



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohje

5735/04.02.00.01/2020/5

Nautojen puhtauden valvonta teurastamossa





Viranomaisen toiminnan tulee perustua lainsäädännössä määriteltyyn toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee noudattaa lainsäädännön vaatimuksia. Lainsäädännön soveltamista koskevissa kysymyksissä ratkaisuvallta on toimivaltaisella valvontaviranomaisella. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.

Tässä ohjeessa olevat suorat lainaukset lainsäädäntötekstistä on esitetty värillisellä taustalla, ääriiviivalla muusta tekstistä rajattuna. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Nautojen puhtauden valvonta teurastamossa	
Ruokaviraston ohje	5735/04.02.00.01/2020/5
Esittelijä	Riikka McLean
Hyväksyjä	Katri Koponen
Käyttöönotto	20.8.2026



Sisällysluettelo

1 Yleistä	4
2 Taustaa	4
3 Määritelmät	5
4 Alkutuotannon toimijan velvollisuudet	6
5 Teurastamotoimijan velvollisuudet.....	8
6 Virkaeläinlääkärin velvollisuudet teurastamossa.....	10
6.1 Eläinten puhtauden valvonta <i>ante mortem</i> -tarkastuksen yhteydessä.....	12
6.2 Teurastamotoimijan eläinten puhtautta koskevan omavalvonnassa valvonta.....	13
6.3 Ilmoitus Ruokaviraston eläinlääkintähuollon alueellisen yksikön aluejaostoon	14
6.4 Alkutuotannon toimijalle ilmoitettavat tiedot.....	15
7 Keskeistä lainsäädäntöä ja ohjeita	15
EU-lainsäädäntö	15
Kansallinen lainsäädäntö	16
Aiheeseen liittyviä Ruokaviraston ohjeita	16
Luokitteluohe.....	18
Luokan 1 eläin	18
Luokan 2 eläin	22
Luokan 3 eläin	27
Liite I Valvontaviranomaisen ilmoitus Ruokavirastoon	30



1 Yleistä

Tämän ohjeen tarkoituksena on ohjata ja yhdenmukaistaa virkaeläinlääkärien tekemää nautojen puhtauden valvontaa teurastamoissa. Ohjeessa on käsitelty lainsäädännön vaatimuksia teuraseläinten puhtaudelle, teurastamon eläinten puhtautta koskevalle omavalvonnalle sekä valvontaviranomaisen eli teurastamoa valvovan virkaeläinlääkärin suorittamalle valvonnalle. Lisäksi ohjeessa on nautojen puhtauden arvioinnin avuksi valokuvia. Vaikka ohje on tarkoitettu teurastamoissa toimiville virkaeläinlääkäreille, myös muut viranomaiset, alkutuotannon toimijat ja teurastamotoimijat voivat hyödyntää sitä. Ohjetta voi soveltaa myös muiden teuraseläinten kuin nautojen puhtauden valvontaan. Ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että Ruokaviraston tulkintoja ja ohjeita. Ohjeen 5. versioon on päivitetty aluehallintovirastoja koskevat kohdat.

2 Taustaa

Teuraseläinten puhtaudesta on säädetty Euroopan unionin lainsäädännössä ja Suomen kansallisessa lainsäädännössä. Koska teuraseläinten likaisuus on sekä elintarvikehygieeninen että eläinten hyvinvointiin liittyvä ongelma, asiasta on säädetty sekä elintarvike- että eläinten hyvinvointilainsäädännössä (lainsäädäntöluettelo kappaleessa 7). Lainsäädäntö asettaa velvoitteita alkutuotannon toimijoille, teurastamotoimijoille sekä valvontaviranomaisille.

Naudat voivat kantaa taudinaiheuttajia, kuten salmonellaa tai shigatokseista *Escherichia coli* -bakteeria (STEC), oireettomasti suolistossaan. Suolistosta bakteereja erittyy ajoittain ulosteisiin. Salmonellojen esiintyvyys suomalaisissa naudoissa on vähäistä. Sen sijaan STEC-bakteeria eristetään säännöllisesti suomalaisilta naudoilta mm. teurastamoilla tehtävän seurannan yhteydessä. Ihmiselle STEC-bakteerin infektiivinen annos on erittäin pieni. Erityisesti lapsille ja vanhuksille tartunta voi olla hengenvaarallinen. Ihmisten STEC-tartuntaa kutsutaan myös EHEC-infektioksi erityisesti silloin kun potilaalla on todettu veriripuli.

Likaisen eläimen hygieeninen teurastaminen on vaikeaa, sillä ulostetta ja ulosteperäisiä taudinaiheuttajia kulkeutuu teurastuksen aikana helposti ruhoon. Myös viereiset ruhot voivat saastua likaisesta eläimestä lähtevän pölyn tai roiskeiden välityksellä tai välineiden ja pintojen välityksellä puutteellisen työskentelyhygienian seurauksena.

Likaisten eläinten aiheuttamien elintarvikeeturvallisuusvaarojen vuoksi Euroopan unionin elintarvikehygienialainsäädäntö säätelee tiukasti teuraseläinten ja ruhojen puhtautta.



Euroopan komissio käynnisti vuonna 2014 nautojen teurastushygienian parantamiseksi hankkeen, jossa etsitään eri jäsenmaissa käytössä olevia parhaita käytäntöjä teurastushygienian parantamiseksi ja jaetaan niistä tietoa muille jäsenmaille. Useassa jäsenmaassa käytössä oleva teuraseläinten puhtauden arviointi ja luokittelu on valittu hankkeessa yhdeksi parhaista teurastushygieniaa edistävästä käytännöistä. Muita hankkeessa valittuja parhaita käytäntöjä ovat muun muassa ruhokontaminaation seurantarjestelmät ja karvojen ajelu likaisilta eläimiltä.

Likainen karvapeite heikentää naudan hyvinvointia. Naudan karvaan ja ihoon lujasti tarttunut lanta aiheuttaa naudalle kipua ja voi rikkoa ja tulehduttaa eläimen ihon. Likainen karvapeite haittaa myös naudan lämmönsäätelyä.

