



TARKASTUSELÄINLÄÄKÄRIKUULUSTELU

Oppikirja:

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

Artikkelit:

1. Ferri et al. 2023_FC_RB-MSAS
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713522007459>
2. Antic D, Houf K, Michalopoulou E, Blagojevic B. 2021. Beef abattoir interventions in a risk-base meat safety assurance system. Meat Science, 182, 1-14.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174021001984>
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://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224421004878>
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://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713521000086>
5. 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>
6. 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:**

EU 2022. Euroopan komission tiedonanto: elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä. EU:n virallinen lehti C 355

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2022:355:FULL&from=EN>

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. Kaupalliset eläinkuljetukset maanteillä. Ruokaviraston opas 2019
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/viljelijat/elainten-pito/elainten-suojelu-ja-kuljetus/kaupalliset_elainkuljetukset_maanteilla_fi.pdf
2. Elintarvikeketjutietojen toimittaminen ja valvonta. Ruokaviraston ohje 4929
3. Eläimen elävänä tarkastaminen osana lihantarkastusta. Ruokaviraston ohje 5734
4. Nautaeläinten tunnistamis- ja rekisteröintiohje. Ruokaviraston ohje 2338
5. Teurastettavan hevoseläimen tunnistusasiakirjan tarkastaminen. Ruokaviraston ohje 7290
6. Nautojen puhtauden valvonta teurastamossa. Ruokaviraston ohje 5735
7. Ohje lihan arvostelusta lihantarkastuksen yhteydessä. Ruokaviraston ohje 1889
8. Ruhon ja muiden eläimen osien esittäminen tarkastettavaksi. Ruokaviraston ohje 5688
9. Kotieläiminä pidettävien sikojen *post mortem* -tarkastus. Ruokaviraston ohje 5689
10. Lihan arvostelu ja toimenpiteet siipikarjan lihantarkastuksen yhteydessä. Ruokaviraston ohje 6413
11. Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin. Ruokaviraston ohje 5807



12. Lihantarkastuspäätös. Ruokaviraston ohje 5691
13. Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa. Ruokaviraston ohje 1746
14. TSE-toimenpiteet laitoksissa. Ruokaviraston ohje 5690
15. Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen. Ruokaviraston ohje 10503
16. Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta. Eviran ohje 16043
17. Vaatimukset USA:n vientihyväksytyille liha-alan laitoksille – ohje toimijoille ja valvojille. Ruokaviraston ohje 18510
18. USA:n vientiin hyväksytyjen liha-alan laitosten viranomaisvalvonta – ohje valvojille. Ruokaviraston ohje 18511
19. Vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille. Ruokaviraston ohje 8464
20. Oiva-ohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/oiva-arviointiohjeet/hyvaksytyt-elintarvikehuoneistot/>
21. Liha-alan laitoksen toiminnan aloittaminen https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/lihaleikkaamon-ym.-perustaminen/opus_liha-alan-laitoksen-toiminnan-aloittaminen_fi.pdf

Lainsäädäntö:

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

Asiaryhmät:

A: Kansallinen lainsäädäntö: 3

D: EU lainsäädäntö: 2

D. Kansallinen lainsäädäntö: 6, 6.3, 6.8

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

H: 3, 18, 26 ja 26a

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

I: Kansallinen lainsäädäntö

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