

Ohjeistusta lintuinfluenssasta elintarvikealan toimijoille ja valvojille

Sisällysluettelo

1 Johdanto	1
2 Siipikarjanlihan ja munien jäljittäminen	2
2.1 Toimenpiteet liha- ja muna-alan elintarvikehuoneistoissa	3
3 Mahdolliset takaisinvedot ja sivutuotteiden hävittäminen	4
3.1 Takaisinvedon edellytykset elintarvikelainsäädännön nojalla	4
3.2 Takaisinvedettyjen ja muiden hävitettävien elintarvikkeiden kerääminen, kuljettaminen ja hävittäminen	4
3.3 Jos toisesta maasta tuodussa elintarvikkeessa epäillään lintuinfluenssan tartuntavaaraa	6
4 Erityisehdot korkeapatogeenisen lintuinfluenssan takia perustetulla rajoitusvyöhykkeellä	7
4.1 Siipikarjan ja siipikarjasta saatavien tuotteiden sisämarkkinakauppa ja vienti EU:n ulkopuolelle	7
5 Lintuinfluenssariskin vähentämiseen tähtäävät lihan ja munien käsittelyt	8
6 Jätehuolto ja jätevedet	9
7 Pesut ja desinfioinnit elintarvikehuoneistoissa	9
8 Aineistoa ja lainsäädäntöä	10

1 Johdanto

Tämä ohje koskee elintarvikealan toimijoiden ja valvojien varautumista tilanteeseen, jossa Suomessa on todettu korkeapatogeeninen lintuinfluenssa (Highly Pathogenic Avian Influenza, HPAI) siipikarjalla. Ohjeistus on tarkoitettu siipikarjan ruhoja, lihaa tai munia käsitteleville ja/tai niistä tuotteita valmistaville elintarvikealan toimijoille sekä valvontaviranomaisille.

Tähän ohjeistuskokonaisuuteen kannattaa perehtyä jo etukäteen, vaikka ohjeistus käsittelee tilannetta, jossa Suomessa on ilmennyt siipikarjassa lintuinfluenssaepäily tai -tapaus. Ohjeistusta päivitetään tarvittaessa. Ohjeistusta ei ole suunnattu alkutuotannon toimijoille. Ohjeessa ei käsitellä tilannetta, jossa korkeapatogeeninen lintuinfluenssa on todettu ainoastaan luonnonvaraisissa linnuissa.

Teurastamotoimijoiden ja teurastamojen virkaeläinlääkärien (tarkastuseläinlääkärien) on hyvä huomioida tämä ohjeistus myös toimijoiden omaa valmiussuunnitelmaa tarkasteltaessa. Eläintautilaki edellyttää, että

teurastamoiden on laadittava omaan toimintaansa ja olosuhteisiinsa sovellettavat valmiussuunnitelmat a-luokan eläintautien, kuten korkeapatogeenisen lintuinfluenssan varalle.

Korkeapatogeeninen lintuinfluenssa on lintujen tarttuva virustauti, joka voi aiheuttaa linnuilla vakavia epidemioita ja siipikarjan pitopaikkoihin levitessään suuria menetyksiä siipikarjataloudelle. Tauti tarttuu helposti lintujen välillä sekä suorassa että epäsuorassa kontaktissa. Eräät lintuinfluenssavirukset voivat tarttua myös ihmiseen, mutta tartunnat ovat hyvin harvinaisia ja liittyvät yleensä läheiseen kontaktiin lintuinfluenssaan sairastuneen villilinnun, siipikarjan tai niiden eritteiden kanssa. Kuumennus esimerkiksi ruoanvalmistuksen yhteydessä tuhoaa lintuinfluenssaviruksen.

Lakisääteisesti vastustettavien eläintautien vastustamiseksi tehtävät toimenpiteet ja rajoitukset perustuvat eläintautilainsäädäntöön. Lintuinfluenssatartuntatilanteessa Ruokavirasto ja muut viranomaiset antavat toimijoille ja muille asianosaisille tapauskohtaiset toimintaohjeet ja määräykset. Aluehallintovirasto, käytännössä läänineläinlääkäri, vastaa eläintautilain mukaisten toimenpiteiden täytäntöönpanosta, käyttäen apunaan kunnallista valvontayksikköä tai teurastamossa virkaeläinlääkäriä.

Jos siipikarjassa todetaan korkeapatogeenista lintuinfluenssaa, Ruokavirasto määrää kyseisen pitopaikan linnut lopetettavaksi, ruhot hävitettäväksi ja tilat puhdistettavaksi ja desinfioitavaksi. Ruokavirasto perustaa pitopaikan ympärille rajoitusvyöhykkeen, jonka avulla pyritään estämään taudin leviäminen. Rajoitusvyöhyke jaetaan suojavyöhykkeeseen (säde vähintään 3 km) ja valvontavyöhykkeeseen (säde vähintään 10 km). Tässä yhteydessä siipikarjan lihaa tai munia käsittelevän elintarvikehuoneiston toiminnalle saatetaan asettaa rajoituksia, jos toiminta sijaitsee rajoitusvyöhykkeellä tai toiminnassa käytetään sellaisen siipikarjan lihaa tai munia, jotka ovat peräisin rajoitusvyöhykkeeltä. Vyöhykkeellä sijaitsevan siipikarjan, muiden lintujen ja niistä saatavien elintarvikkeiden ja sivutuotteiden kuljettamista rajoitetaan ja valvotaan. Vyöhykkeillä rajoitetaan vain sellaista toimintaa, jonka seurauksena tartunta voi levitä. Eläinterveysviranomaiset vastaavat vyöhykkeellä sijaitsevien pitopaikkojen ja toimijoiden tiedottamisesta vyöhykkeiden perustamisen yhteydessä. Määräykset ja kiellot kirjataan Ruokaviraston [rajoitusvyöhykepäättökseen](#). Toimijan velvollisuuksiin kuuluu selvittää ja noudattaa mahdollisten rajoitusvyöhykkeiden vaikutusta omaan toimintaansa.