3 Määritelmät

Tässä ohjeessa tarkoitetaan:

1. **Alkutuotantopaikalla** alkuperätilaa, alkutuotantotilaa tai eläinten pitopaikkaa, josta eläin lähetetään teurastamoon;
2. **Alkutuotannon toimijalla** toimijaa, tuottajaa, eläimen omistajaa tai haltijaa, joka pitää tai kasvattaa eläimiä ja lähettää niitä teurastettavaksi;
3. **Teurastamolla** kotieläinten tai tarhatun riistan teurastamoa tai pienteurastamoa, tai poroteurastamoa;
4. **Teurastamotoimijalla** teurastustoimintaa harjoittavaa elintarvikealan toimijaa
5. **Virkaeläinlääkärillä ja valvontaviranomaisella** teurastamossa toimivaa virkaeläinlääkärinä (tarkastuseläinlääkäri). Ruokaviraston työjärjestyksen mukaisesti tarkastuseläinlääkäri toimii teurastamossa eläinten hyvinvoinnista annetun lain 5 § 1 momentin 6 kohdassa tarkoitettuna valvontaviranomaisena.



4 Alkutuotannon toimijan velvollisuudet

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004 Liite I, A osa, kohta 4 c:

4. Eläimiä kasvattavien, pyytävien tai metsästävien tai eläinperäisten alkutuotannon tuotteiden tuotantoa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on toteutettava seuraavat asianmukaiset toimenpiteet tarpeen mukaan:

c) teuraaksi vietävien eläinten ja tarpeen mukaan tuotantoeläinten puhtaus varmistetaan niin pitkälti kuin mahdollista;

Laki eläinten hyvinvoinnista 693/2023

6 § Yleiset periaatteet

– – Hoidossa olevaa eläintä ei saa jättää hoidotta eikä hylätä.

20 § Hoidon yleiset vaatimukset

– – Hoidossa olevan eläimen yleisestä hyvinvoinnista sekä puhtaudesta ja muusta sen tarvitsemasta keuhonhoidosta on huolehdittava. – –

33 § Pitopaikan yleiset vaatimukset

– – Pitopaikassa on voitava ylläpitää eläimen hyvinvoinnin kannalta riittävää puhtautta ja hygieniää. – –

36 §

Pitopaikan puhtaana- ja kunnossapito

Eläimen pitopaikka on pidettävä riittävän puhtaana, jotta eläimen hyvinvointi ei vaarannu. – –

37 § Pysyvän pitopaikan yleiset vaatimukset

Eläimen pysyvän pitopaikan on oltava riittävän tilava sekä muutoinkin rakenteiltaan ja varusteiltaan sopiva eläimen fysiologisten tarpeiden sekä niiden olennaisten käyttäytymistarpeiden tyydyttämiseen, jotka liittyvät liikkumiseen, leikkiin, lepoon, keuhonhuoltoon, syömiseen, ravinnon etsintään ja ympäristön tutkimiseen sekä sosiaalisiin suhteisiin. – –

Valtioneuvoston asetus nautojen suojelusta 592/2010

3 § Pitopaikan yleiset vaatimukset

Nautojen pitoon tarkoitettujen eläinsuojien ja karsinoiden sisäpintojen sekä nautojen pitoon tarkoitettujen varusteiden ja laitteiden on oltava helposti puhtaana pidettäviä ja tarvittaessa desinfioitavissa. – – Nautojen pitoon tarkoitettujen eläinsuojat, parret, karsinat, varusteet ja laitteet on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa desinfioitava. – –



Elintarvikelainsäädännön mukaan alkutuotannon toimijan tulee varmistaa teuraseläinten puhtaus ja tarpeen mukaan myös muiden tuotantoeläinten puhtaus. Lisäksi teurastamoja koskeva lainsäädäntö edellyttää, että teurastamoon tuotavien eläinten tulee olla puhtaita. Paras tapa vaikuttaa teuraseläinten puhtauteen on ennaltaehkäistä niiden likaantuminen eläimen pitopaikassa mahdollisimman hyvin. Likaantumista voidaan estää esimerkiksi riittävällä kuivituksella ja lannanpoistolla, oikeanlaisilla lattia- ja parsirakenteilla, sopivalla ravinnolla sekä pitämällä eläinten karvapeitteet lyhyinä. Ohjeita nautojen likaantumisen torjuntaan on saatavilla Eläinten terveys ETT ry:n kotisivuilla: www.ett.fi → Nauta → Hyvinvointi.

Jos eläimet kuitenkin pääsevät likaantumaan, ne olisi mahdollisuuksien mukaan puhdistettava pitopaikassa ennen niiden lähettämistä teurastamoon, esimerkiksi ajamalla karvat, harjaamalla tai pesemällä. Jos eläimet pestään, niiden tulisi antaa kuivua ennen kuljetusta teurastamoon, koska lika leviää märästä karvapeitteestä erityisen helposti ruhoon. Puhdistustoimenpiteissä tulee huomioida eläin- ja työsuojelunäkökohdat. Koska eläinten puhdistus voi olla käytännössä hankalasti toteutettavissa, on likaantumisen ennaltaehkäisy erittäin tärkeää.

Eläinten hyvinvoinnista annettu laki edellyttää, että eläimen pitopaikka pidetään puhtaana, ja että myös eläimen puhtaudesta huolehditaan. Teuraseläinten huomattava likaisuus viittaa eläinten hyvinvointilainsäädännön rikkomiseen alkutuotantopaikalla. Teurastamon virkaeläinlääkäri tekee likaisista teuraseläimistä ilmoituksen Ruokavirastoon valtioneläinlääkärille, mikä johtaa eläintenpitoyksikön eläinsuojelutarkastukseen.

Eläinten puhtautta alkutuotantopaikalla valvoo kunnan elintarvikevalvonta-viranomainen osana alkutuotantopaikan elintarvikelainsäädännön mukaista valvontaa. Lisäksi eläinten puhtautta alkutuotantopaikalla valvotaan eläinten hyvinvointia koskevien valvontojen yhteydessä.



