontatiheys.....	5
4.1.1 Pienteurastamot .....	6
4.2 Automaattinen punnitus.....	6
4.3 Toimenpiteet vesipitoisuuden ylittäessä sallitun enimmäisrajan .....	7
4.4 Tulosten säilyttäminen.....	8
<b>5 VIRANOMAISVALVONTA .....</b>	<b>8</b>
5.1 Teurastamon virkaeläinlääkärin tehtävät .....	8
5.2 Näytteenotto-ohjelma .....	9
<b>Liite 1.....</b>	<b>11</b>
<b>Liite 2.....</b>	<b>13</b>
<b>Liite 3.....</b>	<b>16</b>



## 1 YLEISTÄ

Ohje koskee broilereita ja kalkkunoita, jotka toimitetaan toiseen laitokseen, suurtalouteen tai vähittäismyyntiin joko jäähdytettyinä (tuoreina), jäädytettyinä tai pakastettuina kokonaisina ruhoina tai paloina.

Ohjetta sovelletaan teurastamoissa ja pienteurastamoissa.

Broilereiden ja kalkkunoiden vesipitoisuutta ei kuitenkaan tarvitse valvoa, jos kaikki kyseiseen ryhmään kuuluvat tuotteet toimitetaan vientiin EY:n ulkopuolelle. Tämä koskee sekä laitoksen omavalvontaa että viranomaisvalvontaa.

Tämä ohje on päivitetty versio Ruokaviraston ohjeesta 16046/2 Siipikarjanlihan vesipitoisuuden hallinta siipikarjateurastamossa ja sen yhteydessä olevassa leikkaamossa.

## 2 KESKEISTÄ LAINSÄÄDÄNTÖÄ

Säädökset on huomioitava muutoksineen.

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta;
- Komission asetus (EY) N:o 543/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta;
- Laki maataloustuotteiden markkinajärjestelystä 999/2012



### 3 MÄÄRITELMIÄ

**Siipikarjalla** tarkoitetaan tässä ohjeessa kanoja (*Gallus domesticus*) ja kalkkunoita (*Meleagris gallopavo domesticus*).

**Komission asetuksen 543/2008 mukaan seuraavien siipikarjan palojen tulee täyttää vesipitoisuuden raja-arvot:**

- nahaton broilerin rintafilee (myös solisluun kanssa),
- nahallinen broilerin rinta,
- nahalliset broilerin reidet, koivet, koipireisipalat, koipireisipalat, joissa on kiinni osa selkää, koipireisipalojen neljännekset,
- nahaton kalkkunan rintafilee,
- nahallinen kalkkunanrinta,
- nahalliset kalkkunan reidet, koivet, koipireisipalat,
- nahaton kalkkunan luuton koipireisiliha

**Jäähdytysmenetelmät:**

- **Ilmajäähdytyksellä** tarkoitetaan siipikarjan ruhojen jäähdyttämistä kylmällä ilmalla.
- **Haihdutusjäähdytyksellä** tarkoitetaan siipikarjan ruhojen jäähdytystä kylmällä ilmalla ja jaksottaisella vesisumulla tai hienojakoisella vesisuihkulla.
- **Vesijäähdytyksellä** tarkoitetaan siipikarjan ruhojen jäähdyttämistä vesi- tai vesi- ja jääaltaissa vastavirtamenetelmällä.

### 4 OMAVALVONTA

Teurastamon ja leikkaamon tulee suunnitella siipikarjanlihan vesipitoisuuden omavalvonta ja pidettävä suoritetusta omavalvonnasta kirjanpitoa. Kirjanpitoa on säilytettävä vuoden ajan.

#### 4.1 Vesipitoisuuden valvontamenetelmät ja valvontatiheys

Vesipitoisuus tarkastetaan teurastamossa komission asetuksen 543/2008 liitteen IX mukaisella teurastamokokeella (Liite 1) tai Ruokaviraston hyväksymällä automaattisella punnituksella. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää myös komission asetuksen liitteen VI mukaista valutuskoetta (sulatettaessa tapahtuvan vesihäviön määräitys).



