



Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin





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. Suorat lainaukset lainsäädäntötekstistä on esitetty *kursiivilla*. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Luonnonvarasien riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin	
Ruokaviraston ohje	5807/04.02.00.01/2020/4 (Entinen numero 16027)
Esittelijä	Anne Fagerlund
Hyväksyjä	Marjatta Rahkio
Käyttöönotto	1.9.2020



Sisällysluettelo

1 Yleistä	5
2 Lainsäädäntö	6
3 Määritelmiä ja käsitteitä	8
4 Luonnonvaraisen riistan alkutuotanto	11
4.1 Alkutuotannon tuotteet	11
4.2 Alkutuotantoilmoitus ja elintarvikehuoneistoilmoitus	11
4.3 Alkutuotannon tuotteina kuluttajille luovutetun ja paikalliseen vähittäismyyntiin toimitetun luonnonvaraisen riistan sallitut määrät	11
4.4 Alkutuotannon kirjanpito- ja asiakirjavaatimukset	12
4.5 Luonnonvaraisen riistan käsittely ja kuljetus	12
4.5.1 Suolistus	12
4.5.2 Riistan nylkeminen ja kuljettaminen myytäväksi tai lihantarkastukseen	13
4.5.3 Lämpötilavaatimukset kuljetettaessa riistaa ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon alkutuotannon tuotteena	13
4.5.4 Lämpötilavaatimukset kuljetettaessa riistaa lihantarkastukseen	13
4.5.5 Nylkemättömän suurriistan vienti jäsenvaltioista toiseen	14
5 Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja myyntiin toimittaminen	14
5.1 Trikiinitutkimus tarkastamattomalle luonnonvaraiselle riistalle	16
5.2 Metsästäjän omaan käyttöön tarkoitettu luonnonvaraisen riistan liha	16
5.3 Peijaiset	17
5.4 Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myyminen suoraan kuluttajalle	17
5.5 Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin ja lihan jalostaminen vähittäismyynnissä	18
5.6 Käsittelyn teettäminen elintarvikkeelle eli niin kutsuttu rahtitoiminta	19
6 Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus	20
6.1 Tarkastettavan luonnonvaraisen riistan loppuunseurastaminen	20
6.1.1 Riistan käsittelylaitos	20
6.1.2 Poroteurastamon hyväksyminen luonnonvaraisen riistan teurastamiseen	22
6.1.3 Lahtivajan hyväksyminen riistan käsittelylaitokseksi	22
6.2 Luonnonvaraisen riistan alustavaan tarkastukseen ja lihan käsittelyyn vaadittava koulutus ja osaaminen	22
6.2.1 Lihantarkastukseen toimitettavan luonnonvaraisen riistan alustava tarkastus pyyntipaikalla	22



6.2.2 Metsästäjille tarkoitettu elintarvikehygieeninen koulutus	24
6.3 Lihantarkastus	25
6.3.1 Riistaeläimen toimittaminen lihan tarkastukseen ja siinä tarvittavat asiakirjat	25
6.3.2 Lihan tarkastaminen ja arvostelu	25
6.3.3 Trikiinitutkimus karhulle, villisialle, hylkeelle ja muille mahdollisille triikiinin isäntäeläimille lihan tarkastuksen yhteydessä	26
6.3.4 Terveys- ja tunnistusmerkin käyttö	27
6.3.5 Lihantarkastuspäätös	27
6.3.6 Lihantarkastuskirjanpito	28
6.4 Lihantarkastuksessa hylätyn lihan ja muiden sivutuotteiden käsittely	28
6.5 Tarkastetun luonnonvaraisen riistan lihan leikkaaminen ja jatkojalostaminen	30
7 Muita tulkintoja	31
7.1 Kolarieläinten käsittely ja myynti	31
7.2 Riistalinnut, jotka on kasvatettu tarhassa ja päästetty vapauteen metsästystä varten	31
7.3 Kotieläinten teurastaminen tuottajan omaan käyttöön esimerkiksi lahtivajassa	32
Liitteet	33



Ruokavirasto on laatinut ohjeen luonnonvaraisen riistan lihan käsittelystä ja sen toimittamisesta myyntiin. Elintarvikevalvontaviranomaiset, alan toimijat, metsästäjät ja liha-alan yrittäjät saavat ohjeesta tietoa luonnonvaraisen riistan lihan käsittelyyn liittyvistä vaatimuksista. Ohjeessa ei käsitellä luonnonvaraisen riistan lihantarkastuksen käytännön suorittamista.

1 Yleistä

Elintarvikelainsäädännössä luonnonvaraisella riistalla tarkoitetaan luonnonvaraisia sorkka- ja kavoeläimiä, jäniseläimiä, jyrsiöitä, karhuja ja muita maanisäkkäitä sekä niitä luonnonvaraisia lintuja, joita metsästetään ihmisravinnoksi. Tarhatut riistaeläimet, kuten tarhatut villisiat, eivät ole luonnonvaraista riistaa.

Metsästyslainsäädännössä riistaeläinten määritelmä on erilainen kuin elintarvikelainsäädännössä.

Elintarvikelainsäädännön tarkoitus on mm. varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus ja muu elintarvikemääräysten mukaisuus sekä käsittelyn hygieenisuus. Lihantarkastuksella varmistetaan, että liha on elintarvikkeeksi sopivaa. Lihan tulee olla tarkastettua yleensä aina, kun sitä toimitetaan yleiseen kulutukseen. Poikkeuksia lihan tarkastusvaatimukseen ovat vain elintarvikelain (23/2006) 13 §:ssä ja valtioneuvoston asetuksessa 1258/2011 eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista mainitut tapaukset (katso ohjeen luvut 4 ja 5).

Trikiinitutkimus tulee tehdä kaikille trikiinialttiille eläinlajeille aina lihantarkastuksen yhteydessä ja kun tarkastamaton liha myydään suoraan kuluttajalle (katso ohjeen kohdat 5.1 ja 6.3.3). Myös silloin kun tarkastamaton liha käytetään metsästäjän omassa taloudessa, on suositeltavaa tutkia liha trikiinin varalta.

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

Elintarvikkeiden käsittelyyn käytettäviä tiloja kutsutaan elintarvikelain mukaan elintarvikehuoneistoiksi. Elintarvikehuoneistojen tulee täyttää niille lainsäädännössä asetetut vaatimukset, joilla pyritään varmistamaan elintarvikkeiden turvallisuus. Elintarvikevalvontaviranomaisen tulee joissakin tapauksissa, kuten riistan käsittelylaitoksen osalta, hyväksyä elintarvikehuoneisto laitokseksi ennen kuin siellä aloitetaan elintarvikkeiden käsittely. Suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin toimitettavia elintarvikkeita voidaan käsitellä elintarvikehuoneistoissa, joista on tehty ilmoitus elintarvikevalvontaviranomaiselle (ilmoitettu elintarvikehuoneisto, EL 13 § 1. mom.).



Jos suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin toimitettavien elintarvikkeiden määrä ylittää lainsäädännön enimmäismäärät (katso ohjeen kohdat 4.3, 5.4 ja 5.5), elintarvikehuoneisto tulee hyväksyä laitokseksi.

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

Liitteessä V on esitetty kaavio metsästäjän vaihtoehtoisista mahdollisuuksista luovuttaa metsästämänsä riistaa.

Elintarvikelainsäädäntö koskee seuraavia toimintoja luonnonvaraisen riistan osalta:

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

Elintarvikelainsäädäntö ei koske seuraavia toimintoja ja tuotteita luonnonvaraisen riistan osalta:

- luonnonvaraisen riistan käsittelyä, kun liha käytetään metsästäjän omassa yksityistaloudessa,
- yksityishenkilön itse tuottaman alkutuotannon tuotteen tai itse valmistaman elintarvikkeen luovuttaminen vähäisessä määrin toiseen yksityistalouteen siellä käytettäväksi. Esimerkiksi jäniksen antaminen lahjaksi naapurille tai hirvipaistin antaminen maanomistajalle voidaan katsoa tällaiseksi toiminnaksi.

2 Lainsäädäntö

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

EU-lainsäädäntö

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (yleinen elintarvikeasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 2017/625 (valvonta-asetus)



- Komission delegoitu asetus (EU) N:o 2019/624 lihantuotantoa koskevan virallisen valvonnan suorittamista sekä elävien simpukoiden tuotanto- ja uudelleensijoitusalueita koskevista erityissäännöistä
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 2019/627 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan suorittamisesta
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 2019/628 virallisten todistusten malleista tietyille eläimille ja tavaroille
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta (yleinen elintarvikehygieniasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus)
- Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (mikrobikriteeriasetus)
- Komission asetus (EY) N:o 2015/1375 lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä (trikiiniasetus)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 636/2014, todistusmalli nylkemättömän luonnonvaraisen suurriistan kauppaa varten
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveysäännöistä (EY) N:o 1069/2009 (sivutuoteasetus)
- Komission asetus (EU) N:o 142/2011 (täytäntöönpanoasetus)

Kansallinen lainsäädäntö:

- Elintarvikelaki 23/2006 (EL)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus lihantarkastuksesta 2/2020
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011 (ns. vähäriskinen asetus)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014 (laitosasetus)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 (elintarvikehuoneistoasetus)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011 (alkutuotantoasetus)
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020
- Laki eläimistä saatavista sivutuotteista 517/2015 (sivutuotelaki)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eläimistä saatavista sivutuotteista 783/2015

Seuraavat asetukset on kumottu 14.12.2019:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan



järjestämistä koskevista erityissäännöistä (eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonta-asetus)

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta (valvonta-asetus)

Elintarvikelainsäädännön lisäksi metsästettävien luonnonvaraisten riistaeläinten ja niistä saatavien tuotteiden käyttöä ja myyntiä säätelevät myös mm. metsästyslaki, luonnonsuojelulaki sekä uhanalaisten kasvien ja eläinten kansainvälistä kauppaa koskeva EU-lainsäädäntö. Näiden säädösten valvonta ei kuulu elintarvikevalvontaviranomaiselle.

