

SUOSITUS

Valvontaosasto
HygieniayksikköPvm/Datum/Date
10.3.2009Dnro/Dnr/DNo
2000/0909/2009

Lääninhallitukset ja niiden alueelliset toimipaikat

EVIRAN SUOSITUS MUNANTUOTANTOTILOILLE JA KANANMUNAPAKKAAMOILLE, KUN SELVITETÄÄN MAHDOLLISTA REHUPERÄISTÄ SALMONELLATARTUNTAA, 10.3.2009

Maa- ja metsätalousministeriön asetus kanojen, broilereiden ja kalkkunoiden salmonellavalvonta-ohjelmasta 1148/2006 säättää salmonellavalvonnasta, siihen liittyvästä näytteenotosta ja tulosten perusteella tehtävistä toimenpiteistä. Tällä hetkellä Suomessa selvitetään mahdollisesti useita munantuotantotiloja koskevaa rehuperäistä salmonellatartuntaa. Epäillyn rehun määrää ja mahdollisen tartunnan laajuutta tutkitaan. Tiloilta otetaan viranomaisnäytteitä tuotantoympäristöstä ja rehuista. Tutkimusten ollessa kesken tiloille ei aseteta rajoittavia määräyksiä eikä lainsäädäntö velvoita rajoittamaan kananmunien myyntiä. Kunnaneläinlääkäri antaa munantuotantotilalle rajoittavat määräykset, jos tilalta otetuista näytteistä varmistetaan salmonellatartunta.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira antaa kuitenkin suosituksia munantuotantotiloilla ja munapakkaamoissa noudatettaviksi toimintatavoiksi mahdollisen rehuperäisen salmonellatartunnan selvittämisen aikana. Eviran suositukset eivät ole tuotantotiloja ja pakkaamoita sitovia ohjeita, mutta mahdollisen tartunnan edelleen leviämisen ehkäisemiseksi suositellaan varovaisuutta munien käsittelyssä ja toimittamisessa myyntiin.

Toiminta munantuotantotiloilla

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira suosittelee, että kananmunia ei toimitettaisi pakkaamoihin eikä suoraan myyntiin salmonellatutkimusten ollessa kesken. Munat tulisi säilyttää tilalla odottamassa tutkimustulosten valmistumista. Munat olisi hyvä säilyttää tasaisessa lämpötilassa, puhtaina, kuivina ja suojattuina hajuilta, iskuilta ja suoralta auringonvalolta.

Jos munantuotantotilalla ei voida säilyttää tilalla tuotettuja munia tilanpuutteen takia, ne voitaisiin siirtää pakkaamon varastoon odottamaan salmonellatutkimusten valmistumista. Munien käsittelyssä ja niiden siirtämisessä tulisi pyrkiä ehkäisemään mahdollista salmonellabakteerien leviämistä.

Jos tutkimusten tulokset ovat kielteiset ja salmonellabakteereita ei tilan näytteissä todeta, voidaan munat toimittaa normaalisti myyntiin. Lainsäädännön mukaan pakkaamon tulee käsitellä munat kymmenen päivän kuluessa muninnasta.

Valvontaosasto
Hygieniayksikkö

Pvm/Datum/Date
10.3.2009

Dnro/Dnr/DNo
2000/0909/2009

Jos tulokset ovat positiiviset ja tilalta otetuista näytteistä todetaan salmonellabakteereita, toimitaan tilalla kunnaneläinlääkärin antamien määräysten ja ohjeiden mukaisesti.

Toiminta munapakkaamossa

Evira suosittelee, että munapakkaamo, johon on toimitettu kananmunia tilalta, jolla selvitetään mahdollista rehuperäistä salmonellatartuntaa, ei toimittaisi näitä munia myyntiin tutkimusten ollessa kesken. Selvityksen alaiset munat tulisi säilyttää tuottajakohtaisesti ja selvästi erillään muista pakkaamoon toimitetuista kananmunista; lavat ja rullakot olisi hyvä merkitä selvästi. Munien käsittelyssä tulisi pyrkiä ehkäisemään mahdollista salmonellabakteerien leviämistä. Mahdollisen salmonellatartunnan leviämisen ehkäiseminen tulisi huomioida myös munien kuljettamiseen käytettävien materiaalien, välineiden ja kuljetusajoneuvojen käsittelyssä ja puhdistuksessa.

Jos tutkimusten tulokset ovat kielteiset ja salmonellabakteereita ei tilan näytteissä todeta, voidaan munat toimittaa normaalisti myyntiin.

Jos tulokset ovat positiiviset ja tilalta otetuista näytteistä todetaan salmonellabakteereita, toimitaan pakkaamossa laitosta valvovan elintarvikevalvontaviranomaisen antamien määräysten ja ohjeiden mukaisesti.

Lisätietoja ja toimintaohjeita:

Tuotantotilan kunnaneläinlääkäri
Munapakkaamon elintarvikevalvontaviranomainen

Yksikönjohtajan sijainen,
ylitarkastaja



Pirjo Korpela

Jaostopäällikkö,
ylitarkastaja



Leena Oivanen

Tiedoksi: Elintarvikeeturvallisuusjohtaja Veli-Mikko Niemi, MMM
Pääjohtaja Jaana Husu-Kallio, Evira