5 Teurastamotoimijan velvollisuudet

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004 Liite II, II jakso: HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen tavoitteet

1. Teurastamoja hoitavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että heidän asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artiklan yleisten vaatimusten mukaisesti toteuttamansa toimenpiteet täyttävät vaara-analyysissä tarpeellisiksi katsotut vaatimukset ja 2 kohdassa mainitut erityisvaatimukset.
2. Menettelyjen on taattava se, että jokainen teurastamoihin hyväksytty eläin tai tarvittaessa eläinerä täyttää seuraavat edellytykset:
 - d) se on puhdas;
3. Jos elintarvikealan toimija ei pysty täyttämään jotain 2 kohdassa lueteltua vaatimusta, hänen on ilmoitettava siitä virkaeläinlääkärille ja toteutettava aiheelliset toimenpiteet.

Liite III, I jakso, IV luku: teurastushygieniä

Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja karioeläinten teurastustoimintaa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten täyttyminen.

4. Eläinten on oltava puhtaita.

MMM asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

36 § 2. mom.: Toimijan on säilytettävä omavalvonnan tallenteita vähintään kaksi vuotta, ja vähintään vuosi elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen, jollei asiasta ole toisin säädetty. – Kirjausten on oltava valvontaviranomaisen saatavilla kyseisessä hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa.

Euroopan unionin lainsäädäntö velvoittaa teurastamotoimijat varmistamaan HACCP-periaatteisiin (vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet) perustuvilla menettelyillä, että teurastamoon hyväksytyt eläimet ovat puhtaita. Jos teurastamoon on vastaanotettu likainen eläin, teurastamotoimijan tulee ilmoittaa asiasta virkaeläinlääkärille. Lisäksi teurastamotoimijan tulee ryhtyä aiheellisiin korjaaviin toimenpiteisiin.

Teurastamotoimija vastaa sekä omilla eläinkuljetuksillaan että sopimuskuljettajien kuljetuksilla tuotavien eläinten puhtaudesta. Teuraseläinten puhtauden arvioinnin perusteella teurastamotoimija ratkaisee, voiko eläimen teurastaa hygieenisesti sellaisenaan, vaatiiko hygieeninen teurastus korjaavia toimenpiteitä vai onko eläin niin likainen, ettei sitä voi laitoksessa käytössä olevien korjaavien toimenpiteiden



jälkeenään teurastaa hygieenisesti. Viimeksi mainitun kaltaisia eläimiä ei tule tuoda teurastamoon. Teurastamotoimijan tulisi varmistua siitä, että myös sopimus-kuljettajat ovat tietoisia kuljetukseen otettavien eläinten puhtausvaatimuksista. Jos teurastamotoimija toteaa, että liian likaisia eläimiä tuodaan teurastamoon, tai että eläimet likaantuvat liikaa kuljetuksen aikana, teurastamotoimijan tulisi puuttua asiaan.

Teurastamon tulee osana omavalvontaansa suunnitella menettelyt teuraseläinten puhtauden varmistamisesta sekä siitä, kuinka tulokset ilmoitetaan virkaeläinlääkärille. Teurastamon omavalvonnan tulisi sisältää ainakin, milloin eläinten puhtaus arvioidaan, kuka arvioinnin tekee ja miten. Omavalvonnan tulisi sisältää eläinten likaisuudelle rajat, joiden mukaan eläinten teurastuskelpoisuus määritellään. Lisäksi mahdolliset korjaavat toimenpiteet, kuten eläinten pesu tai karvojen ajelu, tulisi olla suunniteltu. Jos eläimet pestään, niiden tulisi antaa kuivua ennen teurastusta, koska lika leviää märästä karvapeitteestä erityisen helposti ruhoon.

Jos teurastamotoimija ei pysty puhdistamaan teurastettavia eläimiä, on toimijan omavalvontaan suunniteltava, kuinka likaiset eläimet teurastetaan hygieenisesti, ja kuinka elintarvikkeiden turvallisuus varmistetaan. Hygieniasta ja elintarvikkeiden turvallisuudesta voidaan huolehtia esimerkiksi teurastamalla likaiset eläimet hidastetulla linjanopeudella päivän viimeisinä, nylkemällä likaiset eläimet selkäpuolelta aloittaen ja ohjaamalla eläinten ruhot ja elimet kuumennuskäsittelyyn. Myös toimintatavat tilanteessa, jossa hygieeninen teurastaminen ei ole mahdollista, olisi suunniteltava. Esimerkiksi, miten erittäin likainen eläin poistetaan linjasta tilanteessa, jossa eläimen likaisuus havaitaan esimerkiksi navetan valaistuksen puutteen tai karsinarakenteiden vuoksi vasta tainnutuksen jälkeen.

Teurastamotoimijalla on oltava kirjanpito toteuttamastaan omavalvonnasta. Kirjanpito on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.



6 Virkaeläinlääkärin velvollisuudet teurastamossa

(EU) 2019/627, 39 art.: Virallisen valvonnan tulosten ilmoittamista koskevat toimenpiteet