Lisätietoja kansainvälisestä CITES-sopimuksesta saa Suomen ympäristökeskuksesta (SYKE) ja verkko-osoitteesta <http://www.ymparisto.fi/cites>. CITES-sopimus koskee mm. karhujen lihan ja muiden ruhon osien kauppaa.

3 Määritelmiä ja käsitteitä

Elintarvikelainsäädännössä on määritelty luonnonvaraiseen riistaan ja sen lihahygieneiaan liittyviä käsitteitä.

Elintarvikkeiden **alkutuotannolla** tarkoitetaan *alkutuotannon tuotteiden tuotantoa, kasvatusta ja viljelyä, myös sadonkorjuuta, lypsämistä ja kaikkia eläintuotannon vaiheita ennen teurastusta. Se sisältää myös metsästyksen, kalastuksen ja luonnonvaraisten tuotteiden keräämisen* sekä luonnonvaraisen riistan kuljetuksen ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon ((EY) N:o 178/2002). Katso ohjeen luku 4.

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

Lahtivaja on metsästäjien käyttämä tila, jossa voidaan teurastaa riistaa loppuun. Se voi olla ilmoitettu elintarvikehuoneisto, jolloin sieltä voidaan toimittaa luonnonvaraisen riistan lihaa tarkastamattomana vähittäismyyntiin tai suoraan kuluttajalle (katso ohjeen kohdat 5.4 ja 5.5). Lahtivajasta ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta, jos siellä loppuun teurastetut ruhot tulevat vain metsästäjän omaan käyttöön.

Luonnonvaraiseen riistaan kuuluvat luonnonvaraiset sorkka- ja kavioläimet, jäniseläimet, jyrsijät, karhut ja muut maanisäkkäät sekä luonnonvaraiset linnut, joita metsästetään ihmisravinnoksi. Luonnonvarainen riista jaotellaan pienriistaksi ja suurriistaksi ((EY) N:o 853/2004 liite I).



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

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

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

- Peuralla tarkoitetaan valkohäntäpeuraa, kuusipeuraa, japaninpeuraa, metsäpeuraa ja saksanhirveä.

Riistan käsittelylaitos tarkoittaa asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen I mukaista laitosta, jossa teurastetaan luonnonvaraista riistaa (laitosasetus 3 §). Katso ohjeen kohta 6.1.1.

Tässä ohjeessa käytetään lisäksi seuraavia käsitteitä:

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

Alkutuotantoilmoitus on ilmoitus, joka alkutuotannon toimijan on tehtävä kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta. Metsästys on alkutuotantoa, mutta siitä ei kuitenkaan tarvitse tehdä alkutuotantoilmoitusta. Katso ohjeen luku 4.

Elintarvikehuoneistoilmoitus on elintarvikelain 13 §:n 1. momentin tai 3. momentin mukainen kirjallinen ilmoitus, joka elintarvikealan toimijan on tehtävä kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista tai olennaista muuttamista. Lahtivajasta on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus, jos sieltä toimitetaan luonnonvaraisen riistan lihaa yleiseen kulutukseen. Huoneisto tai tilat, joissa toimija toimii, on tällöin ilmoitettu elintarvikehuoneisto. Katso ohjeen kohta 5.

Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos. Elintarvikelain 13 §:n 2. momentti edellyttää eläimistä saatavia elintarvikkeita ennen vähittäismyyntiä käsittelevien elintarvikehuoneistojen hyväksymistä laitokseksi. Laitosten on haettava ja saatava valvontaviranomaiselta elintarvikelain mukainen hyväksyminen ennen toiminnan aloittamista tai ennen toiminnan olennaista muuttamista. Uusi laitos voi aloittaa toiminnan sen jälkeen, kun viranomaisella on hyväksynyt sen. Olennaisesti muuttanut toiminta voi alkaa muutoksen hyväksymisen jälkeen. Katso ohjeen kohta 6.1.1.

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



Luonnonvarainen riista vs. luonnonvaraisen riistan liha. Luonnonvaraisella riistalla tarkoitetaan ruhoa ennen sen nylkemistä tai kynimistä (karva- tai höyhenpäällinen metsästetyn eläimen ruho). Luonnonvarainen riista voi olla suolistettu tai suolistamaton. Luonnonvaraisen riistan lihalla tarkoitetaan ruhoa nylkemisen tai kynimisen jälkeen sekä tällaisesta ruhosta leikattua lihaa. Vertaa ohjeen lukuja 4 ja 5.

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

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

Henkilöllä, joka käsittelee tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto, tarkoituksena toimittaa sitä yleiseen kulutukseen, ei tarvitse olla hygieniapassia, jos hän on suorittanut metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen. Katso ohjeen kohta 6.2.

Hygieniapassi. Elintarvikelain 27 §:n mukaan elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on oltava elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Ruokaviraston hyväksymän mallin mukainen hygieniapassi, jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta. Katso ohjeen kohta 6.2.2.2.

Paikalliseen vähittäismyyntiin toimittaminen tarkoittaa luonnonvaraisen riistan osalta toimittamista vähittäismyyntiin koko Suomen alueella. Toiminta tulee järjestää niin, ettei alkutuotannon tuotteita tai riistan lihaa toimiteta välittäjien tai tukkujen kautta, vaan metsästäjä itse toimittaa alkutuotannon tuotteet (kynimättömät tai nylkemättömät ruhot) ja luonnonvaraisen riistan lihan suoraan vähittäismyyntiin (katso ohjeen kohta 4.3 ja 5.5). Metsästäjä voi kuitenkin käyttää toimittamiseen kuljetuspalveluita.

Tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa ei saa toimittaa muihin maihin myyntiin. Nylkemättömän suurriistan vienti jäsenvaltiosta toiseen on kuitenkin sallittua tietyin edellytyksin (katso ohjeen kohta 4.5.5).

Peijaiset ovat metsästäjän tai metsästysseuran järjestämä tilaisuus, jossa voidaan tarjoilla tarkastamatonta lihaa. Katso ohjeen kohta 5.3.



Rahtitoiminta tarkoittaa yksityishenkilön teettämää käsittelyä omistamalleen elintarvikkeelle, kuten tarkastamattomalle hirvenlihalle, ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Käsittelyjä voivat olla esimerkiksi lihan jauhaminen, makkaraksi valmistaminen, palvaaminen tai säilykkeiden valmistus. Kyseinen elintarvike tulee käsittelyn jälkeen palauttaa takaisin elintarvikkeen omistajalle ja se tulee käyttää hänen yksityistalouksessaan. Katso ohjeen kohta 5.6.

4 Luonnonvaraisen riistan alkutuotanto

4.1 Alkutuotannon tuotteet

Metsästys on elintarvikkeiden alkutuotantoa. Luonnonvaraisen riistaeläimen ruho, joka on nylkemätön tai kynimätön, on alkutuotannon tuote. Myös suolistettu luonnonvarainen riista on yhä alkutuotannon tuote. Loppuunteurastaminen ei sisälly alkutuotantoon. Nyljettyä tai kynittyä loppuunteurastettua ruhoa tai leikattua lihaa ei enää katsota alkutuotannon tuotteeksi.

4.2 Alkutuotantoilmoitus ja elintarvikehuoneistoilmoitus

Alkutuotannon toimijan on tehtävä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle alkutuotantopaikasta ja siellä harjoitettavasta alkutuotannosta. Vaatimus ei kuitenkaan koske metsästystä (elintarvikelaki 22 §). Kun luonnonvaraista riistaa myydään tai luovutetaan kuluttajalle tai toimitetaan vähittäismyyntiin alkutuotannon tuotteena, toiminnoista ei tarvitse tehdä alkutuotanto- tai elintarvikehuoneistoilmoitusta, jos myyty, luovutettu tai toimitettu määrä on korkeintaan valtioneuvoston asetuksen 1258/2011 mukainen. Jos metsästetyn riistan alkutuotantona luovutettava määrä ylittää valtioneuvoston asetuksen 1258/2011 asettamat enimmäismäärät (katso kohta 4.3), metsästäjän tai ao. metsästysseuran tulee tehdä tästä alkutuotantoon kuuluvasta luovutuksesta elintarvikehuoneistoilmoitus.

4.3 Alkutuotannon tuotteina kuluttajille luovutetun ja paikalliseen vähittäismyyntiin toimitetun luonnonvaraisen riistan sallitut määrät

Metsästäjä tai metsästysseura voi luovuttaa metsästettyä luonnonvaraista riistaa suoraan kuluttajalle alkutuotannon tuotteena rajoitetun määrän. Vuodessa saa luovuttaa enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista (Vna 1258/2011 2 § kohta 3). Muuta luonnonvaraista riistaa, kuten karhuja,



metsästäjä ei voi luovuttaa alkutuotannon tuotteena. Lisäksi muun muassa metsästyslainsäädäntö rajoittaa joidenkin riistaeläinlajien myyntiä. Alkutuotannon tuotteena toimitettaessa riistan tulee olla nylkemätön tai kynimätön. Metsästäjä voi itse myydä pienikokoisia riistaeläimiä kokonaisina esimerkiksi torilla, jos riista pystytään säilyttämään asianmukaisesti jäädytettynä. Myyntipaikalla tulee olla edellytykset hygieeniseen riistan käsittelyyn ja säilyttämiseen. Riistaeläimiä ei saa nylkeä eikä paloitella vaan ne tulee myydä kokonaisina.

