



---

# Salmonellaerityistakuuvaatimukset (EY) N:o 1688/2005

- Ohje salmonellaerityistakuutuotteisiin kohdistuvista vaatimuksista
- Keskeisiä asioita joita tulee omavalvonnassa huomioida
- Omavalvonnan toteutumisen arviointi Oiva-arviointiohjeen 12.6 mukaisesti

---

**Britta Wiander**

Ylitarkastaja

Mikrobiologisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

Elintarvikemikrobiologian jaosto

ensisaapumisvalvonta@ruokavirasto.fi

**Toimijoiden online-koulutus**

18.1.2022



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohje  
2529/04.02.00.01/2021/2

# Salmonellaerityistakuiden vaatimukset eläinperäisten elintarvikkeiden sisäkauppatuonnissa

## Ohje valvontaviranomaisille ja toimijoille





## Ohjeen tarkoitus ja kenelle se on suunnattu

- Ruokaviraston ohjeessa keskitytään salmonellaerityistakuuvaatimukseen.
- Ohje antaa tarkempaa tietoa siitä mitä salmonellaerityistakuuvaatimukset edellyttävät.
- Muutoksia ei ole tullut asetuksen (EY) N:o 1688/2005 sisältöön.  
Linkki asetukseen: [EY 1688/2005](#)  
Linkin takaa löytyvät asetuksen eri kieliversiot.
- Ohje on tarkoitettu sekä toimijoille että valvojille.



## Poimintoja ohjeesta ja erityistä huomioitavaa omavalvonnassa



# Salmonellatutkimukset lähtömaassa ennen elintarvikkeen toimittamista Suomeen (Ohjeessa kohta 7.1)

- Näytteet Suomeen toimitettavasta erityistakuuasetuksen piiriin kuuluvasta **lihasta** on otettava lähtömaassa (esim. lähettävä laitos tai tukku) ja näytteet on tutkittava salmonellan varalta ja salmonella-analyysin **tuloksen on oltava negatiivinen**.
- **Raakojen kananmunien** osalta on lähtömaassa pitänyt tutkia munien alkuperäparvea salmonellan varalta ja **tuloksen on oltava negatiivinen**.
- Näytteenotto on **kohdistettava** kuhunkin **Suomeen toimitettavaan lähetykseen**, millä tarkoitetaan samalla lähetyksiä lähetyksien samaan elintarvikeryhmään kuuluvien elintarvikkeiden joukkoa. Tutkimukset eivät saa olla lihan toimittajan tekemiä omavalvontatutkimuksia.
- Edellä mainittuja tutkimuksia **ei voi korvata tekemällä Suomessa vastaavat tutkimukset** (viranomaistutkimuksilla tai omavalvontatutkimuksilla).

# Näytteenotto lähettävässä laitoksessa, (EY) N:o 1688/2005, liha, liite IV)



## LIITE I

Suomeen ja Ruotsiin tarkoitettuun naudan ja sian lihaan tai jauhelihaan sovelletut näytteenottoa koskevat säännöt

### B jakso

#### OTETTAVIEN NÄYTTEIDEN MÄÄRÄ

1. A jakson 1 kohdassa tarkoitetut ruhot, puoliruhot, enintään kolmeen palaan leikatut puoliruhot ja neljännesruhot  
Ruhojen tai puoliruhojen (yksiköt) määrä erässä, josta yksittäiset otantanäytteet otetaan, on seuraava:

Erä (pakkausyksiköiden määrä)	Niiden pakkausyksiköiden määrä, joista on otettava näyte
1–24	Sama kuin pakkausyksiköiden määrä, enintään 20
25–29	20
30–39	25
40–49	30
50–59	35
60–89	40
90–199	50
200–499	55
500 tai enemmän	60

2. A jakson 2 kohdassa tarkoitetut neljännesruhot, leikattu ja paloittelu liha sekä A jakson 3 kohdassa tarkoitettu jauheliha  
Pakkausyksiköiden määrä erässä, josta yksittäiset otantanäytteet otetaan, on seuraava:

Erä (pakkausyksiköiden määrä)	Niiden pakkausyksiköiden määrä, joista on otettava näyte
1–24	Sama kuin pakkausyksiköiden määrä, enintään 20
25–29	20
30–39	25
40–49	30
50–59	35
60–89	40
90–199	50
200–499	55
500 tai enemmän	60

Pakkausyksiköiden painon mukaan niiden pakkausyksiköiden määrää, joista näyte on otettava, voidaan vähentää seuraavia kertoimia käyttäen:

Pakkausyksiköiden paino	> 20 kg	10–20 kg	< 10 kg
Kerroin	× 1	× 3/4	× 1/2

Naudan ja sian  
liha sekä  
jauheliha

# Näytteenotto lähettävässä laitoksessa, (EY) N:o 1688/2005, liha, liite IV



## LIITE II

Suomeen ja Ruotsiin tarkoitettuun siipikarjan lihaan tai jauhelihaan sovelletut näytteenottoa koskevat säännöt