1. Virkaeläinlääkärin on kirjattava ja arvioitava 7–38 artiklan mukaisesti suoritettun virallisen valvonnan tulokset.
2. Virkaeläinlääkärin on toteutettava seuraavat toimenpiteet, jos tarkastuksissa ilmenee jokin tauti tai tila, joka voi vaikuttaa ihmisten tai eläinten terveyteen tai vaarantaa eläinten hyvinvoinnin:
 - a) virkaeläinlääkärin on ilmoitettava asiasta teurastamotoiminnan harjoittajalle;
 - b) jos tässä kohdassa tarkoitettu ongelma on ilmennyt alkutuotannon aikana ja liittyy ihmisten terveyteen, eläinten terveyteen, eläinten hyvinvointiin tai eläinlääkkeiden jäämiin, ei-sallittuihin tai kiellettyihin aineisiin, torjunta-ainejäämiin, rehun lisäaineisiin tai vierasaineisiin, virkaeläinlääkärin on ilmoitettava asiasta:
 - i) alkuperätilan hoitavalle eläinlääkärille;
 - ii) virkaeläinlääkärille, joka on tehnyt *ante mortem* -tarkastuksen alkuperätilalla, jos eri kuin i alakohdassa;
 - iii) alkuperätilasta vastaavalle elintarvikealan toimijalle (edellyttäen, että tällaisilla tiedoilla ei ole vaikutusta myöhempiin oikeudenkäynteihin); ja
 - iv) alkuperätilan tai metsästysalueen valvonnasta vastaaville toimivaltaisille viranomaisille;
 - c) jos kyseiset eläimet on kasvatettu toisessa maassa, virkaeläinlääkärin on varmistettava, että asiasta ilmoitetaan kyseisen maan toimivaltaisille viranomaisille.
3. Toimivaltaisten viranomaisten on kirjattava virallisen valvonnan tulokset asiaankuuluviin tietokantoihin vähintään silloin, kun kyseisten tietojen keruuta edellytetään direktiivin 2003/99/EY 4 artiklassa, neuvoston direktiivin 64/432/ETY, 8 artiklassa ja direktiivin 2007/43/EY liitteessä III.
4. Jos virkaeläinlääkäri *ante mortem*- tai *post mortem* -tarkastusta tai muuta virallista valvontaa suorittaessaan epäilee sellaisen eläintaudin esiintymistä, johon liittyvistä eläinterveyttä koskevista säännöistä säädetään asetuksessa (EU) 2016/429, hänen on ilmoitettava tästä toimivaltaisille viranomaisille. Virkaeläinlääkärin ja toimivaltaisten viranomaisten on toimivaltaansa kuuluvissa asioissa toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet ja varotoimet taudinaiheuttajan mahdollisen leviämisen estämiseksi.
5. Virkaeläinlääkäri voi käyttää liitteessä I esitettyä asiakirjamallia ilmoittaessaan *ante mortem*- ja *post mortem* -tarkastusten asiaankuuluvista tuloksista alkuperätilalle, jolla eläimiä pidettiin ennen teurastusta.
6. Jos eläimiä on pidetty alkuperätilalla toisessa jäsenvaltiossa, sen jäsenvaltion, jossa eläimet teurastettiin, toimivaltaisten viranomaisten on ilmoitettava *ante mortem*- ja



post mortem -tarkastusten asiaankuuluvat tulokset alkuperäjäsenvaltion toimivaltaisille viranomaisille. Tässä yhteydessä on käytettävä liitteessä I esitettyä asiakirjamallia molempien kyseessä olevien jäsenvaltioiden virallisella kielellä tai näiden kahden jäsenvaltion yhteisesti sopimalla kielellä.

(EU) 2019/627, 43 art.: toimenpiteet tapauksissa, joissa eläviä eläimiä koskevia vaatimuksia ei ole noudatettu

2. virkaeläinlääkärin on varmistettava, että eläimiä, joista voi aiheutua teurastuksen aikana 11 artiklan 4 kohdassa tarkoitettu lihan liian korkea saastumisriski, ei teurasteta ihmisravinnoksi, jollei niitä ole ensin puhdistettu

(EU) 2019/627, 45 art.: Toimenpiteet tapauksissa, joissa tuoretta lihaa koskevia vaatimuksia ei ole noudatettu

Virkaeläinlääkärin on todettava tuore liha ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos:

r) siinä näkyy likaa taikka ulosteperäistä tai muuta saastumista;

(EU) 2019/627, 11 art. ja 39 art.:

11 art., kohta 4. *Ante mortem* -tarkastukseen on sisällyttävä sen todentaminen, että elintarvikealan toimijat noudattavat velvoitettaan varmistaa eläinten nahan tai karvan puhtaus, jotta vältetään tuoreen lihan liian korkea saastumisriski teurastuksen aikana.

39 art., kohta 1. Virkaeläinlääkärin on kirjattava ja arvioitava 7–38 artiklan mukaisesti suoritettujen virallisen valvonnan tulokset.

MMM asetus elintarvikevalvonnasta 315/2021

12 §: Virkaeläinlääkärin on määrättävä liha kuumennettavaksi tai pakastettavaksi silloin kun se on tarpeen elintarviketurvallisuuden takaamiseksi.

15 §: Sen lisäksi, mitä komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 39 artiklassa säädetään, virkaeläinlääkärin on kirjattava:

5) lihan tarkastukseen liittyvät toimenpiteet

(EU) 2019/627, 9 art., kohta 2 c)

2. Toimivaltaisten viranomaisten on tehtävä tarvittavat asiakirjatarkastukset todentaakseen, että:

c) alkuperätilalle annetaan tarvittaessa palautetta asiaan liittyvistä tiedoista 39 artiklan 5 kohdan mukaisesti.



(EU) 2019/627, 44 art., kohdat 1.–3.

1. Jos neuvoston asetuksen (EY) N:o 1099/2009 3–9 artiklassa, 14–17 artiklassa, 19 artiklassa ja 22 artiklassa säädettyjä eläinten suojelua teurastuksen tai lopetuksen yhteydessä koskevia sääntöjä ei ole noudatettu, virkaeläinlääkärin on todennettava, että elintarvikealan toimija toteuttaa välittömästi tarvittavat korjaavat toimenpiteet ja estää tilanteen toistumisen.
2. Virkaeläinlääkärin on käytettävä ongelman luonteen ja vakavuuden suhteen oikein mitoitettuja ja asteittaisia täytäntöönpanotoimia, joita voivat olla ohjeiden antaminen, tuotannon hidastaminen tai tuotannon pysäyttäminen.
3. Tarvittaessa virkaeläinlääkärin on ilmoitettava eläinten hyvinvointia koskevista ongelmista muille toimivaltaisille viranomaisille.

Laki eläinten hyvinvoinnista 693/2023

87 § Valvontaviranomaisen ilmoitus- ja tiedonantovelvollisuus 2 mom

Edellä 71 §:n 3 momentissa tarkoitetun viranomaisen on, jos se epäilee eläinten hyvinvointisäädöksiä rikotun tai rikottavan teuraseläimiä toimittavassa eläintenpitoyksikössä, salassapitosäännösten estämättä ilmoitettava Ruokavirastolle, ja annettava virastolle valvontaa varten välttämättömät tiedot.