Metsästäjä tai metsästysseura voi myös toimittaa metsästettyä luonnonvaraista riistaa alkutuotannon tuotteena (kynimättömänä tai nylkemättömänä) paikalliseen vähittäismyyntiin, kuten ravintolaan, suurtalouteen tai vähittäismyymälään. Vuodessa saa toimittaa vähittäismyyntiin enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista (Vna 1258/2011 3 § kohta 2). Vähittäismyynnistä alkutuotannon tuotteet tulee luovuttaa suoraan lopulliselle kuluttajalle, joten vähittäismyymälä ei voi myydä alkutuotannon tuotteita toiseen vähittäismyymälään. Alkutuotannon tuotteena ei saa toimittaa vähittäismyyntiin muita kuin edellä mainittuja riistaeläimiä. Vähittäismyyntipaikassa tulee olla asianmukaiset tilat nylkemättömien ja kynimättömien ruhojen vastaanottoa ja käsittelyä varten.

4.4 Alkutuotannon kirjanpito- ja asiakirjavaatimukset

Metsästäjän tai metsästysseuran toimittaessa luonnonvaraista riistaa alkutuotannon tuotteena vähittäismyyntiin, riistan mukana tulee olla asiakirja, jossa on tieto riistaeläinten lajista ja määrästä, pyyntiajankohdasta (päivämäärä ja kellonaika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot (alkutuotantoasetus, liite 3). Asiakirjamalli on tämän ohjeen liitteessä IV.

Metsästäjän tulee pitää kirjaa pyydetystä ja suoraan kuluttajalle luovutetusta tai vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistasta. *Kirjanpidon tulee sisältää tiedot riistaeläimen lajista ja määrästä sekä pyyntiajankohdasta ja -paikasta* (alkutuotantoasetus). Kirjanpidossa tulee lisäksi olla tieto luovutetun tai toimitetun riistan määrästä, luovutus- tai toimituspäivämäärästä sekä vähittäismyyntiin toimitetun riistan osalta tieto riistan vastaanottajasta. Kirjanpitoa on säilytettävä vähintään yksi vuosi.

4.5 Luonnonvaraisen riistan käsittely ja kuljetus

4.5.1 Suolistus

Luonnonvarainen riista on suolistettava mahdollisimman pian pyynnin jälkeen. Riista voidaan suolistaa jo pyyntipaikalla. Suolistus tulee tehdä hygieenisesti.



Suolistettaessa riistaeläimestä irrotetaan mahat, suolet ja mahdollisesti myös muita sisäelimiä. Mahat ja suolet saa jättää pyyntipaikalle, mutta muut elimet tarvitaan lihantarkastusta varten, jos riistaeläin aiotaan toimittaa lihantarkastukseen (katso ohjeen kohdat 6.2.1 ja 6.3.1).

4.5.2 Riistan nylkeminen ja kuljettaminen myytäväksi tai lihantarkastukseen

Luonnonvarainen riista on käsiteltävä ja kuljetettava hygieenisesti. Riistaeläimen ruho ja elimet tulee kuljettaa lahtivajaan tai laitokseen loppuunteurastusta varten mahdollisimman pian pyynnin jälkeen. Suurriistaa ei saa kuljettaa pinottuna. Riistan kuljettaminen ensimmäiseen elintarvikehuoneistoon on alkutuotantoa, mutta ruhon nylkeminen ei ole enää alkutuotantoa.

Riistaeläimet tulee kuljettaa kynimättöminä tai nylkemättöminä. Jos karhut voidaan kuljettaa nopeasti paikkaan, jossa ne teurastetaan loppuun, on hygieenisempää kuljettaa ne nylkemättöminä. Jos eläinten jäähdyttäminen matkan aikana on tarpeellista, karhut voidaan nylkeä jo esimerkiksi pyyntipaikalla jäähtymisen nopeuttamiseksi ennen toimittamista elintarvikehuoneistoon. Yleiseen kulutukseen tarkoitettuja karhuja saa kuitenkin toimittaa vain asetuksen 1258/2011 4 §:n 5 ja 6 kohdan mukaiseen ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon tai lihantarkastukseen riistan käsitteilylaitokseen.

Luonnonvaraisen riistan kuljettamiseen voidaan käyttää kuljetuspalvelua, kun metsästäjä myy riistan suoraan kuluttajalle tai vähittäismyyntiin, mutta metsästäjän tulee itse myydä riista suoraan ilman välikäsiä. Erillinen kuljetusyritys ei siis voi ostaa riistaa metsästäjältä ja myydä tuotteita edelleen vähittäismyyntipaikkaan.

4.5.3 Lämpötilavaatimukset kuljettaessa riistaa ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon alkutuotannon tuotteena

Lämpötilavaatimuksista kuljettaessa riistaa ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon, kuten lahtivajaan, on säädetty elintarvikehuoneistoasetuksessa ja alkutuotantoasetuksessa. *Luonnonvaraisen riistan jäähdytys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluttua pyynnistä, mutta aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat. Liha on jäähdytettävä 6 °C:n lämpötilaan tai sen alle.* Riistan lämpötilan ei tarvitse kuljetuksen aikana laskea asetuksen mukaiseen lämpötilaan vaan jäähdytystä jatketaan ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. *Ansapyynnillä pyydetyt ja jäätyneet riekot ja kiirunat on säilytettävä ja kuljetettava jäätyneinä* silloin kun ne toimitetaan suoraan vähittäismyyntiin (alkutuotantoasetus).

4.5.4 Lämpötilavaatimukset kuljettaessa riistaa lihantarkastukseen



Laitokseen lihantarkastukseen toimitettavan suurriistan jäähdytys on aloitettava kohdullisen ajan kuluessa tappamisesta, ja liha on jäähdytettävä kauttaaltaan enintään 7 °C:n lämpötilaan ja pienriistan liha on jäähdytettävä kauttaaltaan enintään 4 °C:n lämpötilaan. *Aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat* ((EY) N:o 853/2004). Riistan lämpötilan ei tarvitse kuljetuksen aikana laskea asetuksen mukaiseen lämpötilaan, vaan jäähdytystä jatketaan riistan käsittelylaitoksessa.

4.5.5 Nylkemättömän suurriistan vienti jäsenvaltioista toiseen

Nylkemättömän luonnonvaraisen suurriistan kauppa on sallittua jäsenmaiden välillä, jos riista viedään lihantarkastukseen toisen jäsenvaltion riistan käsittelylaitokseen. Riistan mukana on tällöin oltava virkaeläinlääkärin antama terveystodistus. Terveystodistuksen mallista säädetään komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 636/2014.

Jos metsästysalueen lähellä on toisessa jäsenvaltiossa sijaitseva riistan käsittelylaitos, jonne riista viedään, terveystodistusta ei välttämättä tarvita. Tässä tapauksessa terveystodistuksen sijaan voidaan käyttää koulutetun henkilön ilmoitusta. Tällöin koulutetun henkilön on tarkastettava riista ennen kuljetusta ja riistan mukana tulee olla koulutetun henkilön ilmoitus (katso kohta 6.3.1). Ruokavirasto katsoo, että Suomeen voidaan tuoda tällä menettelyllä suurriistaa naapurijäsenvaltioista. Tuotaessa riistaa Suomeen on aina otettava huomioon kulloinkin voimassa oleva eläintautitilanne ja siihen liittyvät rajoitukset. Riistan käsittelylaitosta valittaessa tulee huomioida siirtämisen olosuhteet (kuten kuljetustapa, ilmasto-olosuhteet) siten, että riista voidaan kuljettaa sinne elintarviketurvallisuutta vaarantamatta.

Jos metsästäjä haluaa toimittaa Suomessa metsästettyä suurriistaa toiseen jäsenvaltioon tarkastettavaksi, hänen tulee selvittää kyseisen jäsenvaltion vaatimukset asiassa. Riistan kuljettamisessa toiseen jäsenvaltioon tulee ottaa huomioon myös eläintautitilanteen perusteella asetetut rajoitukset. Lisätietoa asiasta löytyy Ruokaviraston internet-sivuilta.

5 Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja myyntiin toimittaminen

Metsästäjä voi teurastaa luonnonvaraista riistaa loppuun esimerkiksi lahtivajassa. Jos metsästäjä tai metsästysseura luovuttaa tarkastamatonta riistan lihaa suoraan kuluttajalle tai toimittaa sitä paikalliseen vähittäismyyntiin, toiminnasta ja tilasta, jossa toimintaa harjoitetaan (esim. lahtivajasta), tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus. Lahtivajassa harjoitettava toiminta, loppunteurastaminen ja lihan leikkaaminen,



katsotaan vähäriskiseksi toiminnaksi, jolloin lahtivajaan sovelletaan kevyempiä vaatimuksia kuin sellaiseen elintarvikehuoneistoon, jossa harjoitettava toiminta sisältää suuremmat elintarvikehygieeniset riskit. Tuotteiden valmistaminen lihasta ei ole vähäriskistä toimintaa, jonka vuoksi tällaiseen toimintaan sovelletaan kaikkia elintarvikehuoneistoasetuksen vaatimuksia silloin kun toimintaa harjoitetaan ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa eli käytännössä vähittäismyynnin yhteydessä.

Elintarvikehuoneistoilmoitus tehdään kirjallisesti huoneiston sijaintikunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle viimeistään neljä viikkoa ennen toiminnan aloittamista (EL 13 § 1. mom.). Ilmoituksesta tulee ilmetä metsästäjän tai metsästysseuran nimi, kotikunta ja yhteystiedot, yritys- ja yhteisötunnus tai sen puuttuessa henkilötunnus, mitä toimintaa ilmoitus koskee, toiminnan arvioitu aloittamisajankohta, toiminnan laajuus ja maininta siitä, että toimijalla on toimiva omavalvonta (Vna elintarvikevalvonnasta 72/2020, 4 §). Uudistetun lainsäädännön myötä vaatimus erillisenä asiakirjana laaditusta, kirjallisesta omavalvontasuunnitelmasta poistui kokonaan. Omavalvontavelvoite on kuitenkin edelleen voimassa. Vaikka vaatimus omavalvonnasta ei ole poistunut, omavalvonnan kuvaamistapaan on annettu elintarvikelaissa lisää joustoa. Toimijalla on oltava toiminnalleen suunnitelma, jota hän noudattaa, mutta suunnitelman muodolle ei ole asetettu lainsäädännössä tarkkoja vaatimuksia. Omavalvonnan tulokset on kirjattava riittävällä tarkkuudella.

