



Riistalihan hankinta vähittäis- myyntiin



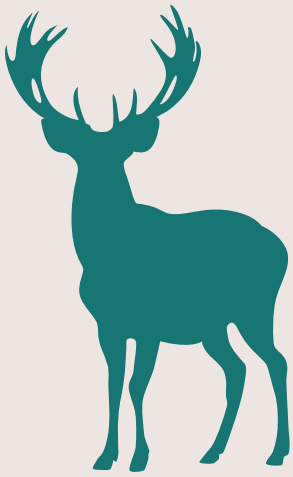
Luonnonvaraista riistan lihaa voidaan toimittaa vähittäismyyntiin kuten ravintoloihin ja vähittäismyymälöihin tarkastettuna tai rajoitetusti tarkastamattomana.



Elinvoimakeskus



Euroopan unionin
osarahoittama



Luonnonvaraisen lihan alustava tarkastus

- Luonnonvaraisen riistalihan tarkastus tehdään mahdollisimman pian kaadon jälkeen. Tarkastuksen voi tehdä joko metsästysseuroihin kuuluvat Suomessa laillistetut eläinlääkärit tai Ruokaviraston metsästäjien terveysterveyden ja hygieniakoulutuksen suorittanut henkilö.
- Jos riistalihan alustavan tarkastuksen tekee virkaeläinlääkäri, ruho, ja yleensä myös pää ja kaikki sisäelimet mahaa ja suolia lukuun ottamatta toimitetaan mahdollisimman pian paikkaan, jossa ruho teurastetaan loppuun ja jossa virkaeläinlääkäri tekee tarkastuksen.
- Jos taas tarkastuksen tekee metsästysseuraan kuuluva ns. koulutettu henkilö, hän voi tehdä ruhon ja sisäelinten tarkastuksen jo pyyntipaikalla. Koulutetun henkilön tulee toimittaa tarkastettavan ruhon mukana kirjallinen ilmoitus lihantarkastuksen tekevälle virkaeläinlääkärille. Asiakirjasta tulee ilmetä havainnot, pyyntipäivä, -aika ja -kunta, ja sen pitää olla numeroitu.
- Riistaeläimen sisäelimiä ei tarvitse toimittaa riistan käsittelylaitokseen tarkastettavaksi, jos koulutettu henkilö on tarkastanut ne pyyntipaikalla eikä ole havainnut mitään poikkeavaa elimissä ja eläimen käytöksessä, eikä ympäristön saastumisesta ole epäilyä.