Kun siipikarjassa todetaan korkeapatogeeninen lintuinfluenssa, elintarvikealan toimijan on käynnistettävä elintarvikelainsäädännön mukaiset elintarvikkeiden takaisinvetotoimenpiteet, jos se on tartunnan leviämisen ehkäisemiseksi tarpeen ja viranomaisen niin edellyttää.

2 Siipikarjanlihan ja munien jäljittäminen

Tartuntapitopaikasta ei saa toimittaa siipikarjaa, lihaa tai munia muualle sen jälkeen, kun korkeapatogeeninen lintuinfluenssa on todettu. Ruokavirasto määrää kaikki tartuntapitopaikan linnut lopetettavaksi. Läänineläinlääkäri arvioi yhteistyössä Ruokaviraston kanssa, kuinka kauan tartunta on mahdollisesti ollut siipikarjan pitopaikassa ennen taudin toteutumista. Viranomaiset huomioivat ajanjakson, jonka taudin arvioidaan olleen siipikarjan pitopaikassa, päättäessään mahdollisten elintarvikkeiden takaisinvetojen laajuudesta ja rajauksista. Jäljittämisen on katettava vähintään 21 vuorokautta siitä, kun tautiepäilystä on ilmoitettu. Tämä 21 vuorokautta on korkeapatogeeniselle lintuinfluenssalle määritetty ajanjakso eli seurantajakso ((EU) 2020/687 liite II), jonka aikana pitopaikalla ei ole vielä ollut rajoittavia määräyksiä, mutta tartunta on todennäköisesti jo ollut pitopaikassa ja sieltä on tänä aikana toimitettu eläimiä teurastettavaksi tai kananmunia elintarvikkeeksi. Läänineläinlääkäri selvittää, onko tartunta voinut levitä tartuntapitopaikasta eteenpäin seurantajakson aikana. Tällaisena ajanjaksona tartuntapitopaikasta

eteenpäin lähetetyt linnut, niistä saatu liha, munat sekä lihasta ja munista valmistetut elintarvikkeet on jäljitettävä. Jäljittämisen ulkopuolelle voidaan sulkea tartuntapitopaikasta ennen taudin epäilemistä toimitetut tuotteet, jotka on käsitelty 2020/687 liite VII mukaan (ks. kappale 5), jos Ruokavirasto katsoo ne turvallisiksi riskinarvioinnin tekemisen jälkeen. Ruokavirasto määrää eläintaudin leviämisen kannalta tartuntavaaralliset tuotteet hävitettäväksi. Kyseisiä elintarvikkeita ei saa enää toimittaa markkinoille. Ruokavirasto ottaa päätöksessään huomioon myös eläimistä saatavat sivutuotteet.

2.1 Toimenpiteet liha- ja muna-alan elintarvikehuoneistoissa

Niiden elintarvikealan toimijoiden osalta, jotka ovat ottaneet vastaan tartuntapitopaikasta peräisin olevia lintuja tai niistä saatuja tuotteita, viranomaisen selvittää, onko toimijalla hallussaan tai onko toimija toimittanut markkinoille muniä, lihaa tai tuotteita, jotka ovat mahdollisesti saastuneet lintuinfluenssaviruksella. Elintarvikealan toimijan tulee viranomaisen pyytäessä toimittaa jäljitettävyystiedot viranomaiselle ilman tarpeetonta viivytystä.

Teurastamot ja muut hyväksytyt liha-alan elintarvikehuoneistot

Jos teurastamo tai muu hyväksytty liha-alan elintarvikehuoneisto saa tiedon viranomaiselta, että sinne on toimitettu tartuntapitopaikasta peräisin olevaa siipikarjaa tai siitä valmistettuja tuotteita, sen tulee varastoida tartuntapitopaikasta peräisin olevat ruhot, liha ja muut tuotteet erillään muista elintarvikkeista, kunnes Ruokavirasto on tehnyt päätöksen jatkotoimenpiteistä. Lisäksi tartuntapitopaikasta peräisin olevat, eteenpäin toimitetut tuotteet tulee jäljittää. Teurastamosta saa toimittaa lihaa leikkaamoon vasta kun läänineläinlääkäri on antanut siihen luvan. Teurastamon yhteydessä olevaan leikkaamoon voi toimittaa lihaa ainoastaan kyseisestä teurastamosta. Leikkaamosta saa toimittaa lihaa eteenpäin ainoastaan jos läänineläinlääkäri on varmistunut siitä, että toiminta ei aiheuta vaaraa eläintautien leviämiselle esimerkiksi ruhojen tai lihan käsittelyn tai varastoinnin yhteydessä tapahtuneen ristisaastumisen vuoksi taikka henkilöliikenteen tai ajoneuvoliikenteen välityksellä. Lihojen eteenpäin toimittamisen edellytyksenä on, että leikkaamossa leikatut lihat eivät ole peräisin tartuntapitopaikasta.