Metsästäjä voi teurastaa loppuun luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja, lintuja ja hirvieläimiä sekä leikata näiden lihaa ns. lahtivajassa, ja toimittaa lihaa yleiseen kulutukseen (Vna 1258/2011, 4 §). *Teurastusta ja lihan leikkaamista varten on oltava asianmukaiset tilat ja välineet. Teurastus ja lihan leikkaaminen on tehtävä hygieenisesti. Tilat ja välineet on pestävä ja desinfioitava riittävän usein hygienian varmistamiseksi* (elintarvikehuoneistoasetus).

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

Seuraavia eläinten osia ei tulisi käyttää elintarvikkeina niiden sisältämien haitallisten aineiden takia. Vastaavat kudokset hylätään myös aina lihantarkastuksessa.

- Yli vuoden ikäisen hirvieläimen maksa ja munuaiset
- Luonnonvaraisten jänisten ja kanien munuaiset

Jos metsästyksessä on käytetty lyijyluoteja, ampumahaavan lisäksi myös sen ympärillä olevaan lihaskudokseen voi päätyä suuria ja terveydelle haitallisia pitoisuuksia lyijyä. Vaikka lihas välittömästi ampumahaavan ympärillä näyttäisikin normaalilta, se saattaa silti sisältää ammuksista peräisin olevia lyijyfragmentteja. Tästä syystä lyijyluodeilla ammutun luonnonvaraisen riistan käsittelyssä tulisi ampumahaavan lisäksi poistaa sen ympäriltä vähintään 10 cm vaurioitumatonta kudosta. Poistettu liha ei sovellu elintarvikkeeksi eikä sitä saa saattaa markkinoille.



Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 6.2).

5.1 Trikiinitutkimus tarkastamattomalle luonnonvaraiselle riistalle

Trikiinitutkimus täytyy tehdä kaikille trikiinialttiille eläinlajeille, kuten karhujen, villisikojen, ilvesten, mäyrien, majavien ja rämemajavien lihalle myös silloin, kun ruhoa ei aiota toimittaa lihantarkastukseen vaan se luovutetaan suoraan yksityiselle kuluttajalle. Metsästäjä ottaa trikiininäytteen ja toimittaa sen tutkittavaksi hyväksytyyn laboratorioon. Liha voidaan luovuttaa vasta sitten, kun on saatu kielteinen trikiinitutkimustulos. Ruokavirasto suosittelee, että trikiinitutkimus tehdään trikiinialttiille eläinlajeille myös silloin, kun liha syödään metsästäjän omassa taloudessa.

Trikiinitutkimusvaatimuksesta on säädetty elintarvikehuoneistoasetuksessa. *Silloin kun kyseessä on karhun, villisian, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten trikiinin isäntäeläinten liha, siitä on tehtävä tutkimus trikiinin varalta ja lihan luovutus on sallittua vasta kielteisen tutkimustuloksen varmistuttua. Näytteeksi otetaan kaksi vähintään 25 g lihasnäytettä, kumpikin eri näytteenottopaikasta. Karhun näytteenottopaikat ovat pallea, puremalihakset ja kieli ja villisialla pallea, kieli tai etujalan lihakset. Muilta eläinlajeilta näytteet otetaan poskilihaksista ja palleapilareista ja jos näytteitä ei saada edellä mainituista paikoista, ne otetaan pallean kylki- tai rintaosista tai kieli- tai vatsalihaksista (elintarvikehuoneistoasetus).* Näyte on lähetettävä hyväksytyyn omavalvontalaboratorioon, viranomaisnäytteitä tutkimaan hyväksytyyn laboratorioon tai kansalliseen vertailulaboratorioon (EL 39 §) tutkittavaksi trikiinin varalta. *Toimijan on säilytettävä tutkimustulosta yksi vuosi (elintarvikehuoneistoasetus).* Katso myös ohjeen kohta 6.3.3.

5.2 Metsästäjän omaan käyttöön tarkoitettu luonnonvaraisen riistan liha

Elintarvikelainsäädäntö ei koske metsästäjien omaan käyttöön tarkoitettun lihan käsittelyä, valmistusta tai varastointia yksityistaloudessa. Oma käyttö tarkoittaa itse metsästetyn riistaeläimen ja sellaisen riistaeläimen lihan käyttöä, jonka metsästämiseen henkilö on osallistunut metsästysseurueen jäsenenä. Tällaista lihaa ei tarvitse tarkastuttaa eikä sen käsittelystä ja siihen käytetyistä tiloista tarvitse tehdä mitään ilmoitusta. Yksityishenkilön itse tuottaman alkutuotannon tuotteen tai valmistaman elintarvikkeen luovuttaminen vähäisessä määrin toiseen yksityistalouteen siellä käytettäväksi voidaan rinnastaa omaan käyttöön. Esimerkiksi jäniksen antaminen lahjaksi naapurille voidaan katsoa tällaiseksi toiminnaksi. Ruokavirasto suosittelee, että trikiinialttiille eläinlajeille tehdään kuitenkin aina trikiinitutkimus.



5.3 Peijaiset

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

5.4 Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myyminen suoraan kuluttajalle

Metsästäjä tai metsästysseura saa myydä tai muuten luovuttaa suoraan yksityishenkilölle tämän omaan käyttöön pieniä määriä luonnonvaraisten riistaeläinten tarkastamatonta lihaa. Pienenä määränä pidetään hirvieläinten, jänisten, kaniinien ja lintujen osalta niitä määriä, jotka lainsäädännön mukaan metsästäjä saa toimittaa tarkastamattomana vähittäismyyntiin (katso kohta 5.5). Luovuttaminen suoraan kuluttajalle tarkoittaa, että lihaa ei toimiteta välittäjien eikä tukkujen kautta, vaan metsästäjä myy tai luovuttaa lihan suoraan lopulliselle kuluttajalle. Metsästäjä tai metsästysseura saa myydä ja luovuttaa tarkastamatonta riistan lihaa myös leikattuna ja/tai jäädytettynä, mutta tarkastamattomasta lihasta ei saa valmistaa myytäväksi tai luovutettavaksi mitään tuotteita, kuten jauhelihaa, makkaroita, säilykkeitä tai palvilihaa.

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

Myyjän on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus tarkastamattoman lihan myynnistä tai myynti- ja käsittelypaikasta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle (EL 13 § 1 ja 3 mom.). Myynti- ja käsittelypaikka, josta tarkastamaton luonnonvaraisen riistan liha myydään, voi olla esimerkiksi metsästäjän koti tai lahtivaja.

Silloin kun kyseessä on karhun, villisian, ilveksen, mäyrän, majavan, rämemajavan ja muiden mahdollisten triikiinin isäntäeläinten liha, siitä on tehtävä tutkimus triikiinin varalta ja lihan luovutus on sallittua vasta kielteisen tutkimustuloksen varmistuttua (elintarvikehuoneistoasetus) (katso ohjeen kohdat 5.1 ja 6.3.3). Jos tutkimustulos triikiinin varalta on positiivinen, koko ruho tulee hävittää sivutuoteasetuksen vaatimusten mukaisesti. Triikiinipositiivinen ruho kuuluu sivutuoteluokkaan 2 (katso kohta 6.4).



Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 6.2.2).

5.5 Luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja riistalintujen lihan toimittaminen tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin ja lihan jalostaminen vähittäismyynnissä

Metsästäjä tai metsästysseura saa toimittaa luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja lintujen lihaa lahtivajasta tarkastamattomana paikalliseen vähittäismyyntiin, kuten ravintolaan, suurtalouteen tai vähittäismyymälään. Metsästäjän tai metsästysseuran tulee tehdä elintarvikelain 13 §:n **3. momentissa** tarkoitettu elintarvikehuoneistoilmoitus huoneistosta, josta liha toimitetaan vähittäismyyntiin. Tällaisessa elintarvikehuoneistossa harjoitettava toiminta katsotaan elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäiseksi. Vuodessa saa toimittaa enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vastaavan määrän lihaa vähittäismyyntiin (Vna 1258/2011 4 § 1 mom kohta 4). Muiden luonnonvaraisten riistaeläinten lihan on aina oltava tarkastettua, jos sitä toimitetaan vähittäismyyntiin. Tarkastamattomana hirvieläinten, jänisten, kanien tai lintujen lihaa saa toimittaa vähittäismyyntiin lahtivajasta kokonaisena ruhona tai leikattuna lihana (Vna 1258/2011, 4 §), mutta sitä ei saa toimittaa valmistettuna tuotteiksi kuten jauhelihana, makkaroina, palvilihana tai säilykkeinä, koska tuotteiden valmistaminen ei ole vähäriskistä toimintaa. Mikäli luonnonvaraisia hirvieläimiä toimitetaan kokonaisina ruhoina vähittäismyyntiin, vastaanottavalla elintarvikehuoneistolla tulee olla lihan leikkaamiseen riittävät tilat.

Luonnonvaraisen riistan liha tulee luovuttaa vähittäismyynnistä suoraan kuluttajalle. Lisäksi lihaa saa toimittaa vähittäismyyntipaikasta toiseen vähittäismyyntipaikkaan enintään 1000 kiloa vuodessa sekä 1000 kiloa ylittävän määrän osalta 30 prosenttia vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä (1258/2011, 5 §), mutta kyseisen elintarvikehuoneiston tulee pääasiassa luovuttaa riistan liha suoraan lopulliselle kuluttajalle.

Kun toimija tekee elintarvikelain 13 §:n **1. momentin** mukaisen ilmoituksen elintarvikehuoneistosta, jollainen elintarvikehuoneisto täyttää kaikki elintarvikehuoneistoseutuksen vaatimukset, lihaa voidaan jalostaa elintarvikehuoneistossa silloin, kun tuotteet myydään pääasiassa suoraan kuluttajalle. Toiseen vähittäismyyntipaikkaan voi toimittaa enintään 1000 kg vuodessa sekä 1000 kg ylittävän määrän osalta 30 prosenttia vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitusmäärästä. Vähittäismyymälässä toimivan henkilöstön koulutusvaatimus poikkeaa lahtivajassa toimivien koulutusvaatimuksesta, katso ohjeen kohta 6.2.



