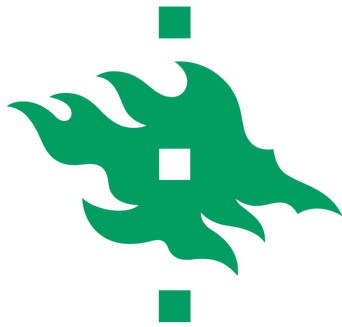




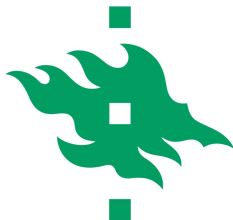
TARKASTUSELÄINLÄÄKÄRIKUULUSTELU

Oppikirja:

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

Artikkelit:

1. Antic et al. 2021. Beef abattoir interventions in a risk-base meat safety assurance system.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174021001984>
2. Antunovic et al. 2021. Challenges and opportunities in the implementation of new meat inspection systems in Europe.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224421004878>
3. Blagojevic et al. 2021. Drivers, opportunities, and challenges of the European risk-based meat assurance system.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713521000086>
4. Ferri et al. 2023. Risk based meat safety assurance system – an introduction to key concepts for future training of official veterinarians.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713522007459>
5. Laukkanen-Ninios et al. 2023. Bacteriological examination in place in five European countries to assess carcass fitness for consumption during meat inspection.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713523003468>
6. Nethra et al. 2023. Critical factors affecting the shelf life of packaged fresh red meat.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2772275923000114>

**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>

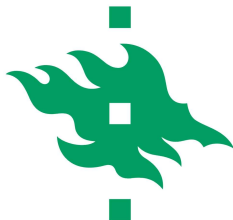
EFSA:n raportit:

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>

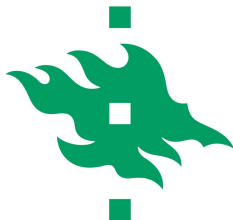
Ruokaviraston ohjeet:

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. Mavin opas: Teurasruhojen puhdistuksessa huomioitavat asiat <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/teurastamot/opas-teurasruhojen-puhdistuksessa-huomioitavat-asiat.pdf>
3. Eläinten hyvinvoinnin valvonta teurastamon alueella. Ruokavirasto ohje 7283
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elaimet/elainten-hyvinvointi/teurastus-ja-lopetus/elainten-hyvinvoinnin-valvonta-teurastamon-alueella_ohje_paivitys_2024.pdf
4. Elintarvikealan ohjeet ja lainsäädäntö. Ruokavirasto
<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/#omavalvonta>
5. Elintarvikeketjutietojen toimittaminen ja valvonta. Ruokaviraston ohje 4929
6. Eläimen elävänä tarkastaminen osana lihan tarkastusta. Ruokaviraston ohje 5734
7. Nautaeläinten tunnistamis- ja rekisteröintiohje. Ruokaviraston ohje 2338
8. Teurastettavan hevoseläimen tunnistusasiakirjan tarkastaminen. Ruokaviraston ohje 7290
9. Nautojen puhtauden valvonta teurastamossa. Ruokaviraston ohje 5735



10. Ohje lihan arvostelusta lihintarkastuksen yhteydessä. Ruokaviraston ohje 1889
11. Ohje ruhon ja muiden eläimen osien esittäminen tarkastettavaksi. Ruokaviraston ohje 5688
12. Kotieläiminä pidettävien sikojen *post mortem* -tarkastus. Ruokaviraston ohje 5689
13. Lihan arvostelu ja toimenpiteet siipikarjan lihintarkastuksen yhteydessä. Ruokaviraston ohje 6413
14. Luonnonvaraisen riistan lihan käsittely ja lihan toimittaminen myyntiin. Ruokaviraston ohje 5807
15. Lihantarkastuspäätös. Ruokaviraston ohje 5691
16. Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa. Ruokaviraston ohje 1746
17. TSE-toimenpiteet laitoksissa. Ruokaviraston ohje 5690
18. Elintarvikehuoneiston ja kontaktimateriaalitoiminnan riskiluokitus ja elintarvikelainsäädännön mukaisen valvontatarpeen määrittäminen. Ruokaviraston ohje 1028
19. HACCP, periaatteet ja soveltaminen. Eviran ohje 10002
20. Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta. Eviran ohje 16043
21. Vaatimukset USA:n vientihyväksytyille liha-alan laitoksille – ohje toimijoille ja valvojille. Ruokaviraston ohje 18510
22. USA:n vientiin hyväksytyjen liha-alan laitosten viranomaisvalvonta – ohje valvojille. Ruokaviraston ohje 18511
23. Kiinan vientivalvonnan Oiva-arviointiohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille. Ruokaviraston ohje 18520
24. Oiva-ohjeet hyväksytyille elintarvikehuoneistoille <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/opaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/oiva-arviointiohjeet/hyvaksytyt-elintarvikehuoneistot/>
25. 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: Kansallinen lainsäädäntö: 3

D: EU lainsäädäntö: 2

D. Kansallinen lainsäädäntö: 6, 6.3, 6.8

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

H: Kansallinen lainsäädäntö: 1 ja 2

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