Teurastamossa vesipitoisuus tarkastetaan vähintään kerran jokaisen kahdeksan tunnin työjakson aikana. Punnittavat ruhot valitaan sattumanvaraisesti.

Ilmajäähdytystä käytettäessä tulee vesipitoisuutta myös tarkastaa. Ilmajäähdytystä käytettäessä tarkastustiheys voidaan harventaa kahdeksan tunnin välein tapahtuvasta tarkastuksesta yhteen kertaan kuukaudessa, jos vesipitoisuuden tarkastusten tulokset täyttävät liitteen 1 kohdan 10 mukaiset vaatimukset kuuden kuukauden ajan. Ilmajäähdytettyjen kalkkunanruhojen vesipitoisuutta ei tarvitse valvoa säännöllisesti, mutta Ruokavirasto suosittelee vesipitoisuuden tarkastamista ruhoista vähintään kerran vuodessa.

Jos teurastamon tai leikkaamon omavalvonnassa ruhojen tai jäädytettyjen ja pakastettujen palojen vesipitoisuudessa todetaan raja-arvojen ylityksiä, palataan alkuperäiseen tutkimustiheyteen, kunnes harvennetun tarkastustiheyden vaatimukset täyttyvät.

#### **4.1.1 Pienteurastamot**

Pienteurastamoissa, joissa teurastetaan broilereita tai kalkkunoita, ja joissa teurastus kestää vähemmän kuin kahdeksan tuntia kerrallaan, voidaan vesipitoisuus tarkastaa kahdeksan tunnin työjakson täytyttyä. Esimerkiksi teurastuksen kestäessä kaksi tuntia, vesipitoisuus tarkastetaan joka neljännellä teurastuskerralla.

Pienteurastamoissa, joissa teurastetaan korkeintaan 5 000 kalkkunaa vuodessa, ja joissa on käytössä jokin muu jäähdytysmenetelmä kuin ilmajäähdytys (vesijäähdytys tai ilma- ja vesijäähdytyksen yhdistelmä) riittää, että vesipitoisuutta tarkastetaan vähintään 10 ruhon osalta/vuosi. Vesipitoisuutta on kuitenkin tarkastettava vähintään jokaisella teurastuskerralla. Jos pienteurastamossa käytetään vesi- ja ilmajäähdytyksen yhdistelmää ja ruhot ovat vesialtaassa pitempään kuin 10 minuuttia, voidaan omavalvonnan raja-arvona käyttää vesijäähdytyksen raja-arvoa (4,5 %). Muissa tapauksissa tulee soveltaa komission asetuksen 543/2008 liitteen IX määrittämiä raja-arvoja.

## **4.2 Automaattinen punnitus**

Automaattista punnituslinjaa käytettäessä valvontatiheyteen, punnittavien ruhojen määrään ja tuloksen arvosteluun sovelletaan liitteen 1 (teurastamokoe) periaatteita.

Jos automaattista punnitusta halutaan käyttää, tulee laitoksen hakea menetelmälle hyväksymistä Ruokaviraston lihantarkastusyksiköstä. Ennen hakemuksen lähettämistä



laitoksen tulee pyytää teurastamossa toimivalta virkaeläinlääkäriltä lausunto asiasta. Hyväksymishakemukseen tulee liittää riittävät tiedot käytettävästä menetelmästä.