Munapakkaamot

Tartuntapitopaikan munat ja niihin kontaktissa olleet munat/ja tai tuotteet, joiden katsotaan voineen saastua viruksella, hävitetään munapakkaamosta viranomaisen päätöksen mukaisesti. Pakkaamo selvittää paikallisen valvojan kanssa läänineläinlääkäriä ohjauksessa, missä tartuntapitopaikasta peräisin olevat munat sillä hetkellä ovat, ja ovatko ne mahdollisesti olleet kosketuksissa muihin muniin tai tuotteisiin siten, että virus on voinut saastuttaa niitä. Munapakkaamo voi lisäksi oman riskinarviointinsa pohjalta jäljittää ja käsitellä/hävittää myös muita tuotteita, joita viranomaisen ei ole katsonut tarpeelliseksi jäljittää/hävittää. Tällöin hävityksen voi tehdä normaalilla tavalla sivutuotelainsäädäntöä noudattaen. Munapakkaamosta ei saa toimittaa muniä muihin elintarvikehuoneistoihin ennen kuin läänineläinlääkäri on antanut siihen luvan.

Lihan tai munien käsittely rekisteröidyssä toiminnassa

Tässä ohjeessa käsitellyt tautirajoitukset ja jäljitettävyyksivaatimukset koskevat myös sellaista toimintaa, jossa siipikarjaa teurastetaan pitopaikan yhteydessä ja myydään ilman lihantarkastusta, tai kananmuniä myydään suoraan tuottajalta kuluttajalle.

Vaatimukset koskevat soveltuvin osin myös kaikkea muuta elintarviketoimintaa, jossa käsitellään siipikarjan lihaa, lihasta valmistettuja tuotteita tai muniä (esimerkiksi ravintolat tai myymälät).

3 Mahdolliset takaisinvedot ja sivutuotteiden hävittäminen

Elintarvikealan toimijan on käynnistettävä elintarvikkeiden takaisinvetotoimenpiteet viranomaisen ohjaamana, jos hänellä on hallussaan tai hän on toimittanut eteenpäin elintarvikkeita, joissa saattaa olla korkeapatogeenista lintuinfluenssavirusta. Vastuun takaisinvedon käynnistämisestä ottaa toimija, jolle on toimitettu tartuntapitopaikasta siipikarjaa tai munia (esimerkiksi teurastamo tai munapakkaamo). Seuraavat elintarvikeketjun toimijat toteuttavat takaisinvedon omalta osaltaan. Toimenpiteisiin ryhdytään, kun elintarvikkeiksi tai munien tuotantoon tarkoitettujen lintujen pitopaikassa on todettu tartunta.

Takaisinveto koskee sitä ajanjaksoa, jolloin pitopaikalle ei ollut vielä annettu rajoittavia määräyksiä, mutta on ilmeistä, että tartunta on jo ollut pitopaikassa ja sieltä on tänä aikana toimitettu eläimiä teurastettavaksi tai kananmunia elintarvikkeeksi. Korkeapatogeenisen lintuinfluenssan kohdalla kyseinen ajanjakso eli seurantajakso on vähintään 21 vuorokautta ((EU) 2020/687 liite II) ja koskee tuotteita, joille ei ole tehty 2020/687 liite VII mukaista poikkeuskäsittelyä, eli esimerkiksi raakoja munia, lämpökäsittelemätöntä munamassaa sisältäviä tuotteita, raakaa lihaa, raakalihavalmisteita, raakaa jauhelihaa ja mekaanisesti erotettua lihaa. Takaisinveto saattaa koskea muun muassa teurastamoita, lihaa käsitteleviä elintarvikehuoneistoja, munapakkaamoita, kananmunia käsitteleviä elintarvikehuoneistoja, kuljetuksia, varastoja, myymälöitä ja ravintoloita. Takaisinveto tulee tarvittaessa viranomaisen arvioinnin mukaan ulottaa koskemaan myös kuluttajien hallussa olevia elintarvikkeita. Tarvittaessa arvioidaan, onko tartuntapitopaikasta peräisin olevista elintarvikkeista voinut aiheutua ristisaastumista muille elintarvikkeille (esimerkiksi samassa linjassa teurastaminen tai leikkaaminen) ja sen perusteella arvioidaan tarve mahdollisille jatkotoimenpiteille.

Takaisinveto toteutetaan [tavanomaisten takaisinvetokäytäntöjen](#) mukaisesti. Toimijan tulee olla heti yhteydessä paikalliseen kunnan elintarvikevalvontaan tai teurastamon virkaeläinlääkäriin, jos syntyy epäily siitä, että toimija on vastaanottanut tai kenties jo toimittanut eteenpäin lihaa, munia tai tuotteita, jotka ovat saattaneet saastua lintuinfluenssaviruksella. Paikallinen kunnan elintarvikevalvonta on asiasta yhteydessä aluehallintovirastoon ja teurastamon virkaeläinlääkäri Ruokaviraston lihantarkastusyksikköön.