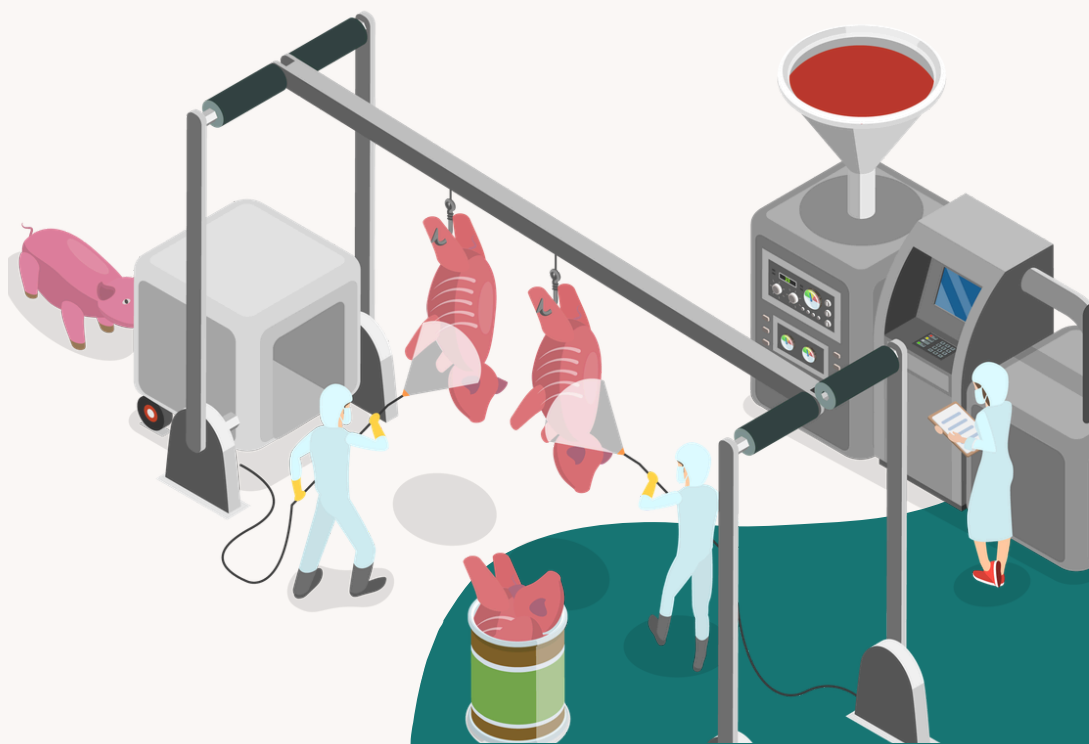


Tarkastettu liha



Tarkastettu luonnonvarainen riistaliha on virkaeläinlääkärin tarkastamaa

- Luonnonvaraisen riistan lihantarkastus voidaan tehdä joko hyväksytyssä riistan käsittelylaitoksessa, riistan käsittelylaitokseksi hyväksytyssä teurastamossa tai pienteurastamossa tai luonnonvaraisen riistan teurastamiseen hyväksytyssä poroteurastamossa. Lihantarkastuksen tekee aina virkaeläinlääkäri.
- Tarkastettu liha merkitään ("leimataan") terveysmerkillä. Lihan terveysmerkki on soikion muotoinen.





Tarkastamaton liha

- Metsästettyjen luonnonvaraisten hirvieläinten, jänisten, kanien ja lintujen lihaa saa toimittaa tarkastamattomana rajoitetusti vähittäismyyntiin kuten ravintoloihin ja vähittäismyymälöihin.
- Tarkastamatonta lihaa voi hankkia joko metsästäjältä tai metsästysseuralta ja se voidaan hankkia joko alkutuotannon tuotteena tai rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta.



Tarkastamaton liha alkutuotannon tuotteena



- Jos riista hankitaan ei rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta, luonnonvarainen riista käsitellään alkutuotannon tuotteena.
- Luonnonvaraisen riistan metsästys on elintarvikkeiden alkutuotantoa. Alkutuotannon tuote on kynimätön tai nylkemätön riista-eläimen ruho.
- Ruhon loppuunteurastaminen ei ole alkutuotantoa, joten nyljetty tai kynitty ruho tai leikattu liha ei ole alkutuotannon tuote.
- 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. Lisäksi asiakirjassa tulee mainita, että liha on tarkastamatonta.
- Vähittäismyyntipaikassa tulee olla asianmukaiset, erilliset tilat nylkemättömien ja kynimättömien ruhojen vastaanottoa ja käsittelyä varten.
- Paikallisesta vähittäismyyntistä alkutuotannon tuotteet tulee luovuttaa suoraan lopulliselle kuluttajalle, joten vähittäismyymälä ei voi myydä alkutuotannon tuotteita toiseen vähittäismyymälään.



Tarkastamaton liha rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta

- Tarkastamatonta hirvieläinten, jänisten, kanien tai lintujen lihaa saa toimittaa rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta kokonaisena tai leikattuna vähittäismyyntiin tai ravintoloihin, mutta sitä ei saa toimittaa valmistettuna minkäänlaisiksi tuotteiksi kuten jauhelihana, makkaroina, palvilihana tai säilykkeinä.
- Lihan mukana toimitetaan asiakirja, jossa on seuraavat tiedot: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyyntiajankohta (päivämäärä ja aika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Lisäksi asiakirjassa tulee mainita, että liha on tarkastamatonta.
- Jos tarkastamatonta luonnonvaraista riistaa toimitetaan kokonaisina ruhoina paikalliseen vähittäismyyntiin, täytyy vastaanottavalla elintarvikehuoneistolla olla riittävät tilat.
- Luonnonvaraisen riistan liha pitää luovuttaa vähittäismyynnistä suoraan kuluttajalle, eikä lihaa saa toimittaa vähittäismyynnistä toiseen vähittäismyyntipaikkaan. Lihan valmistaminen tuotteiksi on luvallista vähittäismyynnin yhteydessä, kun tuotteet myydään suoraan kuluttajalle.



Lähteet ja ajankohtaiset ohjeet

Ruokavirasto

- **Riista alkutuotannon tuotteena - Ruokavirasto**



- **Tarkastamaton luonnonvarainen riista - Ruokavirasto**