6.1 Eläinten puhtauden valvonta *ante mortem* -tarkastuksen yhteydessä

Virkaeläinlääkärin tulee valvoa, ettei teurastamotoimija teurasta niin likaisia eläimiä, että lihan saastumisriski teurastuksen aikana olisi liian korkea. Teurastettavien eläinten puhtautta valvotaan *ante mortem* -tarkastuksen yhteydessä. Virkaeläinlääkärin tulee arvioida, onko teurastamotoimija noudattanut elintarvikelainsäädännössä teurastettavien eläinten puhtaudelle asetettuja vaatimuksia ja onko alkutuotantopaikalla noudatettu eläinsuojelulainsäädäntöä. Tämän ohjeen lopussa olevaa kuvallista luokitteluohjetta voidaan käyttää apuna eläinten puhtauden valvonnassa. Löydösten kirjaamiseen voidaan käyttää Ruokaviraston ohjeen ”Ohje lihan arvostelusta lihantarkastuksen yhteydessä” mukaisia koodeja.

Jos virkaeläinlääkäri havaitsee *ante mortem* -tarkastuksen yhteydessä eläimen olevan niin likainen, ettei sitä voi teurastaa hygieenisesti, eläintä ei hyväksytä teurastukseen. Luokitteluohjeen mukaiseen luokkaan 3 (erittäin likainen) kuuluvat eläimet tulee hylätä *ante mortem* -tarkastuksessa. Jos eläimen likaisuutta ei ole havaittu *ante mortem* -tarkastuksessa esimerkiksi valaistuksen puutteen tai karsinarakenteiden vuoksi ja eläimen likaisuus havaitaan vasta tainnutuksen jälkeen, eläin tulee hylätä ja poistaa linjasta.



6.2 Teurastamotoimijan eläinten puhtautta koskevan omavalvonnan valvonta

Virkaeläinlääkärin tulee arvioida omavalvonnassa kuvattujen eläinten puhtautta ja hygieenistä teurastamista koskevien toimenpiteiden sopivuus, riittävyys ja toteuttamiskelpoisuus laitoksessa. Virkaeläinlääkärin velvollisuus on lisäksi todentaa teurastamotoimijan omavalvonnan toimivuus. Vastuu elintarviketurvallisuudesta ja teurastamoon tuotujen likaisten eläinten edellyttämien korjaavien toimenpiteiden suorittamisesta on teurastamotoimijalla. Teurastamotoimijan tulee itse huomata likaiset eläimet omavalvonnassaan, ilmoittaa niistä virkaeläinlääkärille ja aloittaa korjaavat toimenpiteet.

Teurastamotoimijan eläinten puhtautta koskevan omavalvonnan vaatimustenmukaisuus todennetaan otannalla. Vertaamalla teurastamon navetan eläinten puhtautta teurastamotoimijan tätä koskevaan kirjanpitoon virkaeläinlääkäri voi todentaa omavalvonnan asianmukaisuutta. Virkaeläinlääkärin tulee myös todentaa, että teurastamoon vastaanotetuista likaisista eläimistä on ilmoitettu ja että suunnitellut korjaavat toimenpiteet suoritetaan asianmukaisesti. Virkaeläinlääkärillä on oltava kirjanpito suorittamastaan todentamisesta.

Elintarvikelainsäädännön nojalla tehtävän eläinten puhtauden valvonnan tulokset kuuluvat valvontatietojen julkistamisjärjestelmä Oivan piiriin. Teurastamoon vastaanotettavien eläinten puhtautta arvioidaan kohdassa 9.3 ”Eläinten kuljettaminen”, ja elävien eläinten erottelu ja teurastusjärjestelyt arvioidaan kohdassa 9.7 ”Teurastamolle tuotujen eläinten erottelu.”

Jos teurastamotoimijan omavalvonta ei ole riittävää, virkaeläinlääkärin on käynnistettävä elintarvikelain mukaiset valvontatoimenpiteet. Virkaeläinlääkärin tulee kirjata teuraseläinten puhtautta koskevassa omavalvonnassa havaitsemansa epäkohdat. Erittäin likaisista eläimistä on hyvä ottaa valokuvia, jotka liitetään valvontakirjanpitoon. Pienistä epäkohdista, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta, annetaan teurastamotoimijalle huomautus. Elintarviketurvallisuutta heikentävistä epäkohdista teurastamotoimijalle annetaan joko kehoitus tai määräys. Elintarviketurvallisuutta vaarantavien epäkohtien korjaamisesta tulee aina antaa määräys. Samoin, jos teurastamotoimija ei noudata määräajassa epäkohdasta aiemmin annettua korjauskehoitusta, asiasta annetaan määräys. Hallinnollisten pakkokeinojen käyttöä on ohjeistettu Ruokaviraston ohjeessa ”Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä elintarvikevalvonnassa.”

Virkaeläinlääkärin tulee huomioida, että hän voi kohdistaa elintarvikelain mukaisia valvontatoimenpiteitä ainoastaan teurastamotoimijaan. Teurastamotoimija on kuitenkin vastuussa myös sopimuskuljettajien teurastamolle tuomien eläinten puhtaudesta. Virkaeläinlääkärin tulee valvoa, että teurastamotoimija on puuttunut



asiaan, jos kuljettaja tuo liian likaisia eläimiä teurastamoon. Lisäksi jos virkaeläinlääkäri katsoo, että teurastamon tekemät toimenpiteet likaisen eläimen teurastuksessa ovat elintarvikeeturvallisuuden takaamiseksi riittämättömiä, virkaeläinlääkäri voi määrätä likaisesta eläimestä saatavan lihan kuumennuskäsittelyyn tai hylätä ruhon ja elimet.

6.3 Ilmoitus Ruokaviraston eläinlääkintähuollon alueellisen yksikön aluejaostoon

Eläinten hyvinvoinnista annetun lain 87 §:ssä säädetään valvontaviranomaisen ilmoittamisvelvollisuudesta. Jos teurastamon virkaeläinlääkäri epäilee, että teuraseläinten eläintenpitoyksikössä on rikottu eläinsuojelulainsäädäntöä, hänen tulee ilmoittaa epäilystään Ruokavirastoon. Käytännössä ilmoitus tehdään valtioneläinlääkärille Ruokaviraston eläinlääkintähuollon alueellisen yksikön aluejaostoon eläintenpitoyksikön maantieteellisen sijainnin mukaan.

Ilmoituksesta tulisi ilmetä seuraavat asiat:

- Eläimen omistajan tai pitäjän nimi
- Tilatunnus
- Eläintenpitoyksikön osoite ja pitopaikkatunnus
- Eläimeen kiinnitetyn tunnistimen (esim. korvamerkki) yksilöllinen koodi(t)
- Epäilty tai todettu hyvinvointiongelmia
- Päivämäärä, jolloin hyvinvointiongelmia havaittiin
- Virkaeläinlääkärin virkapaikka, virka-asema ja yhteystiedot

Isoja teurastamoita valvovat virkaeläinlääkärit voivat lähettää ilmoitukset sähköpostitse Ruokaviraston kirjaamoon (kirjaamo@ruokavirasto.fi) tai tallentaa ilmoituksen itse Ruokaviraston asiakirjahallintajärjestelmään (Virta) kunkin teurastamon asialle. Pienteurastamoita valvovat virkaeläinlääkärit voivat lähettää ilmoitukset suoraan sen eläinlääkintähuollon alueellisen yksikön aluejaostoon, jonka alueella eläintenpitoyksikkö sijaitsee. Alueellisten yksikköjen sähköpostiosoitteet löytyvät Ruokaviraston nettisivuilta: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/yhteystiedot/yhteystiedot---palvelunumerot-ja-sahkopostit/elainlaakintahuollon-aluejaostot/>. Ilmoitukset voivat olla vapaamuotoisia tai ne voi tehdä käyttäen tämän ohjeen liitteenä olevaa Ruokaviraston lomaketta.

Virkaeläinlääkärin tulee aina tehdä ilmoitus Ruokavirastoon valtioneläinlääkärille tämän ohjeen lopussa olevan luokitteluohjeen mukaiseen luokkaan 3 (erittäin likainen) kuuluvasta eläimestä. Luokan 3 eläin on likainen vatsaan tai kylkiin asti. Lantaa on tarttunut kiinni eläimen karvoihin ja ihoon (lantapanssari) laajalla alueella tai useammalla pienellä alueella. Ilmoitus Ruokavirastoon tulee tehdä myös



sellisesta luokan 2 (likainen) eläimestä, jonka likaisuus antaa aiheen epäillä, että eläimen pitopaikan olosuhteet saattavat olla eläinten hyvinvointilainsäädännön vastaiset. Esimerkiksi tapauksissa, joissa samalta tilalta on tullut useita luokan 2 (likainen) eläimiä joko samanaikaisesti tai toistuvasti, tai eläimellä on laaja, kylkiin asti ulottuva lantaisuusalue. Ruokavirastoon tulee ilmoittaa tilalta tulleiden luokan 2 (likainen) ja luokan 3 (erittäin likainen) eläinten määrä. Virkaeläinlääkärin olisi hyvä valokuvata ainakin erittäin likaiset eläimet ja liittää valokuvat valvontakirjanpitoonsa.

Eläinten hyvinvointiin liittyvät toimenpiteet ja ilmoitukset viranomaisille tulee sisällyttää valvontakirjanpitoon. Virkaeläinlääkärin tulee pitää kirjaa valtioneläinlääkärille tekemistään ilmoituksista.

6.4 Alkutuotannon toimijalle ilmoitettavat tiedot

Teuraseläinten likaisuus heikentää sekä elintarviketurvallisuutta että eläinten hyvinvointia. Koska alkutuotannon toimijalle tulee ilmoittaa merkittävistä elintarviketurvallisuuteen, eläintauteihin ja eläinten hyvinvointiin vaikuttavista löydöksistä, virkaeläinlääkärin tulee varmistua, että teurastamotoimija toimittaa tiedon luokkien 2 (likainen) ja 3 (erittäin likainen) eläimistä lihantarkastuksesta annettavien tietojen mukana alkutuotannon toimijalle.

7 Keskeistä lainsäädäntöä ja ohjeita

Ohje pohjautuu alla olevaan lainsäädäntöön. Lainsäädäntömuutokset tulee ottaa huomioon.

EU-lainsäädäntö

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EU) 2017/625** virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista, jotka suoritetaan elintarvike- ja rehulainsäädännön ja eläinten terveyttä ja hyvinvointia, kasvien terveyttä ja kasvinsuojeluaineita koskevien sääntöjen soveltamisen varmistamiseksi, sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 999/2001, (EY) N:o 396/2005, (EY) N:o 1069/2009, (EY) N:o 1107/2009, (EU) N:o 1151/2012, (EU) N:o 652/2014, (EU) 2016/429 ja (EU) 2016/2031, neuvoston asetusten (EY) N:o 1/2005 ja (EY) N:o 1099/2009 ja neuvoston direktiivien 98/58/EY, 1999/74/EY, 2007/43/EY, 2008/119/EY ja 2008/120/EY muuttamisesta ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004, neuvoston direktiivien 89/608/ETY, 89/662/ETY, 90/425/ETY, 91/496/ETY, 96/23/EY, 96/93/EY ja 97/78/EY ja neuvoston päätöksen 92/438/ETY kumoamisesta (virallista valvontaa koskeva asetus) (*valvonta-asetus*)



- Komission delegoitu asetus **(EU) 2019/624** lihantuotantoa koskevan virallisen valvonnan suorittamista sekä elävien simpukoiden tuotanto- ja uudelleensijoitusalueita koskevista erityissäännöistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 mukaisesti
- 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
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EY) N:o 178/2002** elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (*yleinen elintarvikeasetus*)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EY) N:o 852/2004** elintarvikehygieniasta (*yleinen elintarvikehygienia-asetus*)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus **(EY) N:o 853/2004** eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*)
- Komission asetus **(EY) N:o 2074/2005** Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan järjestämistä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta (*toimeenpanoasetus*)

Kansallinen lainsäädäntö

- Elintarvikelaki 297/2021
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikevalvonnasta 315/2021
- Laki eläinten hyvinvoinnista 693/2023
- Valtioneuvoston asetus nautojen suojelusta 592/2010

Aiheeseen liittyviä Ruokaviraston ohjeita

- Eläimen elävänä tarkastaminen (*ante mortem* -tarkastus) osana lihan tarkastusta 5734/04.02.00.01/2020
- Elintarvikeketjutietojen toimittaminen ja valvonta 4929/04.02.00.01/2020



- Ohje lihan arvostelusta lihentarkastuksen yhteydessä
1889/04.02.00.01/2020
- Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta 16044
- Elintarvikehuoneiston omaavalvonnan riskiperusteinen valvonta 16043
- Opas elintarvikelain mukaisten hallinnollisten pakkokeinojen käytöstä
elintarvikevalvonnassa 3761/04.02.00.01/2020
- Elintarvikevalvontatietojen julkistamisjärjestelmä Oiva
1708/04.02.00.01/2022

Ohjeet löytyvät Ruokaviraston nettisivuilta www.ruokavirasto.fi



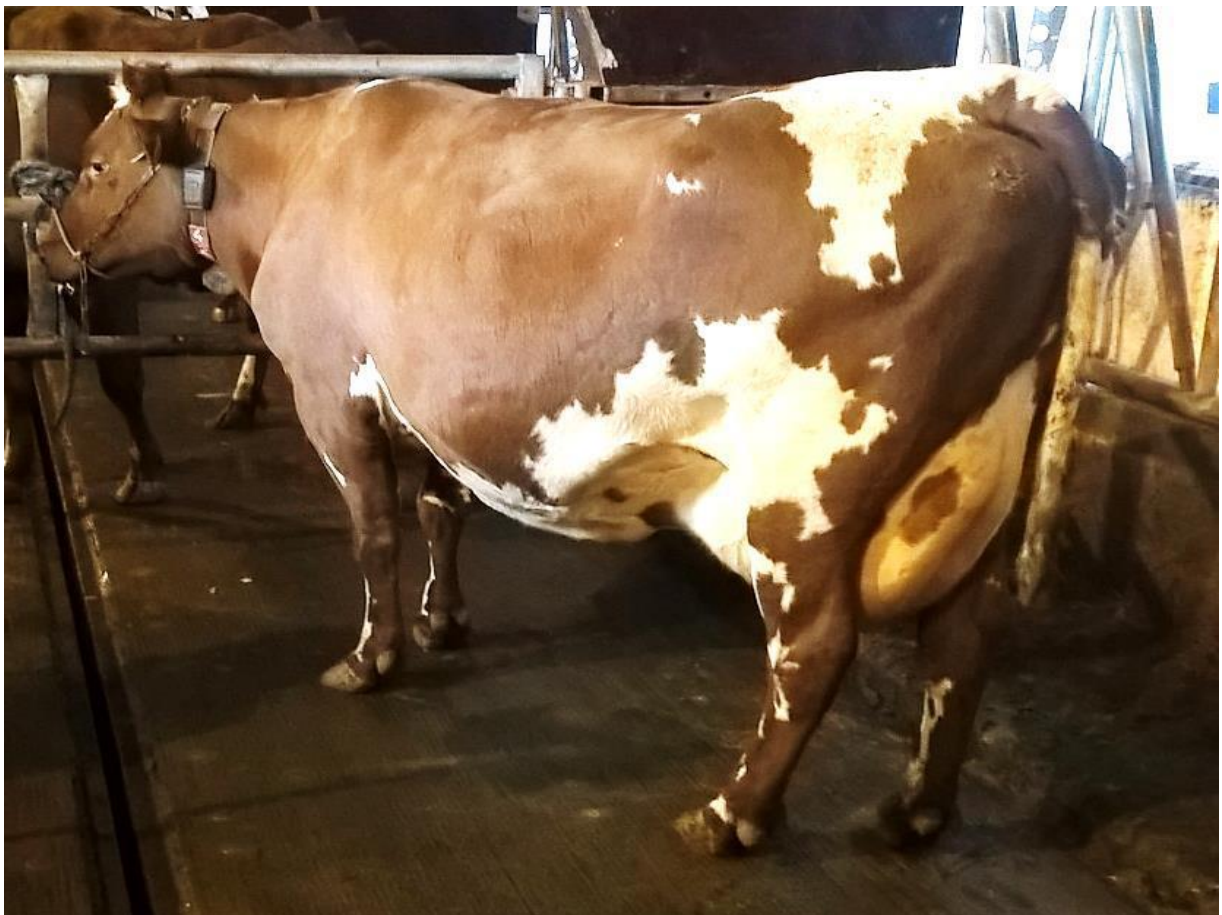
Luokitteluohje

Eläimet luokitellaan niiden puhtauden perusteella kolmeen luokkaan:

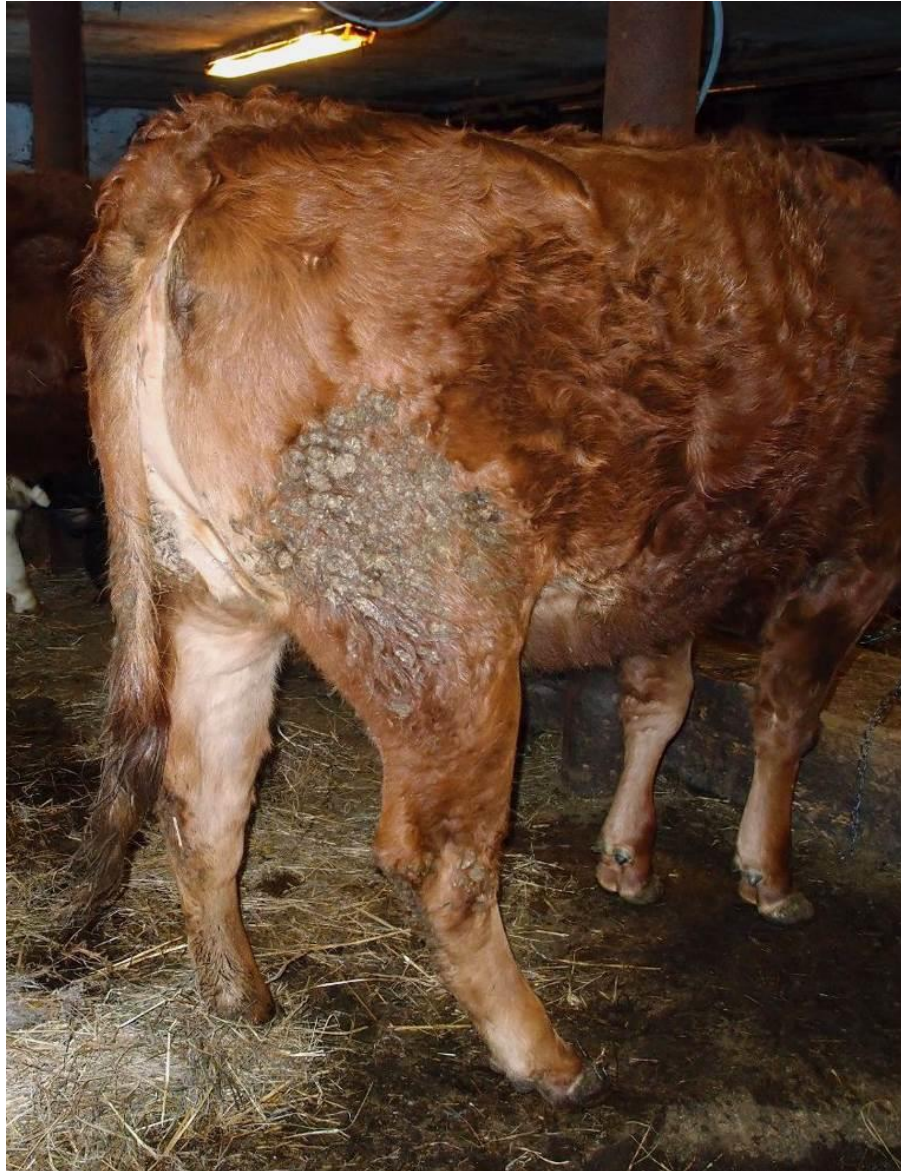
- Luokka 1: puhdas tai hieman likainen
- Luokka 2: likainen
- Luokka 3: erittäin likainen

Luokan 1 eläin

Luokkaan 1 kuuluva eläin on puhdas tai vain hieman likainen. Hieman likaisella eläimellä likaa on vain pienellä alueella. Likaantunut alue voi olla laajempi, jos likaa on vain ohuelti, kevyesti karvoihin tarttuneena. Eläin voidaan teurastaa hygieenisesti noudattaen teurastamossa normaalisti käytettäviä työtapoja. Esimerkkikuvia luokkaan 1 kuuluvista eläimistä:



Kuva 1: Puhdas eläin (luokka 1)



Kuva 2: Hieman likainen eläin. Eläimellä likaa vain pienellä alueella. (Luokka 1)



Kuva 3: Puhdas eläin (luokka 1)



Kuva 4: Hieman likaisia eläimiä. Eläimillä on likaa pientä aluetta laajemmalla alueella, mutta likaa on ohuelti, vain kevyesti karvoihin tarttuneena (luokka 1)



Luokan 2 eläin

Luokkaan 2 kuuluva eläin on selvästi likainen. Eläin on likainen, kun sillä on likaa vatsaan tai kylkiin asti ulottuvalla alueella, tai eläimessä on useita pienempiä likaisia alueita. Eläimen hygieeninen teurastaminen vaatii teurastamolta ylimääräisiä toimenpiteitä, jotta voidaan välttää lihan saastuminen. Esimerkkikuvia luokkaan 2 kuuluvista eläimistä:



Kuva 5: Likainen eläin. Eläimen likaisuusalue ulottuu vatsaan ja kylkiin asti (luokka 2)



Kuva 6: Likainen eläin. Eläimellä on lähes yhtenäinen likaisuusalue vatsassa. (luokka 2)



Kuva 7: Likainen eläin. Eläimellä on yhtenäinen vatsaan ja kylkiin asti ulottuva likaisuusalue. (luokka 2)



Kuva 8: Likainen eläin. Eläimellä on yhtenäinen vatsaan ja kylkiin asti ulottuva likaisuusalue (luokka 2)



Kuva 9: Likainen eläin. Eläimen likaisuusalue ulottuu vatsaan ja kylkiin asti. (Luokka 2)



Luokan 3 eläin

Luokkaan 3 kuuluva eläin on erittäin likainen. Likaisuusalue ulottuu vatsaan tai kylkiin asti, ja eläimellä on lantapanssaria laajalla alueella tai useammalla pienellä alueella. Luokkaan 3 kuuluvia eläimiä ei saa ottaa vastaan teurastamoon. Luokan 3 eläimet hylätään *ante mortem* -tarkastuksessa. Esimerkkikuvia luokkaan 3 kuuluvista eläimistä:



Kuva 10: Erittäin likainen eläin. Eläimen likaisuusalue ulottuu vatsaan ja kylkiin asti, ja eläimellä on lantapanssaria laajalla alueella. (Luokka 3)



Kuva 11: Erittäin likainen eläin. Eläimellä on lantapanssaria laajalla alueella. (Luokka 3)



Kuva 12: Erittäin likainen eläin. Eläimellä on lantapanssaria laajalla alueella. (Luokka 3)



Liite I Valvontaviranomaisen ilmoitus Ruokavirastoon

Ilmoituksen numero	
ELÄIMEN ALKUPERÄ	
Eläimen omistajan/pitäjän nimi	
Tilatunnus	
Eläintenpitoyksikön osoite ja pitopaikkatunnus	
Ruokaviraston eläinlääkintähuollon yksikön jaosto, jonka alueella eläintenpitoyksikkö sijaitsee (ESA/IPA/LASA)	
ELÄIMEN TUNNISTETIEDOT	
Laji	
Tunnistuskoodi(t) ^{*)}	
^{*)} eläimeen kiinnitetyn tunnistimen (esim. korvamerkki) näyttämä yksilöllinen koodi	
TIEDOT EPÄILLYSTÄ/TODETUSTA HYVINVOINTIONGELMASTA	
Päivämäärä, jolloin mahdollinen hyvinvointiongelma havaittiin	
Eläinten lukumäärä, joita ilmoitus koskee	Tilalta tulleiden eläinten lukumäärä yhteensä (jos tiedossa)
Kuvaus hyvinvointiongelmasta	
Teurastamo	Valvontaviranomaisen nimi
Valvontaviranomaisen puhelinnumero, sähköpostiosoite ja virka-asema	