Hakemukseen tulee liittää tai siitä tulee käydä ilmi ainakin:

- teuraslinjan piirustukset, joista käy ilmi vaakojen sijainti
- käytettävät vaa'at ja niiden kalibrointi (suorittaja, tiheys)
- veden imeytymisen tarkistamiseen liittyvät automaattiset toiminnot (tiedonsiirto vaa'alta ja tietojen käsittely)
- miten veden imeytymisprosentti määritetään
- kuinka usein veden imeytyminen tarkastetaan ja kuinka tarkastettavat ruhot valitaan
- jos käytössä on vesijäähdytys, miten varmistetaan siitä, että jäähdytyksen ja valutuksen jälkeen punnitus tehdään samoista 20 ruhosta, jotka punnittiin ennen jäähdytystä
- automaattisen punnituksen tulosten tarkistaminen ja tarkistustiheys
- tulosten säilytys
- teurastamon virkaeläinlääkärin lausunto

#### 4.3 Toimenpiteet vesipitoisuuden ylittäessä sallitun enimmäisrajan

Jos tarkastuksessa todetaan jonkun erän vesipitoisuuden ylittävän sallitun enimmäisrajan, laitoksen tulee ilmoittaa asiasta välittömästi teurastamon virkaeläinlääkärille. Laitos ja virkaeläinlääkäri neuvottelevat toimenpiteistä ja laitos ryhtyy välittömästi toimenpiteisiin ylityksen aiheuttaneen teknisen ongelman ratkaisemiseksi. Teurastamon virkaeläinlääkärin tulee asettaa erä käyttökieltoon, kunnes erälle on tehty tarvittavat toimenpiteet. Ilmajäähdytystä käyttävän teurastamon omavalvontaa tihennetään siten, että ruhot punnitaan kerran kahdeksassa tunnissa kuuden kuukauden ajan, kunnes harvennetun tarkastustiheyden vaatimukset täyttyvät jälleen.

Jos erän vesipitoisuus ylittää sallitun enimmäisrajan, erä voidaan markkinoida sellaisenaan EY:n alueella, jos kyseisen erän kääreet ja pakkaukset merkitään asianmukaisesti.

Merkitseminen tehdään teurastamon virkaeläinlääkärin valvonnassa. Merkitsemiseen käytetään nauhaa tai etikettiä, jossa on teksti ”vesipitoisuus ylittää EY-normin”. Teksti tulee kirjoittaa punaisin suuraakkosin. Kirjainten tulee olla yksittäispakkauksissa vähintään yhden senttimetrin ja suurpakkauksissa vähintään kahden senttimetrin



korkeuksia. Merkintä on sijoitettava näkyvään paikkaan siten, että se on selvästi nähtävissä, helposti luettavissa ja häviämätön. Muu merkintä tai kuvio ei saa peittää tai katkaista merkintää.

**Vaihtoehtoisesti erä voidaan käyttää raaka-aineena sellaisiin tuotteisiin, joita siipikarjanlihan vesipitoisuudesta annetut säädökset eivät koske, esimerkiksi marinoituihin tuotteisiin tai lihavalmistuksiin.**

Teurastamon virkaeläinlääkäri neuvottelee Ruokaviraston lihantarkastusyksikön kanssa tihennetystä viranomaisnäytteenotosta. Näytteitä otetaan tihennetysti, kunnes kolmen peräkkäisen näytteenoton tulokset, eri tuotantopäivinä neljän viikon ajalla, alittavat vesipitoisuudelle asetetut raja-arvot. Laitos maksaa vesipitoisuuden ylityksistä johtuvien ylimääräisten viranomaisnäytteiden kustannukset.

Teurastamo voi pyytää, että vertailulaboratoriossa (Suomessa Ruokavirasto) tehdään viranomaisnäytteelle vastakkainen analyysi. Tämän vastakkaisen analyysin kustannuksista vastaa erän haltija.

#### 4.4 Tulosten säilyttäminen

Omavalvonnan vesipitoisuusmittausten tulokset tulee säilyttää yhden vuoden ajan. Kukin siipikarjaerä tulee merkitä sillä tavoin, että sen teurastamispäivä voidaan jäljittää.

## 5 VIRANOMAISVALVONTA

Viranomaisvalvonnalla todennetaan, että toimija valvoo vesipitoisuutta omavalvonnassaan lainsäädännön vaatimusten mukaisesti. Sen lisäksi viranomaisvalvontaan kuuluu viranomaisnäytteiden ottaminen ja tutkiminen laitoksessa tapahtuvan vesipitoisuusseurannan lisäksi.

