



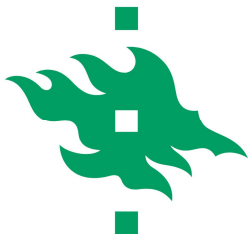
TARKASTUSELÄINLÄÄKÄRIKUULUSTELU

Oppikirja:

Ninios, T., Lundén, J., Korkeala, H. & Fredriksson-Ahomaa, M. Meat inspection and control in the slaughterhouse. Wiley-Blackwell, 2014, 728 sivua.

Artikkelit:

1. Alban L, Häsler B, van Schaik G, Ruegg S. 2020. Risk-based surveillance for meat-borne parasites. *Experimental Parasitology*, 20, 1-9.
2. Antic D, Houf K, Michalopoulou E, Blagojevic B. 2021. Beef abattoir interventions in a risk-based meat safety assurance system. *Meat Science*, 182, 1-14.
<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0309174021001984?token=93FB779A509ADEE2CC632D42C35CC8090D4FCB76F5C7A56BE3B29582B953513A7ACBC6F2DD57618B53059B6325DA7630&originRegion=eu-west-1&originCreation=20210921183542>
3. Antunovic B, Blagojevic B, Johler S, Guldemann C, Vieira-Pinto M, Vågsholm I, Meemken D, Alvseike O, Georgiev M, Alban L. 2021. Challenges and opportunities in the implementation of new meat inspection systems in Europe. *Trends in Food Science & Technology*, 116, 460-467.
https://curis.ku.dk/portal/files/256069207/1_s2.0_S0956713521000086_main.pdf
4. Blagojevic B, Nesbakken T, Alvseike O, Vågsholm I, Antic D, Johler S, Houf K, Meemken D, Nastasijevic I, Vieira-Pinto M, Antunovic B, Georgiev M, Alban L. 2021. Drivers, opportunities, and challenges of the European risk-based meat assurance system. *Food Control*, 124, 1-12.
<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0956713521000086?token=82824A1C4DF69DA6FCE20EE74D7D3E180230B18433571C543D60244551C0470750F5984F8FFB89D9CF3427CFF93E672B&originRegion=eu-west-1&originCreation=20210921183636>
5. Coombs EO, Holman BWB, Friend MA, Hopkins DL. 2017. Long-term red meat preservation using chilled and frozen storage combinations: A review. *Meat Science*, 125, 84-94.



6. De Luca S, Zanardi E, Alborali GL, Ianieri A, Ghidini S. 2021. Abattoir-based measures to assess swine welfare: Analysis of the methods adopted in European slaughterhouses. *Animals*, 11, 1-16. <https://www.mdpi.com/2076-2615/11/1/226>
7. Gomez I, Janardhanan R, Ibanez FC, Beriain MJ. 2021. The effects of processing and preservation technologies on meat quality: Sensory and nutritional aspects. *Foods*, 2020, 1-30. <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/10/1416>

Komission tiedote:

- Euroopan komission tiedote 2016/C278/01. Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien, joihin kuuluu tukiohjelmat ja HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, täytäntöönpanosta sekä täytäntöönpanoon tietyissä elintarvikeyrityksissä sovellettavista helpotuksista/joustavuudesta. <http://eurlex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=FI>

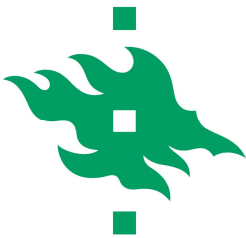
EFSA:n raportit:

1. Scientific opinion on growth of spoilage bacteria during storage and transport of meat. *EFSA Journal*, 2016, 14(6): 4523. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2016.4523>
2. Scientific opinion on evaluation of public health and animal health risks in case of a delayed post-mortem inspection in ungulates. *EFSA Journal*, 2020, 18(12): 6307. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2020.6307>

Ruokaviraston ohjeet:

Varmista Ruokaviraston ohjeiden ajantasaisuus, ohjeita päivitetään vastaamaan uudistettua lainsäädäntöä.

1. Elintarvikeketjutietojen toimittaminen ja valvonta. Ruokaviraston ohje 4929
2. Nautaeläinten merkinnät ja rekisterikysely sekä niiden viranomaisvalvonta teurastamoissa ja pienteurastamoissa. Eviran ohje 16007
3. Nautojen puhtauden valvonta teurastamossa. Ruokaviraston ohje 5735
4. Eläimen elävänä tarkastaminen (*ante mortem* -tarkastus) osana lihantarkastusta. Ruokaviraston ohje 5734
5. Ruhon ja muiden eläimen osien esittäminen tarkastettavaksi. Ruokaviraston ohje 5688
6. Kotieläiminä pidettävien sikojen *post mortem* -tarkastus. Ruokaviraston ohje 5689
7. Ohje lihan arvostelusta lihantarkastuksen yhteydessä. Ruokaviraston ohje 1889



8. Lihan arvostelu ja toimenpiteet siipikarjan lihantarkastuksen yhteydessä. Ruokavirasto 6413
9. Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa. Ruokaviraston ohje 1746
10. TSE-toimenpiteet laitoksissa. Ruokaviraston ohje 5690
11. Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta. Eviran ohje 16043
12. Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta. Eviran ohje 16044
13. Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen. Ruokaviraston ohje 10503
14. Vaatimukset USA:n vientihyväksytyille liha-alan laitoksille – ohje toimijoille ja valvojille. Ruokaviraston ohje 18510
15. USA:n vientiin hyväksytyjen liha-alan laitosten viranomaisvalvonta – ohje valvojille. Ruokaviraston ohje 18511
16. Vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille. Ruokaviraston ohje 8464
17. Teurastamon hyväksyminen
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/teurastus/teurastamot/teurastamon-hyvaksyminen/>
18. Oiva-ohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/oiva-arviointiohjeet/hyvaksytyt-elintarvikehuoneistot/>
19. Liha-alan laitoksen toiminnan aloittaminen
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/lihaleikkaamon-ym.-perustaminen/opas_liha-alan-laitoksen-toiminnan-aloittaminen_fi.pdf

Lainsäädäntö:

<https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto>

Asiaryhmät:

A: 1, 38, 41, 42, 44, 45, 50, ja 54

B: 5, 7, 8, 17 ja 18

D: 2, 5, 6.3 ja 6.8

F: 1, 2, 3, 3b, 7, 8 ja 37

H: 3, 18, 26 ja 26a

I: EU-lainsäädäntö: 1, 1a, 2, 2a, 2b, 2c, 3, 4, 4a, 4b, 5 ja 7

I: Kansallinen lainsäädäntö: 1, 2, 3, 5, 6, 7 ja 8

I: Kansalliset joustot, mukautukset ja poikkeukset EU:n elintarvikehygienianlainsäädännöstä