3.1 Takaisinvedon edellytykset elintarvikelainsäädännön nojalla

Ruokaviraston näkemyksen mukaan sellaisia elintarvikkeita, jotka ovat peräisin siipikarjasta, jonka on todettu sairastuneen lintuinfluenssaan, ei voida pitää EY:n yleisen elintarvikeasetuksen 178/2002 14 artiklan 1 momentin 2a kohdan tarkoittamalla tavalla turvallisina. Tästä syystä elintarvikealan toimijalla on asetuksen 19 artiklan perusteella velvollisuus poistaa markkinoilta ja tarvittaessa myös kuluttajilta kyseinen elintarvike-erä tai -erät. Ruokavirasto voi määrätä elintarvikkeen poistamisen markkinoilta, jos elintarvikealan toimija ei noudata velvollisuutta poistaa elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten vastainen elintarvike markkinoilta. Tästä poikkeuksen muodostavat elintarvikkeet, jotka ovat peräisin tartuntapitopaikasta 1-21 vrk ennen tautiepäilyn heräämistä ja jotka on jo käsitelty tai käsitellään 2020/687 liite VII mukaisten poikkeuskäsittelyjen mukaisesti. Tällaiset elintarvikkeet on mahdollista riskinarvioinnin perusteella käyttää edelleen elintarvikkeena.

3.2 Takaisinvedettyjen ja muiden hävitettävien elintarvikkeiden kerääminen, kuljettaminen ja hävittäminen

Takaisinvedettyjen ja hävitettävien elintarvikkeiden keräämisestä, kuljettamisesta, asiakirjoista ja hävittämisestä säädetään sivutuoteasetuksessa EY N:o 1069/2009. Takaisinvedetyt elintarvikkeet on oltava tunnistettavissa niin, että ne voidaan pitää erillään muista elintarvikkeista. Takaisinvedettävään erään on merkittävä selvästi ”hävitettäväksi”.

Ajoneuvot, säiliöt ja välineet

Takaisinvedetyt elintarvikkeet voidaan kuljettaa normaalin takaisinvetologistiikan mukaisesti samalla kuljetuskalustolla ja säilyttää samoissa tiloissa muiden pakattujen elintarvikkeiden kanssa, kunhan tuotteet pidetään erillään ja merkittynä siten, että sekaantumisen vaaraa muiden elintarvikkeiden kanssa ei ole. Takaisinvedetyille elintarvikkeille, munia lukuun ottamatta, tulee järjestää kylmäkuljetus ja -säilytys jäähdytetyssä tilassa tai laitteessa. Jos takaisinveto järjestetään niin, että elintarvikkeet kuljetetaan suoraan hävitettäväksi (esim. jätehuoltoyhtiön kalustolla), voidaan takaisinveto suorittaa myös ilman kylmäkuljetusta.

Pakattuja elintarvikkeita ei avata, vaan ne toimitetaan hävitettäväksi pakkauksissaan sellaisenaan. Pakkaamattomat elintarvikkeet on kerättävä ja kuljetettava tiiviisti suljetuina niin, että ne eivät aiheuta saastumisen vaaraa muille elintarvikkeille tai kuljetuskalustolle. Raakojen, pakkaamattomien elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketuksissa olleet astiat ja välineet joko hävitetään yhdessä elintarvikkeiden kanssa tai pestään ja desinfioidaan. Kaikki uudelleen käytettävät astiat, välineet, häkit ja kalusto, jotka ovat joutuneet kosketuksiin takaisinvedettyjen elintarvikkeiden tai niiden pakkausten kanssa, on puhdistettava, pestävä ja desinfioitava jokaisen käyttökerran jälkeen. Pesusta ja desinfioinnista on pidettävä kirjaa.

Kuljetusasiakirjat

Kuljetuksessa takaisinvedettyjen elintarvikkeiden mukana on oltava asiakirja, josta käy ilmi takaisinvedettävä tuote, sen määrä, alkuperäpaikan (esim. myymälä, varasto) nimi ja osoite, kuljetusliikkeen nimi ja osoite sekä vastaanottajan nimi ja osoite. Asiakirja laaditaan kolmena kappaleena, lähettäjälle, kuljettajalle ja vastaanottajalle oma kappaleensa. Asiakirjan tulee seurata tuotteita lopulliselle käsittelypaikalle.

Takaisinvedettyjen ja muiden hävitettävien elintarvikkeiden käsittely

Pakkaamattomia tuotteita käsiteltäessä käytetään suojakäsineitä ja varmistetaan, että tahriintuneilla suojakäsineillä ei kontaminoida muita pintoja. Suojakäsineet hävitetään yhdessä tuotteiden kanssa, jos hävitys tapahtuu jätteenpolttolaitoksessa. Suojakäsineiden poiston jälkeen kädet pestään ja desinfioidaan. Pakkaamattoman raa'an lihan tai raakalihavalmisteiden kanssa kosketuksessa olleet kertakäyttöiset välineet ja astiat hävitetään yhdessä tuotteiden kanssa jätteenpolttolaitoksessa. Muut astiat ja käsittelyvälineet voidaan pestä ja desinfioida. Jäähdytetty myyntilaite pestään ja desinfioidaan. Pesusta ja desinfioinnista on pidettävä kirjaa.