### 5.1 Teurastamon virkaeläinlääkäriin tehtävät

Teurastamon virkaeläinlääkäri todentaa, että laitos valvoo siipikarjanlihan vesipitoisuutta säädösten edellyttämällä tavalla, ilmoittaa mahdollisista ylityksistä välittömästi virkaeläinlääkärille sekä ryhtyy mahdollisten ylitysten tapahduttua asianmukaisiin toimenpiteisiin ongelman ratkaisemiseksi.





Virkaeläinlääkäri ilmoittaa tarvittaessa ylityksistä ja tehdyistä toimenpiteistä Ruokaviraston lihantarkastusyksikköön. Virkaeläinlääkäri neuvottelee Ruokaviraston kanssa myös tihennetystä viranomaisnäytteenotosta ja mahdollisesta omavalvonnan punnitustiheyden lisäämisestä, kun vesipitoisuus ylittää raja-arvot.

Teurastamon virkaeläinlääkäri tarkastaa pistokoeluonteisesti teurastamon toimintaa ja ohjaa teurastamoita havaittuaan, että teurastamo ei tarkasta vesipitoisuutta asianmukaisesti. Virkaeläinlääkäri tarkistaa säännöllisesti pistokokein laitoksen suorittamien vesipitoisuusmittauksien tulokset.

Teurastamon virkaeläinlääkäri antaa automaattisen punnituslinjan hyväksymishakemukseen liitettävän lausunnon.

## 5.2 Näytteenotto-ohjelma

Siipikarjateurastamoissa otetaan siipikarjanlihan vesipitoisuuden valvomiseksi vuosittain viranomaisnäytteitä. Alle 10 miljoonaa kiloa vesipitoisuuden valvonnan piiriin kuuluvaa lihaa tuottavista laitoksista otetaan kaksi näytettä vuodessa ja yli 10 miljoonaa kiloa lihaa tuottavista laitoksista otetaan neljä näytettä vuodessa. **10 miljoonan kilon rajaan ei siis lasketa mukaan esimerkiksi laitoksessa tuotettavia marinoituja tuotteita tai lihavalmisteita.** Pienteurastamoissa viranomaisnäytteitä ei oteta.

Koska näytteet käsitellään laboratoriossa sarjoina, ensimmäinen näytteenotto tehdään maaliskuussa ja toinen syyskuussa. Näytteet otetaan liitteenä olevan näytteenotto-ohjeen mukaisesti, joka korvaa aiemmin erikseen lähetetyt näytteenottopyynnöt (Liite 2). Yhteen näytteeseen otetaan viisi samanlaista; tuoreita, jäädytettyjä tai pakastettuja broilerin tai kalkkunan paloja sisältävää pakkausta tai seitsemän jäädytettyä tai pakastettua broilerin ruhoa.

Ruho- ja palanäytteitä tulisi ottaa siinä suhteessa kuin laitos tuottaa vesipitoisuuden valvonnan piiriin kuuluvia pakastettuja ruhoja tai tuoreita, jäädytettyjä tai pakastettuja paloja. Esimerkiksi jos laitoksen tuotannosta 25 % on jäädytettyjä tai pakastettuja ruhoja, jaetaan neljä näytettä siten, että otetaan vuodessa yksi ruhonäyte ja kolme näytettä paloista. Jos jäädytettyjä tai pakastettuja ruhoja tuotetaan vähemmän kuin 25 % voidaan yksi ruhonäyte ottaa esimerkiksi joka toinen vuosi.

Näytteenotto-ohjelman arviointia varten siipikarjateurastamoiden virkaeläinlääkärit toimittavat Ruokaviraston lihantarkastusyksikköön kerran vuodessa yhteenvedon niistä laitoksessa tuotetuista tuotteista, joista viranomaisnäytteitä vesipitoisuuden valvomiseksi tulee ottaa. Tiedot toimitetaan liitteenä olevalla lomakkeella (Liite 3).