Lihan valmistaminen tuotteiksi on mahdollista vähittäismyyntin yhteydessä, kun tuotteet myydään suoraan kuluttajalle. Vähittäismyyntiä harjoittavan ilmoitetun elintarvikehuoneiston (esimerkiksi vähittäismyymälä, ravintola, suurtalous) tilojen ja väli-
neiden on oltava lihan jatkojalostukseen sopivia. Jos **metsästäjällä on lainsäädännön vaatimukset täyttävä elintarvikelain 13 §:n 1. momentin mukainen elintarvikehuoneisto**, jossa on mahdollista jatkojalostaa lihaa, itse metsästetystä tai muiden metsästämästä, tarkastamattomasta luonnonvaraisten lintujen, jänisten, kanien tai hirvieläinten lihasta voi valmistaa esimerkiksi jauhelihaa, makkaroita tai säilykkeitä. Tällaiseen huoneistoon voidaan toki myös ottaa vastaan tarkastettua lihaa laitoksista.

Hirvieläinten, jänisten, kanien ja lintujen liha tulee kuljettaa vähittäismyyntiin hygieenisesti ja kuljetuksessa tulee noudattaa säädösten mukaisia lämpötiloja (katso kohta 4.5). Lihan mukana tulee toimittaa asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyyntiajankohta (päivämäärä ja aika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot (elintarvikehuoneistoasetus). Lisäksi asiakirjassa tulee mainita, että liha on tarkastamatonta. Asiakirjamalli on tämän ohjeen liitteessä III. *Metsästäjän tai metsästysseuran on pidettävä kirjaa vähittäismyyntiin toimitetusta luonnonvaraisesta riistan lihasta mukaan lukien riistaeläinlaji ja lihan määrä, pyyntiajankohta ja -paikka, toimituspäivä sekä vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Kirjanpitoa voidaan pitää säilyttämällä kopio [toimitus]asiakirjoista. Kirjanpitoa on säilytettävä yksi vuosi (elintarvikehuoneistoasetus).*

Tarkastamatonta riistaeläinten lihaa ei saa toimittaa käsiteltäväksi hyväksytyihin laitoksiin, kuten lihavalmistelaitoksiin tai leikkaamoihin.

Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 6.2.2).

5.6 Käsittelyn teettäminen elintarvikkeelle eli niin kutsuttu rahtitoiminta

”Lihan ei tarvitse olla tarkastettua [...] sellaisissa elintarvikehuoneistoissa, joissa käsitellään ainoastaan kuluttajan omistamia elintarvikkeita, jotka palautetaan hänen yksityistaloudessaan käytettäväksi” (elintarvikehuoneistoasetus 4 §, 4 mom).

Yksityishenkilö voi teettää omistamalleen tarkastamattomalle tai tarkastetulle lihalle tai muulle elintarvikkeelle käsittelyn, kuten palvauksen, jauhelihaksi jauhamisen, säilykkeen tai makkaran valmistamisen. Loppuunteurastus ei ole **elintarvikkeen** käsittelyä.

Sellaisen elintarvikealan toimijan, joka valmistaa kuluttajan omistamasta lihasta tai muusta elintarvikkeesta tuotteita, on tehtävä toiminnastaan



elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle. Tarkastamattomaa lihaa ei saa käsitellä hyväksytyssä laitoksessa.

Rahtitoimintaa tekevässä elintarvikehuoneistossa saadaan käsitellä ainoastaan yksityishenkilöiden omistamia elintarvikkeita, joille tehdään heidän tilaamansa käsittely ja jotka palautetaan käsittelyn jälkeen omistajalleen. Tällainen liha tai muu elintarvike on käytettävä elintarvikkeen omistajan yksityistaloudessa.

Rahtitoimintaa tekevästä elintarvikehuoneistosta ei saa toimittaa tuotteita yleiseen kulutukseen. Tällaisessa elintarvikehuoneistossa voidaan tarkastamattoman lihan lisäksi käsitellä yhtä hyvin tarkastettua yksityisen kuluttajan omistamaa lihaa tai muita elintarvikkeita, ja liha voi olla riistan, kotieläinten tai poron lihaa. Kaikki elintarvikkeet tulee palautua aina käsittelyn teettäneelle yksityishenkilölle.

Rahtitoimintaa tekevän elintarvikehuoneiston tulee omavalvonnassaan varmistua mm. siitä, miten eri omistajien elintarvikkeet pidetään erillään. Elintarvikkeiden käsittelijä, palvelun tarjoaja, on vastuussa valmistamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta ja siitä, että toiminta täyttää lainsäädännön vaatimukset. Rahtitoimintaa harjoittavat elintarvikehuoneistot kuuluvat säännöllisen valvonnan piiriin.

6 Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus

6.1 Tarkastettavan luonnonvaraisen riistan loppunteurastaminen

Luonnonvarainen riista voidaan teurastaa loppuun ja tarkastaa

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

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

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

6.1.1 Riistan käsittelylaitos

Riistan käsittelylaitos on elintarvikelain 13 §:n tarkoittama laitokseksi hyväksytty elintarvikehuoneisto ja laitosesetuksen tarkoittama laitos, jossa teurastetaan



luonnonvaraista riistaa. Riistan käsittelylaitokselle tulee hakea ja saada Ruokaviraston hyväksyntä. Sen rakenteille ja toiminnalle on asetettu vaatimuksia asetuksissa (EY) N:o 852/2004 (liite II), 853/2004 (liite III jakso IV luvut II ja III sekä jakso I luku V ja jakso II luku V) ja laitosasetuksessa.

Kotieläimiä tai tarhattua riistaa teurastava teurastamo tai pienteurastamo on mahdollista hyväksyä luonnonvaraisen riistan teurastamiseen, jolloin se on myös riistan käsittelylaitos. Hyväksymisen edellytys on, että teurastamon tai pienteurastamon tilat soveltuvat aiotun luonnonvaraisen riistan teurastamiseen. Teurastamon hyväksyvä viranomais (Ruokavirasto) hyväksyy eläinlajit, joita teurastamossa tai riistan käsittelylaitoksessa teurastetaan.

Käytännössä riistan käsittelylaitokselle asetettuja vaatimuksia ovat esimerkiksi:

- riistan käsittelylaitoksessa on *oltava erillinen tila nylkemättömän ja kynimättömän luonnonvaraisen riistan vastaanottoa varten silloin kun riistan teurastusta ei jatketa välittömästi laitokseen tuonnin jälkeen;*
- suurriistaa teurastavassa riistan käsittelylaitoksessa on *oltava kattorata tai muu laitteisto, joiden avulla teurastus voidaan suorittaa niin, että liha ei kosketa lattiaa, seiniä tai laitteita. Kattoradan tai muun laitteiston on jatkuttava leikkaamoon tai ruhojen lastauspaikalle asti;*
- *Teurastuslinjan likainen osa on erotettava puhtaasta osasta joko rakenteellisesti tai toiminnallisesti. Puhtaan ja likaisen alueen raja on nylkemisen ja kynimisen jälkeen (laitosasetus liite 2, luku 6.1.);*
- riistan käsittelylaitoksen seinien, lattioiden ja elintarvikkeiden käsittelyalueiden pintojen on oltava hyvässä kunnossa ja niiden tulee olla helposti puhtaana pidettäviä;
- työvälineet pitää pystyä desinfioimaan höyryllä tai vähintään 82 asteisella vedellä tai vaihtoehtoisella menetelmällä, jolla on vastaava vaikutus;
- riistan käsittelylaitoksessa on oltava juokseva vesi, joka täyttää talousvesivaatimukset, ja vettä tulee pystyä kuumentamaan;
- ruhojen ja tarvittaessa elinten jäähdyttämistä ja säilytystä varten on oltava riittävät kylmätilat.

Luonnonvarainen riista lasketaan mukaan pienteurastamossa teurastettaviin eläinyksiköihin. Eläinyksiköiden määrää laskettaessa riistaa verrataan lähinnä saman lajisten tai samankokoisten kotieläinten yksikkömääriin, jolloin esimerkiksi täysikasvuinen hirvi vastaa täysikasvuista nautaa, peura vastaa lammasta ja luonnonvarainen villisika sikaa.

Jos riistaeläimen lihalle ei ole tarkoitus tehdä lihantarkastusta, sitä ei saa käsitellä eikä säilyttää riistan käsittelylaitoksessa.



Riistan käsittelylaitoksen teurastustila voidaan hyväksyä myös leikkaamoksi, jos toiminta on ajallisesti erotettu laitoksen ehtojen mukaan (Laitosasetus liite 2, luku 1.1, kohta 1). Ruokavirasto on laatinut ohjeen laitosten hyväksymisestä (Ruokaviraston ohje 16033 ”Laitoksen hyväksyminen”).

6.1.2 Poroteurastamon hyväksyminen luonnonvaraisen riistan teurastamiseen

Myös poroteurastamossa voidaan teurastaa pieniä määriä luonnonvaraista riistaa, jos siihen saadaan hyväksyntä aluehallintovirastolta (EL 6 § 1 mom. kohta 22). Tällöin laitosta ei kuitenkaan katsota riistan käsittelylaitokseksi, vaan se on poroteurastamo. Lapin aluehallintovirasto hyväksyy poroteurastamot.