Takaisinvedettyjen elintarvikkeiden ja sivutuotteiden hävitys

Takaisinvedettyjä elintarvikkeita ei tule palauttaa takaisin teurastamoon, munapakkaamoon tai pitopaikkaan, vaan ne tulee kuljettaa suoraan hävitettäväksi 2. luokan sivutuotteena tai kerätä muihin tiloihin (esim. varastot, terminaalit) ja toimittaa niistä keskitetysti hävitettäväksi. Jos lintuinfluenssa todetaan siipikarjassa tai jos kyseessä on tuotteiden takaisinveto, valvontaviranomaiset määräävät sivutuotteiden hävityksestä. Tämä koskee sekä takaisinvedettyjä elintarvikkeita että elintarvikehuoneistossa syntyneitä sivutuotteita, jotka saattavat olla kontaminoituneet lintuinfluenssaviruksella. Ruokavirasto tekee eläintautilain nojalla päätöksen tarvittavista toimenpiteistä tartuntapitopaikassa ja läänineläinlääkäri vastaa kyseisen päätöksen toimeenpanosta.

Rajoitusvyöhykkeiltä peräisin olevasta siipikarjasta saadut sivutuotteet luokitellaan luokan 2 sivutuotteiksi, ellei poikkeustapauksissa Ruokavirasto toisin luokittele. Ne voidaan hävittää todisteellisesti luokan 2 sivutuotteena joko polttamalla jätteenpolttolaitoksessa tai viemällä käsiteltäväksi pakkaamattomana luokan 2 käsittelylaitokseen. Luokan 2 käsittelylaitokset löytyvät [täältä](#). Jätteenpolttolaitoksista ei ole vastaavaa kansallista listaa, vaan niiden osalta toimijan tulee selvittää luokan 2 sivutuotetta vastaanottavan polttolaitoksen sijainti. Hävittämisessä on huomioitava, että käsittelyprosessi käsittelylaitoksessa ei kestä muovipakkauksia, joten esimerkiksi siipikarjan lihan kuluttajapakkaukset tulee hävittää jätteenpolttolaitoksessa. Ennen hävitettävän elintarvikkeen toimittamista jätteenpolttolaitokseen tai käsittelylaitokseen, toimijan tulee olla laitokseen yhteydessä ja varmistaa käytännön toimet tartuntavaarallisen sivutuotteen turvallisen vastaanoton ja todisteellisen hävittämisen toteutumiseksi.

Kaikki lintuinfluenssaviruksella mahdollisesti kontaminoituneiden lihojen, munien, tuotteiden ja pintojen kanssa kosketuksissa olleet tuotteet kuuluvat sivutuoteluokkaan 2, ellei Ruokavirasto toisin luokittele. Kaikki muut mahdollisesti kontaminoituneet välineet, kuten hanskat, laatikot tai muovi, voidaan hävittää tartuntavaarallisenä jätteenä jätteenpolttolaitokseen esimerkiksi riskijätetynnyrissä. Jos elintarvikehuoneistossa käsitellään muutakin kuin lintuinfluenssaviruksella mahdollisesti kontaminoituneita elintarvikkeita, toimijan on varmistettava, että eri luokkiin kuuluvat sivutuotteet säilytetään, kuten normaalitilanteessakin, selkeästi tunnistettavissa ja pidetään erillään sekä toisistaan että elintarvikkeista keräämisen aikana. Eri luokkiin kuuluvien tai eri määränpäähän lähetettävien sivutuotteiden keräämiseen ja säilytykseen tarkoitetut astiat tulee merkitä elintarvikehuoneistossa tunnistettavalla tavalla kuten värillä, tekstillä, koodilla tai astiatyypillä.

Elintarvikealan toimijan on otettava huomioon, että tartuntapitopaikasta tai rajoitusvyöhykkeellä sijaitsevista siipikarjan pitopaikoista peräisin olevasta siipikarjasta saatuja sivutuotteita ei saa lähtökohtaisesti toimittaa eläinten ruokintaan (esimerkiksi lemmikki- tai turkiseläimille). Tällaisessa tilanteessa elintarviketoimijan on myös ilmoitettava tilanteesta heti niille toimijoille, joille se toimittaa sivutuotteita rehuksi, ja lopetettava toimitukset.

Sivutuotteiden kuljetuksen aikana ajoneuvoon, säiliöön, pakkaukseen tai muuhun pakkausmateriaaliin on merkittävä sivutuotteiden luokka sekä kyseisen luokan merkintäteksti esimerkiksi seuraavasti: ”Luokka 2, ei eläinten ruokintaan”. Kuljetusten mukana on oltava aikaisemmin mainittu kuljetusasiakirja.