Laitos kustantaa viranomaisnäytteenotossa tarvittavat välineet ja aineet sekä näytteiden toimittamiseen tarvittavat kylmälaukut, ja vastaa näytteiden postitus- ja tutkimuskustannuksista. Jos sallitun vesipitoisuuden ylittämisen vuoksi viranomaisnäytteenottoa joudutaan lisäämään, laitos vastaa myös ylimääräisten näytteiden tutkimisesta aiheutuvista kustannuksista.

Teurastamon virkaeläinlääkäri saa tutkimustuloksen Ruokaviraston laboratoriosta, ja antaa tuloksen tiedoksi laitokselle.



## Liite 1

### Teurastamokoe (manuaalinen punnitus)

Vähintään kerran kahdeksan tunnin mittaisen työjakson aikana:

1. Otetaan sattumanvaraisesti suolistuslinjalta 25 ruhoa välittömästi niiden täydellisen suolistuksen jälkeen ja ennen ensimmäistä pesua.
2. Tarvittaessa leikataan kaula jättäen kaulan nahka kiinni ruhoon.
3. Tunnusmerkitään kukin ruho yksitellen. Punnitaan kukin ruho ja kirjataan paino pyöristettynä lähimpään grammaan.
4. Palautetaan tarkastuksen kohteena olevat ruhot teuraslinjalle, jotta ne menevät normaalisti pesuun, jäähdytykseen ja valutukseen.
5. Otetaan merkityt ruhot uudelleen valutuslinjan lopussa, jotta niitä ei valuteta pidempään kuin sitä siipikarjaerää, josta näyte on lähtöisin.
6. Näyte koostuu 20:stä ensimmäisenä poimitusta ruhosta. Nämä punnitaan uudelleen. Niiden lähimpään grammaan pyöristetty paino ilmoitetaan ensimmäisessä punnituksessa todetun painon rinnalla. Koe on mitätön, jos vähemmän kuin 20 tunnusmerkittyä ruhoa poimitaan.
7. Poistetaan näytteeseen kuuluvien ruhojen tunnusmerkit ja pakataan ruhot tavanomaisesti.
8. Määritetään veden imeytymisprosentti vähentämällä 20:n ennen pesua testatun ruhon kokonaispaino näiden samojen ruhojen kokonaispainosta pesun, jäähdytyksen ja valutuksen jälkeen, jakamalla erotus alkuperäisellä painolla ja kertomalla se sadalla.
9. Edellä 1–8 kohdassa kuvatun manuaalisen punnituksen asemesta voidaan käyttää automaattisia punnituslinjoja veden imeytymisprosentin määrittämiseksi samaa ruhomäärää käyttäen ja samoja periaatteita noudattaen edellyttäen, että toimivaltainen viranomainen on hyväksynyt automaattisen punnituslinjan ennalta tähän tarkoitukseen.
10. Tulosten perusteella vettä ei saa imeytyä ruhoihin enemmän kuin:
  - ilmajäähdytys: 0 %,
  - haihdutusjäähdytys: 2 %,
  - vesijäähdytys: 4,5 %.



11. Jos ruhot jäähdytetään muulla jäähdytysmenetelmällä tai kahden tai useamman yllä mainitun jäähdytysmenetelmän yhdistelmällä, vesipitoisuuden enimmäisosuus ei saa ylittää 0 prosenttia ruhon alkuperäisestä painosta.



## Liite 2

### Siipikarjan vesipitoisuuden valvomiseksi otettavat viranomaisnäytteet

Viranomaisnäytteiksi otetaan vuosittain alle 10 miljoonaa kiloa vesipitoisuuden valvonnan piiriin kuuluvaa lihaa tuottavista laitoksista yhteensä kaksi näytettä vuodessa ja yli 10 miljoonaa kiloa lihaa tuottavista laitoksista yhteensä neljä näytettä vuodessa. **10 miljoonan kilon rajaan ei siis lasketa mukaan esimerkiksi laitoksessa tuotettavia marinoituja tuotteita tai lihavalmisteita.** Näytteet otetaan jäädytetyistä tai pakastetuista broilerin ruhoista tai jäähdytetyistä, jäädytetyistä tai pakastetuista broilerin tai kalkkunan paloista suhteessa niiden tuotantomääriin.