6.1.3 Lahtivajan hyväksyminen riistan käsittelylaitokseksi

Jos metsästäjien käyttämässä lahtivajassa halutaan käsitellä tarkastettua riistaa, sille voidaan hakea hyväksyminen riistan käsittelylaitokseksi. Jos tilat ja toiminta täyttävät riistan käsittelylaitokselle asetetut vaatimukset, Ruokavirasto voi hyväksyä lahtivajan riistan käsittelylaitokseksi. Jos lahtivajaa ei ole hyväksytty riistan käsittelylaitokseksi, siellä ei voi tarkastaa lihaa eikä käsitellä sellaista tarkastettua lihaa, jota olisi tarkoitus esimerkiksi jatkojalostaa laitoksessa. (katso luku 5).

Riistan käsittelylaitoksessa ei saa käsitellä muita luonnonvaraisia riistaeläimiä kuin niitä, joille tehdään lihantarkastus.

Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 6.2).

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

6.2.1 Lihantarkastukseen toimitettavan luonnonvaraisen riistan alustava tarkastus pyyntipaikalla

Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus

Metsästysseurueisiin voi kuulua henkilöitä, jotka suorittuaan asiaan perehdyttävän koulutuksen, voivat tehdä luonnonvaraisen riistan lihantarkastukseen liittyen eläimen alustavan tarkastuksen heti kaadon tai pyynnin jälkeen jo pyyntipaikalla ((EY) N:o 853/2004). Näitä henkilöitä kutsutaan koulutetuiksi henkilöiksi ((EY) N:o 853/2004 liite III jakso IV luku I). EU-lainsäädännön mukaan on suositeltavaa, että metsästysseurueeseen kuuluu ainakin yksi koulutettu henkilö. Ei kuitenkaan ole



välttämätöntä, että metsästysseurueeseen kuuluu edellä mainittu koulutettu henkilö. Riistaeläimille voidaan tehdä lihantarkastus myös ilman koulutetun henkilön alustavaa tarkastusta.

Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen tulee olla Ruokaviraston hyväksymä (EL 30 §). Koulutusta voi antaa riippumaton taho, kuten metsästysjärjestö. Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksessa käsitellään riistaeläinten anatomiaa, patologisia muutoksia, sellaisia ympäristötekijöitä, jotka voivat vaikuttaa ihmisten terveyteen riistaeläinten välityksellä sekä riistan hygieenistä käsittelyä ja asiaan liittyviä säädöksiä ja määräyksiä. Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 on lueteltu vaatimukset koulutuksen sisällölle.

Ruokavirasto pitää rekisteriä metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen suorittaneista koulutetuista henkilöistä (koulutettujen henkilöiden rekisteri). Ruokaviraston hyväksymät metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen järjestäjät lähettävät tarvittavat tiedot kaikista koulutuksen suorittaneista henkilöistä Ruokavirastoon. Elintarvikkevalvontaviranomaiset voivat tarkistaa koulutuksen saaneet henkilöt viranomaisverkosta, Pikantti-ekstranetistä (<https://pikantti.ruokavirasto.fi>, elintarvikkeet → elintarvikehygieniat → metsästäjärekisteri). Lihantarkastuksen suorittava virkaeläinlääkäri voi tarkistaa rekisteristä, että lihantarkastukseen lähetetyn riistaeläimen ja siitä mahdollisesti poistetut elimet alustavasti tarkastanut henkilö on suorittanut vaaditun metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen. Koulutuksen saaneista henkilöistä saa tietoja myös puhelimitse Ruokavirastosta. Tietoja rekisteristä on Ruokaviraston internetsivuilla (www.ruokavirasto.fi).

Eläinlääkärin toimiminen koulutettuna henkilönä

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

Koulutetun henkilön tekemä luonnonvaraisen riistan alustava tarkastus pyyntipaikalla

Jos luonnonvaraiselle riistalle halutaan tehdä lihantarkastukseen liittyvä alustava tarkastus, se tulee tehdä mahdollisimman pian kaadon jälkeen. Jos koulutettu henkilö ei havaitse tarkastuksessa mitään epänormaalia eikä eläimellä havaittu epänormaalia käyttäytymistä ennen tappamista eikä ympäristön saastumisesta ole epäilystä, riistaeläimen pää ja elimet voidaan mahojen ja suolten lisäksi jättää pyyntipaikalle ja toimittaa lihantarkastukseen vain eläimen ruho. Jos kyseessä on karhu, villisika tai muu mahdollinen triikiinien isäntäeläin, ruhon mukana tulee toimittaa kuitenkin myös pää (torahampaita lukuun ottamatta) ja pallea, mutta ei muita eläimen osia. Koulutetun henkilön tulee toimittaa numeroitu ilmoitus alustavasta tarkastuksesta virkaeläinlääkärille (katso liitteen I malli).



Koulutettu henkilö tarkastaa alustavasti riistaeläimen ruhon ja sisäelimet. Jos hän ei havaitse näissä muutoksia, pyyntipaikalle voidaan mahojen ja suolten lisäksi jättää muun muassa seuraavat elimet

- munuaiset,
- virtsarakko,
- maksa,
- perna,
- sydän,
- keuhkot ja
- kohtu.

Jos elimissä havaitaan muutoksia alustavassa tarkastuksessa, kaikki elimet suolistoa lukuun ottamatta tulee toimittaa lihantarkastukseen. Mahoja ja suolia ei kuitenkaan tarvitse toimittaa lihantarkastukseen, vaikka niissä olisi muutoksia. Muutoksista olisi kuitenkin hyvä ilmoittaa virkaeläinlääkärille.

Koulutetun henkilön tekemän alustavan tarkastuksen jälkeen virkaeläinlääkäri suorittaa lihantarkastuksen riistan käsittelylaitoksessa tai proteurastamossa.

6.2.2 Metsästäjille tarkoitettu elintarvikehygieeninen koulutus

6.2.2.1 Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus

Lahtivajassa (ilmoitettu elintarvikehuoneisto) työskentelevällä henkilöllä, joka käsittelee yleiseen kulutukseen eli suoraan kuluttajalle tai vähittäismyyntiin toimitettavaa luonnonvaraisen riistan lihaa, tulee olla koulutusta elintarvikkeiden hygieenisestä käsittelystä. Koulutus on vaadittu 1.9.2014 alkaen. Koulutus voi olla joko hygieniapassi tai metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus. Hygieniapassi (katso kohta 6.2.2.2) tai metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus vaaditaan henkilöltä sen jälkeen, kun hänellä on kolme kuukautta työskentelypäiviä täynnä. Työpäivistä tulee siis pitää kirjaa.

Lahtivajassa työskentelevä henkilö voi siellä toimiessaan korvata hygieniapassin metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksella. Muissa ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa toimivilla henkilöillä tulee olla hygieniapassi.

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

6.2.2.2 Hygieniapassi

Hygieniapassi vaaditaan kaikilta henkilöiltä, jotka työskentelevät hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa (esim. riistan käsittelylaitos) tai ilmoitetussa



elintarvikehuoneistossa ja käsittelevät siellä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Hygieniapassi vaaditaan, kun henkilö on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta (EL 23/2006 27§). Hygieniapassi voidaan korvata metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksella silloin, kun käsitellään tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa **lahtivajassa** (katso kohta 6.2.2.1).

6.2.2.3 Milloin metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutusta tai hygieniapassia ei tarvita

Silloin kun metsästäjä toimittaa luonnonvaraista riistaa alkutuotannon tuotteena (nylkemättöminä tai kynimättöminä ruhoina) vähittäismyyntiin tai suoraan kuluttajalle, metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutusta tai hygieniapassia ei tarvita.

6.3 Lihantarkastus

6.3.1 Riistaeläimen toimittaminen lihentarkastukseen ja siinä tarvittavat asiakirjat

Luonnonvaraisen riistaeläimen lihentarkastusta varten tulee sen ruho, pää ja kaikki sisäelimet, maha ja suolia lukuun ottamatta, toimittaa mahdollisimman pian paikkaan, jossa eläin teurastetaan loppuun ja tarkastetaan (katso kohta 6.2.1). Riistan mukana toimitetaan asiakirja, jossa on tieto pyyntipäivästä, -ajasta ja -kunnasta sekä mahdolliset tiedot epäilyistä eläimen sairaudesta, havaituista suolistomuutoksista sekä muista lihan laatuun vaikuttavista seikoista (alkutuotantoasetus). Asiakirjamalli on tämän ohjeen liitteessä II. Muita lihan laatuun vaikuttavia seikkoja ovat mm. kuinka kauan eläintä on ajettu ennen tappamista, kuinka verenlasku on onnistunut ja puhkesiko suolipaketti tapettaessa tai suolistaessa. Asiakirjoja säilytetään vähintään vuoden ajan.

Jos koulutettu henkilö on tehnyt ruholle alustavan tarkastuksen (katso kohta 6.2.1), eikä hän havainnut ruhossa tai elimissä muutoksia, ruhon mukana tulee olla ilmoitus tästä tarkastuksesta. Ilmoitus annetaan numeroidulla lomakkeella (katso liitteen I malli). Ilmoitus voi koskea yhtä tai useampaa ruhoa ((EY) N:o 853/2004). Jos alustavassa tarkastuksessa havaitaan muutoksia, metsästäjän tulee ilmoittaa niistä virkaeläinlääkärille. Havaitut muutokset voidaan ilmoittaa edellä mainitussa ruhon mukana toimitettavassa asiakirjassa.

6.3.2 Lihan tarkastaminen ja arvostelu



Lihantarkastuksen suorittaa aina virkaeläinlääkäri. Lihantarkastus on maksullinen ja maksun perii tarkastava viranomainen (Ruokavirasto tai aluehallintovirasto). Luonnonvaraista riistaa tarkastavan virkaeläinlääkäriin on huomioitava riistan mukana toimitettu koulutetun henkilön ilmoitus (katso liite I) tai muut tiedot riistasta ((EY) N:o 853/2004 liite III jakso IV; alkutuotantoasetus 11 §).

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

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

Riistan käsittelylaitoksissa ja pienteurastamoissa virkaeläinlääkäri voi sallia hygienia-tyistä täysikasvuisen luonnonvaraisen suurriistan leikkaamisen neljännesruhoiksi ennen *post mortem* -tarkastusta. Tämä koskee vain niitä laitoksia, joissa käsitellään alle 1 000 eläinyksikköä vuodessa.