Kustannukset

Korkeapatogeenisesta lintuinfluenssasta aiheutuneita kustannuksia ja menetyksiä ei korvata valtion varoista, jos kustannukset tai menetykset ovat syntyneet eläinten teurastamisessa, elintarvikkeiden jalostuksessa, valmistuksessa tai elintarvikkeiden tai muiden tuotteiden kaupan pitämisessä. Siten lihan ja tuotteiden hävittämiskustannuksista sekä kuluista, jotka aiheutuvat tuotannon katkoksista, tuotantotilojen puhdistamisesta ja desinfioinnista ja muista vastaavista toimenpiteistä, vastaa elintarvikealan toimija. Mahdollisista tuotannonmenetyksistä tai hävitettäväksi määräytyistä tuotteista ei myöskään makseta eläintautisäädösten mukaisia korvauksia.

3.3 Jos toisesta maasta tuodussa elintarvikkeessa epäillään lintuinfluenssan tartuntavaaraa

Ruokavirasto tai läänineläinlääkäri voi eläintautilain nojalla määrätä tuotteiden käytöstä myös silloin, kun toisessa EU:n jäsenvaltiossa tai kolmannessa maassa on lintuinfluenssaepidemia, ja tauti uhkaa levitä sieltä tuodun elintarvikkeen välityksellä. Tuotteet voidaan määrätä hävitettäväksi, käsiteltäväksi siten, että

eläintaudin leviämisen vaara poistuu, säilytettäväksi siihen saakka, kunnes tuotteeseen liittyvästä eläintaudin leviämisvaarasta on saatu selvyyttä taikka palautettavaksi valtioon, josta tuote on tuotu.

4 Erityisehdot korkeapatogeenisen lintuinfluenssan takia perustetulla rajoitusvyöhykkeellä

Lähtökohtaisesti rajoitusvyöhykkeellä sijaitsevista pitopaikoista, teurastamoista ja muista hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista on kiellettyä siirtää siipikarjaa, siipikarjasta peräisin olevaa tuotetta lihaa, muita elintarvikkeeksi tarkoitettuja eläimen osia, tuoreesta lihasta saatua jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja lihavalmisteita sekä ihmisravinnoksi tarkoitettuja munia. Kieltoa ei kuitenkaan sovelleta tuotteisiin, joille on tehty jokin EU 2020/687 liite VII:n mukaisista käsittelyistä (ks. tämän ohjeen sivu [Lintuinfluenssariskin vähentämiseen tähtäävät lihan ja munien käsittely](#)), jotka on saatu tai tuotettu ennen 21 vuorokauden seurantajakson alkamista tai jotka on tehty siipikarjasta, jonka pitopaikka sijaitsee rajoitusvyöhykkeen ulkopuolella. (EU 2020/687 27 artikla) Rajoitusvyöhykkeellä siipikarjan tai niistä saatujen tuotteiden siirtoon tulee hakea aluehallintovirastolta kirjallisesti lupa. Aluehallintoviraston myöntämällä poikkeusluvalla rajoitusvyöhykkeeltä voi tulla kotimaan markkinoille myös muita kuin 2020/687 liitteen VII mukaisesti käsiteltyjä tuotteita, kuten tuotetta siipikarjan lihaa ja kananmunia. Poikkeuslupamenettelyyn liittyy ehtoja ja arvio siitä, että poikkeaminen rajoituksista ei aiheuta taudin leviämisen vaaraa.

Aluehallintovirasto voi myöntää luvan **suojavaiohykkeellä** sijaitseissa pitopaikoissa pidettävistä linnuista saadun tuoreen siipikarjanlihan siirtoihin, jos se merkitään teurastamolla EU 2020/687 liite IX:n mukaisesti ja on tarkoitettu siirrettäväksi ainoastaan Suomen sisällä (EU 2020/687 33 artikla). Aluehallintovirasto voi myöntää luvan **valvontavyöhykkeellä** sijaitseissa pitopaikoissa pidettävästä siipikarjasta saadun tuoreen lihan siirtoihin (EU 2020/687 49 artikla).

Aluehallintovirasto voi myöntää luvan ihmisravinnoksi tarkoitettujen munien siirtoihin **rajoitusvyöhykkeellä (suojavaiohykkeellä tai valvontavyöhykkeellä)** sijaitsevista pitopaikoista ja laitoksista Suomen sisällä, kun ne toimitetaan pakkaamoon ja on pakattu joko kertakäyttöpakkaukseen tai pakkaukseen, joka voidaan puhdistaa ja desinfioida siten, että lintuinfluenssavirus tuhoutuu. Ne voidaan toimittaa myös munatuotteita valmistavaan laitokseen lämpökäsiteltäväksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II olevan XI luvun mukaisesti. (EU 2020/687 34 ja 50 artikla)

Jos tuotteita siirretään aluehallintoviraston luvalla pois rajoitusvyöhykkeeltä, tuotteet on koko tuotantoprosessin ja varastoinnin ajan erotettava selvästi tuotteista, jotka eivät kelpaa lähetettäväksi rajoitusvyöhykkeen ulkopuolelle. Tuotteita ei saa kuljettaa yhdessä sellaisten tuotteiden kanssa, jotka eivät kelpaa lähetettäväksi rajoitusvyöhykkeen ulkopuolelle.