Ensimmäinen näytteenotto tehdään maaliskuussa ja toinen syyskuussa. Näytteet tutkitaan Ruokaviraston kemian yksikössä Viikissä.

**Näytteet lähetetään mieluiten alkuviikosta ja niin, että näytteet saapuvat Ruokavirastoon arkipäivänä klo 15 mennessä.**

### Näytteiden ottaminen

Kokonaisten broilerin osalta yksi näyte koostuu seitsemästä jäädytetystä tai pakastetusta broilerin ruhosta. Ruhot valitaan sattumanvaraisesti, mutta niiden tulee kaikkien olla samasta tuotantoerästä. Tuoreet, jäähdytetyt broilerinruhot eivät käy näytteeksi.

Palojen osalta yksi näyte koostuu viidestä jäähdytetystä, jäädytetystä tai pakastetusta broilerin tai kalkkunan palasta. Palojen tulee olla keskenään samanlaisia. Jäähdytettyjen palojen kerääminen tulisi suunnitella niin, että näyte on lähetyshetkellä korkeintaan 24 tuntia vanha. Jäähdytetyt näytteet tulee säilyttää jääkaappilämpötilassa lähettämiseen saakka.

Näytteeksi sopivat:

- nahaton rintafilee (myös solisluun kanssa),
- nahallinen broilerin rinta,
- nahalliset broilerin reidet, koivet, koipireisipalat, koipireisipalat, joissa on kiinni osa selkää, neljännekset, joissa koipireisipala,
- nahaton kalkkunan rintafilee,
- nahallinen kalkkunanrinta,
- nahalliset kalkkunan reidet, koivet, koipireisipalat,
- nahaton kalkkunan luuton koipireisiliha,



Muut palat, kuten siivet eivät käy näytteeksi. Palat valitaan sattumanvaraisesti, mutta niiden tulee kaikkien olla samasta tuotantoerästä.

## Näytteiden pakkaaminen ja lähettäminen

### Pakastetut näytteet

Ruhot pakataan alumiinifoliolla vuorattuihin kylmälaukkuihin hiilihappojäähän. Jos ruhot on kääritty, ne lähetetään kääreissään. Jos ruhoja ei ole kääritty, ne laitetaan yksittäin muovipusseihin ennen lähettämistä. Ruhot eivät saa sulaa edes pinnaltaan näytteenoton tai kuljetuksen aikana. Hiilihappojäätä tulee olla riittävästi, jotta ruhot säilyvät jäädytettynä Ruokavirastoon asti. Yhden näytteen lähettämiseen lienee tästä syystä tarpeen käyttää kahta kylmälaukkuu. Siipikarjan jäädytetyt tai pakastetut palat lähetetään vastaavasti hiilihappojäähän pakattuina. Näytteitä ei tarvitse lähettää pakkaskuljetuksena, mutta ne lähetetään Matkahuollon pikapakettina tai laitoksen omien kuljetusten kautta.

### Jäähdytetyt näytteet

Siipikarjan jäähdytetyt palat pakataan kylmävaraajalla varustettuun kylmälaukkuun. Jos palat on kääritty, ne lähetetään kääreissään. Jos paloja ei ole kääritty, ne laitetaan yksittäin muovipusseihin.

Ruokaviraston kemiallisen analyysin tutkimuslähete suljetaan muovipussiin ja kiinnitetään hyvin kylmälaukun päälle. Teurastamon virkaeläinlääkäri säilyttää itsellään kopion täytetystä lähetteestä. Kylmälaukut suljetaan kuljetuksen ajaksi huolellisesti ja tiiviisti esimerkiksi ilmastointiteipillä. Kylmälaukkujen päälle kirjoitetaan teksti ”säilytettävä pakastettuna”, jotta näytteet ohjattaisiin Ruokavirastossa pakkasvarastoon odottamaan tutkimusta.

