



TARKASTUSELÄINLÄÄKÄRIKUULUSTELU

Oppikirja:

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

Artikkelit:

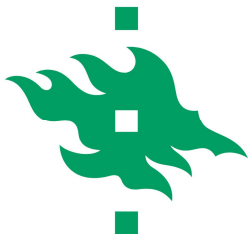
1. Borch, E., Kant-Muermans, M.-L. & Blixt, Y. Bacterial spoilage of meat and cured meat products. International Journal of Food Microbiology, 1996, 33, 103-120.
2. Coombs, E.O., Holman, B.W.B., Friend, M.A. & Hopkins, D.L. Long-term red meat preservation using chilled and frozen storage combinations: A review. Meat Science, 2017, 125, 84-94.
3. Hugas, M. & Tsigarida, E. Pros and cons of carcass decontamination: The role of the European Food Safety Authority. Meat Science, 2008, 78, 43-52.

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 the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine). EFSA Journal, 2011, 9 (10): 2351. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2351.pdf>

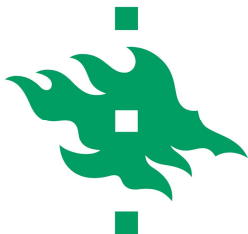


2. Technical specifications on harmonised epidemiological indicators for public health hazards to be covered by meat inspection of swine. EFSA Journal, 2011, 9 (10): 2371.
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2371.pdf>
3. Scientific opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (poultry). EFSA Journal, 2012, 10 (6): 2741.
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2741.pdf>
4. Technical specifications on harmonised epidemiological indicators for biological hazards to be covered by meat inspection of poultry. EFSA Journal, 2012, 10 (6): 2764.
<http://www.efsa.europa.eu/en/search/doc/2764.pdf>
5. Scientific opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (bovine animals). EFSA Journal, 2013, 11 (6): 3266.
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3266.pdf>
6. Technical specifications on harmonised epidemiological indicators for biological hazards to be covered by meat inspection of bovine mammals. EFSA Journal, 2013, 11 (6): 3276.
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3276.pdf>

Eviran ohjeet:

Varmista Eviran ohjeiden ajantasaisuus, ohjeita päivitetään vastaamaan uudistettua lain-säädäntöä!

1. Elintarvikeketjutietojen toimittaminen ja valvonta. Eviran ohje 16005/5, 2017
2. Nautaeläinten merkinnät ja rekisterikysely sekä niiden viranomaisvalvonta teurastamoissa ja pienteurastamoissa. Eviran ohje 16007/3, 2009
3. Nautojen puhtauden valvonta. Eviran ohje 16050/1, 2016
4. Eläimen elävänä tarkastaminen (*ante mortem* -tarkastus) osana lihantarkastusta. Eviran ohje 16028/1, 2015
5. Ruhon ja muiden eläimen osien esittäminen tarkastettavaksi. Eviran ohje 16037/1, 2013
6. Kotieläiminä pidettävien sikojen *post mortem* -tarkastus. Eviran ohje 16041/1, 2015
7. Ohje lihan arvostelusta lihantarkastuksen yhteydessä. Eviran ohje 16002/2, 2013
8. Lihan arvostelu ja toimenpiteet siipikarjan lihantarkastuksen yhteydessä. Eviran ohje 16032/1, 2017
9. Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikelaitoksissa. Eviran ohje 16010/4, 2018
10. TSE-toimenpiteet laitoksissa. Eviran ohje 16011/5, 2018



11. Laitoksen hyväksyminen. Eviran ohje 16033/3, 2015
12. Elintarvikehuoneiston omavalvonnan riskiperusteinen valvonta. Eviran ohje 16043/1, 2015
13. Elintarvikehuoneiston riskiperusteinen valvonta. Eviran ohje 16044/1, 2015
14. Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen. Eviran ohje 10503/2, 2017
15. Elintarvikevalvontatietojen Oiva-julkistamisjärjestelmä. Eviran ohje 10504/1, 2016
16. Vaatimukset USA:n vientihyväksytyille liha-alan laitoksille – ohje toimijoille ja valvojille. Eviran ohje 18510/3, 2018.
17. USA:n vientiin hyväksytyjen liha-alan laitosten viranomaisvalvonta – ohje valvojille. Eviran ohje 18511/3, 2018.

Lainsäädäntö:

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

Asiaryhmät:

A: 1, 38, 41, 42, 44, 45, 50, 51, 53 ja 54

B: 5, 7, 8, 17 ja 18

D: 1, 3, 4, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 60, 64, 66, 68, 71, 73, 105, 110, 113, 115, 116, 117 ja 118

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, 7

I: Kansallinen lainsäädäntö: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17

I: Kansalliset joustot EU:n elintarvikelainsäädännöstä

J