### B jakso

#### OTETTAVIEN NÄYTTEIDEN MÄÄRÄ

Pakkausyksiköiden määrä erässä, josta yksittäiset otantanäytteet otetaan, on seuraava:

Erä (pakkausyksiköiden määrä)	Niiden pakkausyksiköiden määrä, joista on otettava näyte
1–24	Sama kuin pakkausyksiköiden määrä, enintään 20
25–29	20
30–39	25
40–49	30
50–59	35
60–89	40
90–199	50
200–499	55
500 tai enemmän	60

Pakkausyksiköiden painon mukaan näytteiden määrää voidaan vähentää seuraavia kertoimia käyttäen:

Pakkausyksiköiden paino	> 20 kg	10–20 kg	< 10 kg
Kerroin	× 1	× $\frac{3}{4}$	× $\frac{1}{2}$

Siipikarjan liha  
ja jauheliha



# Näytteenotto ja asiakirjat tulee tehdä samassa EU-maassa

(Ohjeessa kappale 5)

- Erityistakuuasiakirjat (kaupallinen asiakirja ja salmonellatodistus) on oltava tehty samassa EU:n jäsenvaltiossa.

## Esimerkki:

Jos koko lähetys toimitetaan jakamattomana Itävallasta Saksan kautta Suomeen niin, että Saksassa lähetys vain varastoidaan (ei käsittelyä), kaupallinen asiakirja ja salmonellatutkimus voidaan tehdä joko Itävallassa tai Saksassa.

Jos lähetys jaetaan Saksassa pienempiin osiin, joista vain osa lähetetään Suomeen, salmonellatutkimus on tehtävä ja kaupallinen asiakirja on laadittava Saksassa ja niiden tulee kohdistua Suomeen toimitettavaan lähetykseen.





## Kuljetukseen liittyvä esimerkki (Ohjeessa kappale 2.2)

### → jossa ei vaadita asetuksen mukaisia asiakirjoja tai tutkimuksia

Jos elintarvikkeen alkuperä on maassa, jolle on myönnetty kyseistä elintarviketta koskevat salmonellaerityistakuut, mutta elintarvike kuljetetaan Suomeen sellaisen maan kautta, jolla ei ole salmonellaerityistakuita:

→ ei vaadita kauttakulkumaan osalta asetuksen (EY) N:o 1688/2005 mukaisia asiakirjoja

Kuljetusreitti voi esim. olla:

Ruotsista (alkuperämaa) → Viron kautta (pakkauksia ei avata, laitosmerkki ei vaihdu) → Suomeen

# Asiakirjat ja elintarvikkeet pitää pystyä yhdistämään toisiinsa



(Ohjeessa mm. kappaleet 5 ja 8)

- Asetuksen (EY) N:o 1688/2005 vaatimat **asiakirjat pitää pystyä luotettavasti yhdistämään toisiinsa ja elintarvikkeeseen**
  - lihan osalta → kaupallinen asiakirja (liite IV) ja salmonellatodistus (jos todistus vaaditaan) pitää pystyä yhdistämään kyseiseen lihalähetykseen
  - toimittajataho allekirjoittaa kaupallisen asiakirjan (liite IV)
  - raakojen kananmunien osalta → TRACES -todistus (liite V) ja kananmunalähetys pitää pystyä yhdistämään toisiinsa
  - TRACES -todistus on viranomaisen allekirjoittama



## Asiakirjojen kielivaatimukset (Ohjeessa kappale 8)

- Asetuksen liite IV (kaupallinen asiakirja) saa olla suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi.
- Liitteen V (yhteisön sisäisen kaupan todistus) osalta on lähtömaassa mahdollista valita TRACES-järjestelmästä vaadittava kieli.
- Salmonellatutkimuksia koskevan laboratoriolausunnon osalta ei ole (EY) N:o 1688/2005 asetuksessa säädetty kielivaatimuksista. Kuitenkin huomioitava:
  - Maahantuoja tulee itse ymmärtää mitä salmonellatodistuksessa sanotaan.
  - Maahantuoja voi pyytää toimittajalta salmonellatodistuksen tietyllä kielellä (esim. englanniksi).
  - Tarvittaessa toimija voi käännettää salmonellatodistuksen.



## Asiakirjat voidaan toimittaa sähköisesti (Ohjeessa kappale 8)

- Asetuksen (EY) N:o 1688/2005 vaatimat asiakirjat voidaan myös toimittaa sähköisesti.
- Maahantuojan tulee huomioida:
  - lähetystä/erää ei saa ottaa käyttöön (tuotantoon, myyntiin)
  - tai toimittaa edelleen toiselle toimijalle

ennen kun maahantuoja on vastaanottanut sähköisesti toimitetut asetuksen vaatimat asiakirjat ja tarkistanut ne ja todennut, että asiakirjat ovat asetuksen mukaiset ja yhdistettävissä toisiinsa ja elintarvikkeeseen.