Lähete löytyy Ruokaviraston sivuilta:

[www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/laboratoriotutkimukset/elintarviketutkimukset/kemialliset-tutkimukset/](http://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/laboratoriotutkimukset/elintarviketutkimukset/kemialliset-tutkimukset/)

Tutkimuksen tilaajaksi merkitään Ruokavirasto/LITA. Läheteeseen tulee lisätietoa-kohtaan merkitä mikä jäähdytysmenetelmä laitoksessa on käytössä (vaihtoehdot: *ilmajäähdytys, haihdutusjäähdytys, vesijäähdytys*). Jos laitoksessa on käytössä kahden tai useamman jäähdytysmenetelmän yhdistelmä, ohjeistaa Ruokaviraston lihantarkastusyksikkö erikseen läheteeseen merkittävän jäähdytysmenetelmän.

Tutkimus on maksullinen ja Ruokavirasto lähettää maksun teurastamolle. Teurastamo kustantaa lähettämiseen käytettävät kylmälaukut. **Teurastamo voi halutessaan pyytää kylmälaukut palautettavaksi. Palautuksesta tulee tehdä selkeä merkintä kylmälaukkujen päälle.**



Näytteet lähetetään Ruokavirastoon Matkahuollon välityksellä tai laitoksen omien kuljetusten kautta. Postin kautta kuljetusta ei suositella. Osoitteeksi kirjoitetaan:

Ruokavirasto  
Kemian yksikkö  
Mustialankatu 3  
00790 HELSINKI

### **Näytteistä ilmoittaminen**

Teurastamon virkaeläinlääkäreitä pyydetään ilmoittamaan hyvissä ajoin ennen näytteen lähettämistä (viimeistään edellisenä päivänä) näytteiden lähetyksestä sähköpostilla osoitteisiin

[tiina.ritvanen@ruokavirasto.fi](mailto:tiina.ritvanen@ruokavirasto.fi) ja [keto.nvo@ruokavirasto.fi](mailto:keto.nvo@ruokavirasto.fi).



### Liite 3

## Ilmoitus teurastamossa ja sen yhteydessä olevassa leikkaamossa tuotetuista tuotteista, joiden vesipitoisuutta valvotaan viranomaisnäyttein

Teurastamon virkaeläinlääkäri toimittaa yhteenvedon Ruokaviraston lihantarkastusyksikköön ([lita@ruokavirasto.fi](mailto:lita@ruokavirasto.fi)) kerran vuodessa tammikuun loppuun mennessä.

Vuosi \_\_\_\_\_

Teurastamo \_\_\_\_\_

Hyväksymisnumero \_\_\_\_\_

Laitos on tuottanut yhteensä **vesipitoisuusvalvonnan piiriin kuuluvia tuotteita** markkinoitavaksi laitoksen ulkopuolelle (laitokset, suurtaloudet, vähittäismyynti) (pyöristä lähimpään 10 000 kiloon, esim. 4 340 000 kg):

\_\_\_\_\_ kg

Tästä määrästä on prosentuaalisesti tuotettu seuraavia tuotteita (pyöristä lähimpään prosenttiin, esim. 12 %)

- Pakastetut tai jäädytetyt kokonaiset broilerit \_\_\_\_\_%
- Pakastetut tai jäädytetyt broilerin palat \_\_\_\_\_%
- Jäähdytetyt broilerin palat \_\_\_\_\_%  
(**nahaton** rintafilee, **nahalliset:** rinta, koipireisi, reisi, koipi; koipireisi, jossa on osa selkää; neljännekset, joissa koipireisi)
- Pakastetut tai jäädytetyt kalkkunan palat \_\_\_\_\_%
- Jäähdytetyt kalkkunan palat \_\_\_\_\_%  
(**nahattomat:** rintafilee, luuton koipireisi, **nahalliset:** rinta, koipireisi, reisi, koipi)

Allekirjoitus \_\_\_\_\_

Nimen selvennys \_\_\_\_\_