

# **LUONNONVARAISTA RIISTAA KOSKEVASTA ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNNÖSTÄ**

Maaria Hackzell, MMM/RO/ETU

2.9.2013

## Elintarvikelainsäädäntöä ei sovelleta:

Jos luonnonvaraista riistaa metsästetään vain omaan käyttöön tai metsästäjä antaa luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa vähäisen määrän lähipiirilleen, esim. jäniksen naapurille tai hirvipaistin maanomistajalle, elintarvikelainsäädäntöä ei sovelleta.

## Lihantarkastusta ei tarvita:

Metsästäjä tai metsästysseura voi luovuttaa suoraan kuluttajalle luonnonvaraisia jäniksiä ja kaneja enintään 1000 eläintä vuodessa, luonnonvaraisia lintuja enintään 3000 eläintä vuodessa ja luonnonvaraisia hirvieläimiä, enintään 10 hirveä, 30 peuraa tai 50 metsäkaurista vuodessa, alkutuotannon tuotteena eli nylkemättömänä tai kynimättömänä. Alkutuotantopaikkailmoitusta, ilmoitettua elintarvikehuoneistoa tai lihantarkastusta ei vaadita.

Metsästäjä tai metsästysseura voi toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin (kauppaan, ravintolaan) luonnonvaraisia jäniksiä ja kaneja enintään 1000 eläintä vuodessa ja luonnonvaraisia lintuja enintään 3000 eläintä vuodessa, alkutuotannon tuotteena eli nylkemättömänä tai kynimättömänä. Alkutuotantopaikkailmoitusta, ilmoitettua elintarvikehuoneistoa tai lihantarkastusta ei vaadita.

Metsästäjä tai metsästysseura voi luovuttaa pieniä määriä luonnonvaraisen riistan lihaa suoraan kuluttajalle ilman lihantarkastusta. Toiminnasta pitää tehdä ilmoitus kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle (ns. ilmoitettu elintarvikehuoneisto). Trikiinialttiilta eläinlajeilta (karhu, villisika, hylje, mäyrä, majava, rämemajava, ilves) vaaditaan trikiinitutkimus ja lihan luovutus kuluttajalle on sallittua vasta kielteisen trikiinitutkimustuloksen varmistuttua. Metsästäjä voi itse ottaa näytteen ja toimittaa sen laboratorioon tutkittavaksi.

Poliisi ja riistanhoitoyhdistys voivat huutokaupata luonnonvaraisen riistan lihaa suoraan kuluttajalle ilman lihantarkastusta, ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta. Trikiinialttiilta eläinlajeilta vaaditaan trikiinitutkimus ja lihan luovutus kuluttajalle on sallittua vasta kielteisen trikiinitutkimustuloksen varmistuttua.

Metsästäjä ja metsästysseura voi toimittaa paikalliseen vähittäismyyntiin (kauppaan ja ravintolaan) ilman lihantarkastusta ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta luonnonvaraisten jänisten, kaniin ja lintujen sekä luonnonvaraisten hirvieläinten lihaa enintään 1000 jänistä tai kania, 3000 lintua, 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista vastaavan määrän lihaa vuodessa.

Metsästäjät voivat edelleen pitää yksityistilaisuuksia (ns. hirvipeijaiset) elintarvikehuoneistoissa, esimerkiksi ravintoloissa, joissa käsitellään tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa.

## Elintarvikehygieeninen osaaminen:

Ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa luonnonvaraisen riistan lihaa käsitteleviltä metsästäjiltä vaaditaan elintarvikehygieenisen osaamisen osoittaminen, mutta vaatimusta sovelletaan vasta 1.9.2014 alkaen, kun kolme kuukautta työskentelypäiviä on täynnä yleiseen kulutukseen menevän lihan käsittelyn osalta. Osaaminen osoitetaan suorittamalla ns. hygieniapassi tai EU-lainsäädännön mukainen metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutus.

### Lihantarkastus riistan käsittelylaitoksissa:

Luonnonvaraisen riistan liha voidaan tarkastaa hyväksytyissä riistan käsittelylaitoksissa. Niissä ei saa käsitellä tarkastamatonta lihaa. Myös teurastamo tai pienteurastamo voidaan hyväksyä riistan käsittelylaitokseksi. Riistan käsittelylaitosten hyväksymisestä ja lihantarkastuksesta riistan käsittelylaitoksissa vastaa Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Lisäksi pieniä määriä luonnonvaraisen riistan lihaa voidaan tarkastaa myös poroteurastamoissa, joilla on siihen hyväksyntä. Poroteurastamoiden hyväksymisestä ja lihantarkastuksesta poroteurastamoissa vastaa Lapin aluehallintovirasto.

Tällä hetkellä luonnonvaraisen riistan lihan tarkastamiseen hyväksytyjä laitoksia on 16 kpl. Linkki Eviran hyväksytyjen liha-alan laitosten listaan:

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/hyvaksytyt+laitokset+/laitokset/> (rasti kohdassa wg (wild game) tarkoittaa luonnonvaraista riistaa).

### Lihantarkastus lahtivajoissa loppui 31.8.2013:

Aiemmin kotimaan kulutukseen tarkoitettua luonnonvaraisen riistan lihaa sai tarkastaa muuallakin kuin riistan käsittelylaitoksessa, teurastamossa tai poroteurastamossa kunnan virkaeläinlääkärin luvalla ja toimesta. Ns. lahtivajakäytännöstä **lihantarkastuksessa** piti luopua, sillä se oli ristiriidassa EU-lainsäädännön kanssa. Euroopan komissio antoi Suomelle huomautuksen ja edellytti toimenpiteitä asian muuttamiseksi. Lahtivajakäytännölle annettiin siirtymäaikaa 31.8.2013 saakka, jos kunnan virkaeläinlääkäri oli antanut lahtivajalle luvan ennen elintarvikelain (23/2006) muutoksen voimaantuloa 1.9.2011. **Lahtivajaa saa edelleen käyttää omaan käyttöön menevälle luonnonvaraiselle riistalle. Lahtivaja voi myös toimia ns. ilmoitettuna elintarvikehuoneistona.**

### Riistasäilykkeet ja -makkarat:

Hyväksytyihin laitoksiin kuten leikkaamoihin ja lihavalmistelaitoksiin saa toimittaa lihantarkastuksessa hyväksytyä luonnonvaraisen riistan lihaa vain hyväksytyistä riistan käsittelylaitoksista tai poroteurastamoista, eikä enää lahtivajoista 1.9.2013 alkaen.

Metsästäjä voi teettää itselleen omistamastaan tarkastamattomasta tai tarkastetusta lihasta lihavalmisteita rahtitoimintaa tekevässä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, mutta tuotteet eivät saa päätyä yleiseen kulutukseen.

### Lisää:

Tarkemmat vaatimukset löytyvät kansallisesta ja EU-lainsäädännöstä.

Eviran ohje luonnonvaraisen riistan lihan käsittelystä ja lihan toimittamisesta myyntiin:

[http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran\\_ohje16027\\_1.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje16027_1.pdf)

Mmm:n (Hackzell) artikkeli Metsästäjä-lehdessä 1/2012 s. 52:

<http://epaper01.mmd.net/pub/riista/index?lang=fi&issue=201201>