# Omavalvontanäytteenotto (Ohjeessa kappale 7.2)



- Elintarvikelaki 297/2021, 15 § (omavalvonta)

”Elintarvikealan toimijan tuodessa eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 8 artiklassa tarkoitettujen salmonellaa koskevien erityistakuiden piiriin kuuluvia elintarvikkeita Euroopan unionin toisesta jäsenvaltiosta Suomeen, omavalvontaan on sisällyttävä kyseisiä elintarvikkeita koskeva **näytteenotto-** ja **tutkimussuunnitelma salmonellan varalta**”.

- Omavalvonnassa ei tarvitse tutkia (lainsäädäntö ei vaadi) jokaista lähetystä/erää salmonellan varalta.
- Tutkimustiheyttä tulee kuitenkin lisätä tarpeen mukaan, jos on syytä epäillä, että salmonellaa saattaa esiintyä. Esim. tietyn lähtömaan laitoksen tuotteissa on ollut toistuvasti salmonellaongelma.
- Ote ohjeesta: [Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - ohje toimijoille \(pdf\)](#) (Päivitetty 23.6.2021)

<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/oppaat/>

OMAVALVONNAN SUOSITELLUT NÄYTTEENOTTOTIHEYDET/ ELÄINPERÄISTEN ELINTARVIKKEIDEN SISÄMARKKINAKAUPPATUONTI (TOIMIJA KOHTAINEN)

LIITE 6  
3 (6)

Elintarvike	Mikro-organismi	Näytteenotto-suunnitelma <sup>1</sup>		Rajat <sup>2</sup>		Analyttinen vertailumenetelmä <sup>3</sup>	Vaatimuksen soveltamisvaihe	Suositeltu näytteenottotiheys
		n	c	m	M			
Salmonellaerityistakuiden piiriin kuuluvien eläinlajien liha ja niistä tehty jauheliha	Salmonella	5	0	Ei todettavissa 25 g:ssa		EN ISO 6579-1	Vastaanottotarkastus	Näytteenotto / noin 5-10 % lähetyksistä, huomioiden lähetyksien koko.

Jokainen näyte koostuu viidestä osanäytteestä.

Näytteenotossa pyritään saamaan edustava näyte lähetyksestä/erästä.



# Salmonellaposiivinen omavalvontanäyte (Ohjeessa kappale 9.1)

- liha on tullut salmonellatodistuksella

Jos **omavalvontanäytteestä** löytyy salmonellaa, maahantuoja voi omavalvonnan puitteissa:

- palauttaa elintarvike lähtömaahan, mikäli toimittaja ottaa elintarvikkeen vastaan
- hävittää elintarvike
- käyttää muuhun kuin elintarvikkeeksi

# Salmonellaposiitivinen liha (Ohjeessa kappaleet 5.1 ja 9.1)



## Milloin lihan saa kuumentaa laitoksessa ja milloin ei?

- Jos **salmonellatodistuksella** tulleessa naudan, sian tai siipikarjan lihasta löytyy omavalvontatutkimuksissa **salmonellaa** → lihaa **ei saa ohjata laitokseen kuumennettavaksi**.

Tämä koskee myös naudan, sian ja siipikarjan lihasta valmistettua jauhelihaa sekä sisäelimiä ja verta.

Liitteessä IV, kohdassa 6,  
1. vaihtoehto valittuna

- Jos naudan tai sian lihasta/niistä valmistetusta jauhelihasta, sisäelimistä tai verestä, joka on tullut laitokseen **kuumennustarkoituksessa** (ilman salmonellatodistusta), löytyy omavalvonnassa salmonellaa → elintarvike **voidaan kuumentaa laitoksessa**.

Liitteessä IV, kohdassa 6,  
2. vaihtoehto valittuna

# Huomioitavaa vastaanottotarkastuksessa



- **naudan, sian ja siipikarjan (kana, kalkkuna, helmikana, ankka ja hanhi) liha tai näistä valmistettu jauheliha**
  - **sisäelimet** ja **veri** katsotaan lihaksi → salmonellaerityistakuut koskevat myös näitä tuotteita
  - raaka liha
  - jäähdytetty/pakastettu
  - lähetyksen mukana tulee olla kaupallinen asiakirja ((EY) N:o 1688/2005, liite IV)
  - lähetyksen mukana tulee olla salmonellatodistus lähtömaassa tehdyistä salmonellatutkimuksista
  - näytteenotto on pitänyt lähtömaassa kohdistaa Suomeen tuotuun lähetyksen (omavalvontanäytetutkimukset eivät kelpaa)
- **kananmunat**
  - raa´at kananmunat
  - lähetyksen mukana tulee olla yhteisön sisäisen kaupan todistus ((EY) N:o 1688/2005, TRACES -todistus, liite V)
  - TRACES -todistuksessa tulee olla maininta, että munat ovat peräisin parvesta, joka on tutkittu salmonellan varalta