Lihantarkastusasetuksen mukaan riistaeläinten elimet on hylättävä seuraavissa tapauksissa:

- a) yli vuoden ikäisen hirvieläimen maksa ja munuaiset
- b) luonnonvaraisten jänisten ja kaniinien munuaiset

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

6.3.3 Trikiinitutkimus karhulle, villisialle ja muille mahdollisille triikiinin isäntäeläimille lihan tarkastuksen yhteydessä

Trikiinitartunta on erittäin yleinen Suomen pienpedoissa ja varsinkin yleinen myös karhuissa ja villisikoissa. Karhujen, villisikojen, ilvesten, majavien, rämemajavien (nutria), mäyrien ja muiden mahdollisten triikiinien isäntäeläinten lihan tarkastukseen kuuluu aina myös trikiinitutkimus. Sitä varten ruhosta tulee toimittaa näyte tutkittavaksi



hyväksytyyn laboratorioon. Luettelo hyväksytyistä laboratorioista on Ruokaviraston kotisivuilla (www.ruokavirasto.fi, hakusana ”trikiinitutkimukset”).

Näytteen ottamisesta ja toimittamisesta vastaa lihantarkastuksesta vastaava virkaeläinlääkäri. Näytteenotosta ja tutkimuksesta on tarkempia määräyksiä trikiiniasetuksessa (EY) N:o 2015/1375 ja lihantarkastusasetuksessa. Ruhoa ei voida hyväksyä lihantarkastuksen yhteydessä ennen kuin trikiinitutkimuksesta on saatu kielteinen tulos. Jos trikiinirtartunta todetaan, ruho hylätään. Trikiiniposiitivista ruhoa ei saa käyttää elintarvikkeena, vaan se pitää käsitellä sivutuotelainsäädännön mukaisesti (katso kohta 6.4).

6.3.4 Terveys- ja tunnistusmerkin käyttö

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

Tarkastetun lihan pakkaukseen kiinnitetään tunnistusmerkki, josta säädetään asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen II jaksossa I. Terveys- ja tunnistusmerkinnät tehdään lihantarkastusasetuksen mukaisesti.

Terveysmerkin käyttö ja leimasimen säilytys on virkaeläinlääkäriin vastuulla. Virkaeläinlääkäri voi hankkia leimasimen leimasintehtaalta. Leimasinväriin saa käyttää ainoastaan kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen (1756/1995) mukaisia hyväksytyjä väriaineita. Tunnistusmerkistä vastaa laitos ja se kuuluu pakkausmerkintöihin.

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

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

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

Luonnonvaraisen riistan leikattu liha ja siitä valmistettujen tuotteiden ja lihavalmisteen pakkaukset merkitään soikealla laitoksen tunnistusmerkillä.

6.3.5 Lihantarkastuspäätös



Lihantarkastuksesta annetaan kirjallinen päätös. Päätöksessä on oltava seuraavat tiedot:

1. asianosainen (metsästäjän/omistajan nimi),
2. tarkastetun ruhon yksilöintitiedot (laji, sukupuoli),
3. lihan määrä,
4. hylkäyssyy tai ”hyväksytty” -toteamus,
5. virkaeläinlääkärin nimi ja yhteystiedot.

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

6.3.6 Lihantarkastuskirjanpito

Virkaeläinlääkärin on pidettävä kirjaa lihantarkastuksesta ja sen tuloksista. Tästä säädetään tarkemmin komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 2019/627, artikkelissa 39 sekä lihantarkastusasetuksen 16 §:ssä.

Luonnonvaraisen riistan lihantarkastuksen kirjanpidossa on oltava tiedot tarkastetun riistaeläimen lajista, pyyntiajasta ja -paikasta, *post mortem* -tarkastuksesta, lihan arvostelusta, lihantarkastuspäätöksestä ja siitä, että koulutetun henkilön ilmoitus tai muu metsästäjän kirjallinen ilmoitus on toimitettu ja tarkastettu, sekä tiedot tarkastuksen suorittajasta, paikasta, päivämäärästä ja kellonajasta. Kirjanpitoa on säilytettävä 10 vuotta.

Virkaeläinlääkärin on laadittava lihantarkastuksesta kalenterikuukausittain teurastamokohtainen yhteenveto, joka on toimitettava Ruokavirastolle seuraavan kuukauden kymmenen ensimmäisen arkipäivän aikana. Virkaeläinlääkärin on toimitettava vuosiyhteenveto seuraavan vuoden tammikuun aikana Ruokavirastolle.

Porateurastamon virkaeläinlääkärin on laadittava ja toimitettava kuukausi- ja vuosiyhteenvedet aluehallintovirastolle, joka puolestaan toimittaa vuosiyhteenvedon Ruokavirastolle. Ruokavirasto antaa kotisivuillaan (www.ruokavirasto.fi) tarkempia ohjeita kuukausi-ilmoituksista ja lomakkeen, jolla ilmoitukset tulee tehdä. Ilmoitukset voidaan toimittaa sähköisesti.

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

6.4 Lihantarkastuksessa hylätyn lihan ja muiden sivutuotteiden käsittely



Eläinten osat, kuten lihantarkastuksessa hylätty liha, tai kokonaiset eläimet, joita ei ole tarkoitettu käytettäväksi elintarvikkeena, ovat eläimistä saatavia sivutuotteita. Eläimistä saatavat sivutuotteet on hyödynnettävä tai hävitettävä sivutuoteasetuksen vaatimusten mukaisesti. Hyödyntämis- ja hävittämisvaihtoehdot määräytyvät aineksen sivutuoteluokituksen mukaan. Toimija vastaa toiminnassaan syntyvien eläimistä saatavien sivutuotteiden asianmukaisesta käsittelystä. Ruokavirasto on laatinut ohjeen sivutuotteiden käsittelystä ("Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealanlaitoksissa", Ruokaviraston ohje 16010).

Luonnonvaraisen riistan kokonaisten ruhojen ja luonnonvaraisen riistan teurastuksessa ja lihan leikkaamisesta saatavien sivutuotteiden osalta koko Suomi katsotaan nk. syrjäiseksi alueeksi. Sen perusteella riistan käsittelyssä syntyvät sivutuotteet voidaan erilaisten hyödyntämisvaihtoehtojen lisäksi hävittää hautaamalla maahan.

Riistan toimittamiselle riistan käsittelylaitokseen on lainsäädännössä annettu muutamia poikkeuksia.

- Karhuja voidaan ottaa riistan käsittelylaitokseen myös nyljettyinä, jolloin vuota jää metsästäjien käyttöön (laitosasetus, liite 2, luku 6).
- Riistan käsittelylaitokseen ei tarvitse ruhon mukana toimittaa päätä eikä sisäelimiä lukuun ottamatta trikinelloosille alttiita lajeja (karhu, villisika ja muut), joiden ruhon mukana on toimitettava pää (torahampaita lukuun ottamatta) ja pallea ((EY) N:o 853/2004)
- Torahampaita ja sarvia ei tarvitse toimittaa ruhon mukana, vaan metsästäjä voi irrottaa ne käyttöönsä.

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

Riistan käsittelylaitoksessa trikiiniposiitivinen ruho (esim. karhunruho) kuuluu sivutuoteluokkaan 2. Trikiiniposiitivista ruhoa ei kuitenkaan saa hapotuksen jälkeenkään käyttää eläinten rehuksi. Kun luokan 2 sivutuotteita on käsitelty sivutuoteasetuksen mukaisesti rekisteröidyssä teknisessä laitoksessa tietyin menettelyin, niihin ei enää sovelleta sivutuoteasetuksen vaatimuksia. Esimerkiksi trikiiniposiitiivisen karhun taljan ja kallon saa metsästäjä pitää tai myydä teknisen laitoksen käsittelyn jälkeen. Jos ruhon trikiiniposiitivisuudesta saadaan positiiviset tulokset, toimivaltaisen viranomaisen on tehtävä virallinen tarkastus sen todentamiseksi, että pää käsitellään teknisessä laitoksessa asianmukaisesti ((EY) N:o 853/2004).

Sivutuotelainsäädännön keräys- ja käsittelyvaatimuksia ei sovelleta, kun riistaa teurastetaan metsästäjän omaan käyttöön eikä myöskään niihin metsästäjiin, jotka toimittavat lahtivajasta tarkastamatonta luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille



vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle, (853/2004 1 art. kohta 3 e kohdan mukaisesti, tämän ohjeen kohta 5).

Metsästäjä voi hävittää syntyvät teurasjätteet metsästys- tai teurastuspaikalla, mutta on muistettava, että tarkastamattoman riistan sivutuotteisiin voi liittyä tautien leviämisen riski. Tartunnat voidaan estää metsästyspaikkojen teurastusjätteiden huolellisella käsittelyllä. Metsästyskoirat voivat välittää hirviekinokokki-loisen ihmiseen, joten esimerkiksi hirvien keuhkot ja maksat tulee hävittää siten, etteivät koirat ja petoeläimet pääse niitä syömään. Trikiiniposiitivinen ruho voidaan hävittää haudamalla tai toimittamalla hyväksytyyn sivutuotteiden käsittelylaitokseen hävitettäväksi. Hautaaminen on tehtävä sivutuoteasetuksen (MMM 783/2015) vaatimusten mukaisesti ja siten, etteivät muut eläimet pääse haudattuihin sivutuotteisiin käsiksi.

6.5 Tarkastetun luonnonvaraisen riistan lihan leikkaaminen ja jatkojalostaminen

Tiloille ja toiminnoille, joissa leikataan ja jatkojalostetaan tarkastettua luonnonvaraista riistaa, tulee hakea hyväksyntä laitokseksi. Leikkaaminen on sallittua hyväksytyssä leikkaamossa ja jatkojalostaminen ao. toimintaan hyväksytyssä laitoksessa. Lihan on oltava tarkastettua ja sen tulee olla peräisin siitä riistan käsittelylaitoksesta, jossa se on tarkastettu, tai toisesta hyväksytyistä laitoksesta. Kotona tai esimerkiksi myymälässä säilytettyä lihaa ei saa toimittaa laitokseen jatkojalostettavaksi, vaikka liha olisi tarkastettua.

Leikkaamon ollessa Ruokaviraston hyväksymän riistan käsittelylaitoksen yhteydessä sille haetaan hyväksyminen Ruokavirastolta. Leikkaamon ollessa poroteurastamon yhteydessä hyväksyntää haetaan Lapin aluehallintovirastolta. Kunnan elintarvikevalvontaviranomainen hyväksyy sellaisen leikkaamon tai muun liha-alan laitoksen, joka ei ole riistan käsittelylaitoksen, teurastamon, pienteurastamon tai poroteurastamon yhteydessä.

Hyväksytyssä laitoksessa voidaan käsitellä ainoastaan tarkastettua luonnonvaraisen riistan lihaa. Laitokseen toimitettavan lihan mukana tulee olla asiakirja, josta käy ilmi mm. ruhojen eläinlaji, lihan määrä ja laitos, josta ne on toimitettu (katso kohta 6.1.3).

Lihan leikkaaminen ja jatkojalostus on sallittua ilman hyväksymistä laitokseksi silloin, kun käsittely tapahtuu vähittäismyynnin yhteydessä ja tuotteet myydään suoraan kuluttajalle samasta huoneistosta.

Elintarvikealan toimijan tulee huomioida henkilökunnan koulutusvaatimukset (katso kohta 6.2.2).



7 Muita tulkintoja

7.1 Kolarieläinten käsittely ja myynti

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

Poliisi voi sopia riistanhoitoyhdistyksen kanssa eläimen tappamisesta, ja riistanhoitoyhdistys voi loppuunteurastaa ja toimittaa lihan paikalliseen vähittäismyyntiin, jos kyseisellä riistanhoitoyhdistyksellä on lahtivaja, josta on tehty elintarvikehuoneistoilmoitus. Kolarieläin voidaan myös toimittaa lihantarkastukseen riistan käsittelylaitokseen.

Jos poliisi joutuu lopettamaan eläimen välittömästi, kolarieläin voidaan myydä suoraan lopulliselle kuluttajalle (katso kohta 5.4) esimerkiksi huutokaupalla, jonka poliisi tai riistanhoitoyhdistys poliisin toimesta järjestää. Jos kyseessä on karhu tai villisika, se tulee tutkia triikiinin varalta ja se voidaan myydä suoraan kuluttajalle vain silloin, jos triikiinitutkimuksesta saadaan negatiivinen tutkimustulos (katso kohdat 5.1 ja 5.4).

7.2 Riistalinnut, jotka on kasvatettu tarhassa ja päästetty vapauteen metsästystä varten

Tarhatut fasaanit ja muut linnut, jotka päästetään luontoon metsästettäväksi, lasketaan luonnonvaraiseksi riistaksi siitä hetkestä, kun ne vapautetaan luontoon. Esimerkiksi fasaaneja voi myydä luonnonvaraisena riistana tarkastamattomina muiden riistalintujen tapaan (katso ohjeen kohdat 4.3, 5.4 ja 5.5). Vain lintuja voidaan pitää luonnonvaraisena riistana tarhasta vapauttamisen jälkeen. Tarhatut hirvieläimet ovat tarhattua riistaa.

Metsästysalan yritys, joka järjestää metsästystilaisuuksia vapauteen päästetyille riistalinnuille, rinnastetaan metsästysseuraan. Metsästysalan yritys voi myydä metsästäjän ampumat riistalinnut, joita metsästäjä ei itse halua, ja myydä ne tarkastamattomina suoraan kuluttajalle tai toimittaa ne paikalliseen vähittäismyyntiin (katso ohjeen kohdat 4.3, 5.4 ja 5.5).

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

Jos tarhattuja lintuja teurastetaan, niitä koskevat siipikarjalle asetetut lainsäädännön vaatimukset. Alkutuottajan on mahdollista teurastaa siipikarjaa ja leikata lihaa



alkutuotantotilalla ja myydä tätä leikattua lihaa tilalta suoraan kuluttajalle tai paikalliseen vähittäismyyntiin, josta liha ja/tai siitä valmistetut tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle valtioneuvoston asetuksen 1258/2011 4§ mukaisesti.

7.3 Kotieläinten teurastaminen tuottajan omaan käyttöön esimerkiksi lahtivajassa

Kotieläimiä voidaan teurastaa tuottajan omaa käyttöä varten luonnonvaraisen riistan loppuunteurastamiseen tarkoitettussa lahtivajassa. Lahtivaja voi olla joko ilmoitettu elintarvikehuoneisto tai metsästäjien omaan käyttöön tulevan riistan lihan käsittelyyn tarkoitettu paikka. Muiden kuin luonnonvaraiseen riistaan kuuluvien eläinlajien teurastaminen ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa ei saa aiheuttaa terveysvaaraa yleiseen kulutukseen tarkoitettun riistanlihan välityksellä. Paikallisen valvontaviranomaisen on tapauskohtaisesti pohdittava, mitä toimintoja, joita elintarvikelaki ei koske, on mahdollista tehdä huoneistossa ja tarvittaessa kiellettävä terveysvaaraa aiheuttava toiminta.

Teurastettaessa nautoja, lampaita tai vuohia tilalla (tai esimerkiksi lahtivajassa), tuottajan tulee huomioida TSE-riskiaineksen ja muiden sivutuotteiden hävittämistä koskevat vaatimukset. Ruokavirasto on laatinut ohjeen tuotantotiloille kotiteurastuksen sivutuotteiden hävittämisestä (Ruokaviraston ohje 15010) sekä ohjeen koskien TSE-riskiainesta (Ruokaviraston ohje 16011 ”TSE-toimenpiteet laitoksessa”). Ruhoissa oleva TSE-riskiainekse ei saa saastuttaa elintarvikkeeksi käytettävää lihaa.

Jos kotieläimet kuljetetaan elävinä lahtivajaan, eläinten hyvinvointia (sekä kuljetusta että eläinten tainnutusta) koskevaa lainsäädäntöä on noudatettava. Ilmoittaessaan nautojen poistosta nautaeläinrekisteriin tuottaja valitsee kohdan ’teurastettu tilalla’.

Kaikki lahtivajassa teurastetut kotieläinten ruhot ja niistä saatu liha on tarkoitettu vain tuottajan omaan käyttöön. Tuottaja ei voi luovuttaa lihaa eikä siitä valmistettuja tuotteita oman perheen ulkopuolelle.



Liitteet

Liite I – Malli koulutetun henkilön ilmoituksesta luonnonvaraisen riistan alustavasta tarkastuksesta

Ilmoituksen numero:

KOULUTETUN HENKILÖN ILMOITUS LUONNONVARAISEN RIISTAN ALUSTAVASTA TARKASTUKSESTA

1. Koulutetun henkilön tiedot

Koulutetun henkilön nimi	Puhelinnumero
Postitusosoite	Postinumero ja postitoimipaikka

2. Alustavan tarkastuksen tiedot

Eläinlaji	Tappamispäivämäärä, –aika ja –paikkakunta
Ruhossa havaitut muutokset <input type="checkbox"/> Ei havaittu muutoksia suolistossa, sisäelimissä tai ruhossa	
Eläimen käyttäytyminen <input type="checkbox"/> Ei havaittu epänormaalia käyttäytymistä	Ympäristön saastuminen <input type="checkbox"/> Ei epäilyä ympäristön saastumisesta

3. Luonnonvaraisen riistan toimittaminen lihentarkastukseen

Riistankäsittelylaitos johon riista toimitetaan	Toimittamispäivämäärä
---	-----------------------

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

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

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

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



LIITE II Mallilomake: lihan tarkastukseen toimitettavan luonnonvaraisen riistan mukana toimitettavat tiedot (Alkutuotantoasetuksen 1368/2011 mukainen asiakirja)

ASIAKIRJA LIHANTARKASTUKSEEN TOIMITETTAVASTA LUONNONVARAISESTA RIISTASTA

Metsästäjän tiedot

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Vastaanottaja

Vastaanottavan laitoksen nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t).....

Määrä

Pyyntipäivä.....Kellonaika

Pyyntipaikkakunta.....

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

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

Toimituspäivämäärä.....

Myyjän allekirjoitus.....



LIITE III Mallilomake: Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan toimittaminen vähittäismyyntiin
(Elintarvikehuoneistoasetuksen 1367/2011 mukainen asiakirja)

ASIAKIRJA TARKASTAMATTOMAN LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHAN TOIMITTAMISESTA PAIKALLISEEN VÄHITTÄISMYYNTIIN

Myyjä

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi

Ilmoitetun elintarvikehuoneiston osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Vastaanottaja

Elintarvikehuoneiston nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t).....

Määrä

Pyyntipäivä.....Kellonaika

Pyyntipaikkakunta.....

Toimituspäivämäärä.....

Myyjän allekirjoitus.....



LIITE IV Mallilomake: Alkutuotannon tuotteiden toimittaminen vähittäismyyntiin
(Alkutuotantoasetuksen 1368/2011 mukainen asiakirja)

ASIAKIRJA ALKUTUOTANNON TUOTTEIDEN TOIMITTAMISESTA PAIKALLISEEN VÄHITTÄISMYYNTIIN

Myyjä

Metsästäjän tai metsästysseuran nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Vastaanottaja

Elintarvikehuoneiston nimi

Osoite

Postinumero Postitoimipaikka

Tiedot riistasta ja pyyntipaikasta

Riistaeläinlaji(t).....

Määrä

Pyyntipäivä.....Kellonaika

Pyyntipaikkakunta.....

Toimituspäivämäärä.....

Myyjän allekirjoitus.....



LIITE V