4.1 Siipikarjan ja siipikarjasta saatavien tuotteiden sisämarkkinakauppa ja vienti EU:n ulkopuolelle

Jos Suomessa todetaan siipikarjan pitopaikassa korkeapatogeenista lintuinfluenssaa, kaikkialta muualta kuin rajoitusvyöhykkeeltä vienti EU-maihin (sisämarkkinakauppa) voi jatkua normaalisti.

Korkeapatogeenisen lintuinfluenssan toteamisella on vaikutuksia vientiin EU:n ulkopuolelle silloin, jos viennin kohdema on asettanut tuotteiden viennille lintuinfluenssaan liittyviä ehtoja. Osa kohdemaista

edellyttää tautivapautta koko Suomen alueella, vaikka vientiin tarkoitettu liha/lihatuotteet, munat/munatuotteet tai sivutuotteista saadut tuotteet eivät olisi rajoitusvyöhykkeeltä peräisin. Taudin esiintyminen siipikarjassa jossakin päin Suomea voi pysäyttää viennin tiettyihin maihin koko Suomesta. Vaikutuksia voi olla myös muista eläinlajeista saatavien tuotteiden vientiin. Jos selviää, että vientiin on lähtenyt tuotteita sellaisella viennin eläinterveystodistuksella, jossa on korkeapatogeenista lintuinfluenssaa koskevia vakuutuksia, on vientiyrityksen ja valvojan ilmoitettava siitä Ruokaviraston vientijaostolle. Ruokavirasto ohjeistaa ilmoittamisesta tarkemmin [verkkosivuillaan](#) tautitapauksen yhteydessä. Ruokavirasto ilmoittaa viennin kohdemaalle tautitapauksesta, jotta kohdemaan viranomaiset voivat ryhtyä tarvittaviin toimenpiteisiin vientierän saapuessa.

5 Lintuinfluenssariskin vähentämiseen tähtäävät lihan ja munien käsittelyt

Lintuinfluenssavirus ei lisäännä elimistön ulkopuolella, mutta virus voi säilyttää taudinaiheuttamiskykynsä jonkin aikaa erityisesti viileässä ja kosteassa ympäristössä. Virus kestää tuhoutumatta pakastusta. Kuumuus ja kuivuminen tuhoavat viruksen tehokkaasti.

Siipikarjanliha ja siipikarjanlihaa sisältävät tuotteet, jotka ovat peräisin tartuntapitopaikasta ennen tautiepäilyn heräämistä tai rajoitusvyöhykkeeltä, voidaan käyttää edelleen ihmisravinnoksi käsittelemällä ne jollakin seuraavista menetelmistä (Komission delegoitu asetus (EU) 2020/687, liite VII):

- Lämpökäsittely ilmatiiviisti suljetussa säiliössä vähintään F_0 -arvoon 3
 - Ruokaviraston tulkinnan mukaan: ilmatiiviisti suljetussa säiliössä olevan tuotteen keskikohdan lämpötilan tulee olla 121 °C kolmen minuutin ajan.
- Lämpökäsittely 80 °C :n sisälämpötilan saavuttamiseksi
- Lämpökäsittely 70 °C :n sisälämpötilan saavuttamiseksi
- $73,9\text{ °C}$:n sisälämpötila vähintään 0,51 sekunnin ajan
- 70 °C :n sisälämpötila vähintään 3,5 sekunnin ajan
- 65 °C :n sisälämpötila vähintään 42 sekunnin ajan
- 60 °C :n sisälämpötila vähintään 507 sekunnin ajan

Munat ja munaa sisältävät tuotteet, jotka ovat peräisin tartuntapitopaikasta ennen tautiepäilyn heräämistä tai rajoitusvyöhykkeeltä, voidaan käyttää edelleen ihmisravinnoksi käsittelemällä ne jollakin seuraavista menetelmistä (Komission delegoitu asetus (EU) 2020/687, liite VII):

- Kokomunat:
 - 60 °C , 188 sekuntia
 - kypsennetty täysin
- Kokomunaseokset:
 - 60 °C , 188 sekuntia
 - kypsennetty täysin
 - $61,1\text{ °C}$, 94 sekuntia
- Nestemäinen valkuainen:
 - $55,6\text{ °C}$, 870 sekuntia
 - $56,7\text{ °C}$, 232 sekuntia
- Luonnollinen tai sekoittumaton munankeltuainen:
 - 60 °C , 288 sekuntia
- 10-prosenttisesti suolattu keltuainen:

- 62,2 °C, 138 sekuntia
- Kuivattu valkuaismassa:
 - 67 °C, 20 tuntia
 - 54,4 °C, 50,4 tuntia
 - 51,7 °C, 73,2 tuntia

Toimijan tulee olla yhteydessä valvojaan ennen elintarvikkeiden kuumennuskäsittelyä. Ruokavirasto voi tarvittaessa antaa asiantuntija-apua läänineläinlääkärille, elintarvikehuoneiston valvojalle sekä toimijalle käsittelyjen tehon arvioimisessa.

6 Jätehuolto ja jätevedet

Jätehuollon hallinta

Toimijan tulee huomioida erityisen hyvin myös jätehuollon hallinta siten, että lintuinfluenssavirusta ei pääse leviämään ympäristöön. On varmistettava, että haittaeläimet, kuten linnut tai jyrsijät, eivät pääse levittämään jätteitä ympäristöön.