# Huomioitavaa vastaanottotarkastuksessa



**Lihavalmistelaitokseen** tai **munatuotteita valmistavaan laitokseen** kuumennettavien tuotteiden valmistukseen tuotavien elintarvikkeiden mukana tulee olla:

- **Naudan ja sian liha, jauheliha, sisäelimet, veri**

- kaupallinen asiakirja ((EY) N:o 1688/2005, liite IV)
- käyttötarkoituksesta on oltava merkintä kaupallisessa asiakirjassa (liite IV, kohta 6)
- ei vaadita salmonellatodistusta (ei vaadita salmonellatutkimuksia lähtömaassa)

- **Kananmunat**

- yhteisön sisäisen kaupan todistus ((EY) N:o 1688/2005, TRACES -todistus, liite V)
- munien alkuperäparvea ei ole tarvinnut tutkia salmonellan varalta edellyttäen, että ne tulevat käytettäväksi prosessissa, joka takaa salmonellan tuhoutumisen (merkintä TRACES -todistuksen II osassa)



Huomioitava, että siipikarjan liha (kana, kalkkuna, helmikana, ankka ja hanhi), siitä valmistettu jauheliha sekä sisäelimet ja veri eivät voi tulla laitokseen ns. kuumennustarkoitukseen (ilman salmonellatodistusta), vaan **aina** pitää lähetyksen mukana olla **salmonellatodistus**.



## Jos olet aloittamassa asetuksen (EY) N:o 1688/2005 piiriin kuuluvien eläinperäisten elintarvikkeiden sisämarkkinatuonnin tai vaihtamassa toimittajaa:

- Varmista lähtömaan toimittajalta asetuksen (EY) N:o 1688/2005 edellyttämien asiakirjojen saatavuuden
- Onko toimittajalla halukkuutta huolehtia vaadittavista salmonellatutkimuksista?
- Muista, että asetus (EY) N:o 1688/2005 on saatavissa EUR-Lex lainsäädäntökokoelmasta muillakin kielillä → helpottaa asioimista toimittajien kanssa

<https://eur-lex.europa.eu/advanced-search-form.html?action=update&qid=1642423137631>

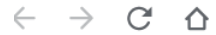


## Oiva-arviointiohje 12.6

- **OIVA-arviointiohje 12.6** → Elintarvikevalvonta arvioi salmonellaerityistakuuvaatimusten täyttymistä omavalvonnassa.
- Linkki nettisivuille joilta arviointiohjeet löytyvät: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/oiva-arviointiohjeet/>
- <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-12/12-elintarvikekohtaiset-erityisvaatimukset/> (12.6 löytyy myös täältä)

### 12.6 Salmonellaa koskevat erityistakuut

Ohje/versio: 153/04.02.00.01/2020/2, voimaantulopäivä 1.7.2021



ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yrietykset/elintarvikeala/oiva-arviointiohjeet/



VALIKKO



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Asiointi »

[Etusivu](#) » [Tietoa meistä](#) » [Asiointi](#) » [Oppaat ja lomakkeet](#) » [Yrietykset](#) » [Elintarvikeala](#) » [Oiva-arviointiohjeet](#)

## < Elintarvikeala

### Elintarvikealan oppaat

Oiva-arviointiohjeet



[Rekisteröity  
elintarviketoiminta](#)

[Hyväksytyt  
elintarvikehuoneistot](#)

[Alkutuotanto](#)

[Ravintolisät ja täydennetyt  
elintarvikkeet](#)

# Oiva-arviointiohjeet

Oiva-arviointiohjeet on tarkoitettu kuntien elintarvikevalvojille viranomaiskäyttöön. Ohjeet toimivat valvojen apuna Oiva-arvosanoja määriteltäessä. Yrietykset voivat käyttää ohjeita apuna oman toimintansa suunnittelussa.

Arviointiohjenippuja on kaksi:

1. **rekisteröidylle elintarviketoiminnalle**, johon kuuluvat elintarvikkeiden myynti, tarjoilu ja teollinen valmistus (vilja, kasvis, hedelmät, marjat, juomat, valmisruoat, ravintolisät, erityisruokavaliiovalmisteet) sekä kuljettaminen ja varastoiminen.
2. **hyväksytyille elintarvikehuoneistoille**, johon kuluvat maitoalan, liha-alan, kala-alan ja muna-alan laitokset.



**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

**KIITOS!**