Jätevedet

Siipikarjan lihaa tai munia käsittelevän toimijan tulee arvioida jätevesiin liittyvät riskit, ottaen huomioon erityisesti huuhtelu- ja pesuvesien mukanaan kuljettama kiinteä bioaines ja rasvanerotuskaivot.

Toimijan kannattaa lisäksi jo etukäteen selvittää, minne elintarvikehuoneiston jätevedet johdetaan ja miten ne käsitellään. Jätevesien mahdolliseen tartuntariskiin vaikuttavat elintarvikehuoneiston jätevedenkäsittelyn tekniset ratkaisut. Teurastamon valmiussuunnitelmassa olisi suositeltavaa huomioida jäteveden ja kiintoaineen käsittely.

Mikäli teurastamossa on teurastettu tartuntapitopaikasta peräisin olevaa siipikarjaa ajalta, jolloin tartuntaa on siipikarjassa voinut olla, Ruokavirasto arvioi, onko jätevesien välityksellä tapahtuvaa lintuinfluenssaviruksen leviämisen riskiä olemassa. Tarvittaessa läänineläinlääkäri ohjeistaa toimijaa esimerkiksi rasvanerotuskaivon sisällön tyhjentämisessä ja sisällön toimittamisessa käsiteltäväksi tavalla, joka tuhoaa viruksen.

7 Pesut ja desinfioinnit elintarvikehuoneistoissa

Elintarvikehuoneiston, jossa on käsitelty mahdollisesti lintuinfluenssaviruksella kontaminoituneita siipikarjan ruhoja, lihaa tai munia, pinnat on tärkeää pestä ja desinfioda huolellisesti. Aluksi pinnat puhdistetaan mekaanisesti ja pestään pesuaineella, jonka jälkeen desinfiointiaine levitetään puhtaalle ja kuivalle pinnalle. Jos pinnalla on jäljellä orgaanista likaa, ei desinfiointiaine tehoa. Markkinoilla on useita erilaisia desinfioivia pesuaineita ja desinfiointiaineita, jotka sopivat elintarviketilojen pesuun ja desinfiointiin siten, että lintuinfluenssavirus tuhoutuu. Osa aineista toimii myös alhaisissa lämpötiloissa, mutta pakkasvarastot suositellaan ensin sulattamaan ja puhdistamaan ja desinfioimaan pinnat huoneenlämpöisenä. Toimijan tulee aina noudattaa kunkin valmisteen käyttöohjetta ja huomioida

erityisesti oikea käyttöliuoksen vahvuus ja vaikutusaika. Lisäksi tulee muistaa asianmukainen henkilösuojautuminen.

8 Aineistoa ja lainsäädäntöä

Aiheeseen liittyvää aineistoa

- Ruokaviraston lintuinfluenssasivut: <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elaintaudit/elaintaudit/siipikarja/lintuinfluenssa/>
- Usein kysyttyä lintuinfluenssasta: <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elaintaudit/elaintaudit/siipikarja/lintuinfluenssa/usein-kysyttya-lintuinfluenssasta/>
- Lintuinfluenssa lintujen pitopaikassa: <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elaintaudit/elaintaudit/siipikarja/lintuinfluenssa/lintuinfluenssa-suomessa/rajoitukset-vyohykkeilla--siipikarjatapaukset/>
- Siipikarjan lintuinfluenssariski Suomessa -riskiprofiili: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yhteisot/riskinarviointi/projektit/ruokaviraston_tutkimuksia_1_2023.pdf
- Ohje teurastamoiden valmiussuunnitelman laatimisesta: <https://www.ruokavirasto.fi/elaimet/elainten-terveys-ja-elaintaudit/elaintautien-vastustaminen-ja-valvonta/elaintautivalmius/>
- Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen lintuinfluenssasivut: <https://thl.fi/aiheet/infektiaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/lintuinfluenssa>
- Työterveyslaitoksen lintuinfluenssasivut: <https://www.ttl.fi/teemat/tyoterveys/pandemiat-ja-epidemiat/lintuinfluenssalta-suojautuminen>

Lainsäädäntöä

- Eläintautilaki 76/2021
- Komission delegoitu asetus (EU) 2020/687 sivustolle Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2016/429 täydentämisestä tiettyjen luetteloitujen tautien ehkäisemistä ja torjuntaa koskevien sääntöjen osalta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2016/429 tarttuvista eläintauodeista sekä tiettyjen eläinterveyttä koskevien säästösten muuttamisesta ja kumoamisesta ("eläinterveysäännöstö")
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus varotoimenpiteistä lintuinfluenssan leviämisen ehkäisemiseksi luonnonvaraisten ja kotieläiminä pidettävien lintujen välillä 369/2021
- Komission täytäntöönpanopäätös (EU) 2023/2447 korkeapatogeenisen lintuinfluenssan esiintymiseen tietyissä jäsenvaltioissa liittyvistä kiireellisistä toimenpiteistä
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyssvaatimuksista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista hygieniasäännöistä
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus)

- Komission asetus (EU) N:o 142/2011 sivutuoteasetuksen täytäntöönpanosta
- Laki eläinperäisistä sivutuotteista 517/2015
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläinperäisistä sivutuotteista 783/2015
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä