

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 20 päivänä maaliskuuta 2012

134/2012

Maa- ja metsätalousministeriön asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa

Annettu Helsingissä 14 päivänä maaliskuuta 2012

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (23/2006) 25 §:n 2 momentin ja 40 §:n 4 momentin nojalla, sellaisena kuin ne ovat laissa 989/2007:

1 §

Soveltamisala

Tässä asetuksessa säädetään teurastamossa ja leikkaamossa suoritettavasta salmonellavalvonnasta, joka perustuu komission päätöksellä 94/968/EY hyväksytyyn kansalliseen salmonellavalvontaohjelmaan. Lisäksi asetuksessa säädetään kansallisen salmonellavalvontaohjelman ja elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005, jäljempänä *mikrobikriteeriasetus*, salmonellatutkimuksia koskevien vaatimusten yhteensovittamisesta sekä salmonellaa koskevista ilmoituksista ja laboratoriotutkimusten tiedonkeruusta.

Asetusta sovelletaan teurastamoihin ja leikkaamoihin, jotka käsittelevät naudan, sian, broilerin, kalkkunan, kanan, ankan, hanhien tai helmikanan lihaa, sekä broilerin, kalkkunan tai kanan lihasta jauhelihaa tai raakali-havalmisteita valmistaviin laitoksiin.

2 §

Suhde muihin säädöksiin

Salmonellavalvontaohjelman sisällyttämisestä laitoksen omavalvontaan sekä salmonellatartunnan takia rajoittavien määräysten alaisesta pitopaikasta peräisin olevien eläinten teurastusjärjestelyistä säädetään laitosten elintarvikehygieniasta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (1369/2011).

Salmonellatartunnan takia rajoittavien määräysten alaisesta pitopaikasta peräisin olevista eläimistä saatavan lihan käsittelyvaatimuksista säädetään lihintarkastuksesta annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (1470/2011).

Pitopaikassa suoritettavista toimenpiteistä silloin, kun teurastamossa otetussa naudan tai sian imusolmukenäytteestä todetaan salmonella, säädetään salmonellatartunnan vastustamisesta naudoissa ja sioissa annetussa maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (432/2011).

Komission päätös 94/968/EY (31994D0968); EYVL N:o L 371, 31.12.1994, s. 36
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 2160/2003 (32003R2160); EUVL N:o L 325, 12.12.2003, s. 1
Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2003/99/EY (32003L0099); EUVL N:o L 325, 12.12.2003, s. 31
Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 (32005R2073); EUVL N:o L 338, 22.12.2005, s. 1

3 §

Määritelmät

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

1) *salmonellalla* kaikkia *Salmonella*-sukuun kuuluvia bakteereita;

2) *pitopaikalla* eläintunnistusjärjestelmästä annetun lain (238/2010) 5 §:n kohdan 9 mukaista pitopaikkaa, jossa pidetään teurastettavaksi toimitettavia eläimiä, ei kuitenkaan teurastamoita;

3) *pienteurastamolla* laitosta, jossa teurastetaan korkeintaan 20 eläinyksikköä viikossa ja korkeintaan 1 000 eläinyksikköä vuodessa, jolloin naudat vastaavat 1,0 yksikköä ja siat 0,2 yksikköä. Siipikarjan pienteurastamossa teurastetaan korkeintaan 150 000 siipikarjaan kuuluvaa lintua vuodessa.; sekä

4) *tuoreella lihalla* eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen I kohdan 1.10. mukaista lihaa.

4 §

Näytteenotto laitoksissa

Tässä asetuksessa tarkoitetusta näytteenotosta ja näytteiden toimittamisesta tutkittavaksi laboratorioon vastaa laitoksesta vastaava elintarvikealan toimija. Näytteenotto toteutetaan liitteen 1 vaatimusten mukaisesti. Näytteiden mukana laboratorioon on toimitettava liitteen 2 vaatimusten mukaiset tiedot.

5 §

Näytteiden tutkiminen

Teurastamossa ja leikkaamossa otettujen imusolmuke-, ruho- ja lihanäytteiden tutkimisessa salmonellan varalta on laboratoriossa käytettävä ISO 6579:2002 -menetelmää, ISO 6579:2002/muutos 1:2007 -menetelmää, NMKL N:o 71:1999 -menetelmää tai NMKL N:o 187:2007 -menetelmää.

Jauheliha- ja raakalihavalmistusnäytteiden tutkimisessa voidaan käyttää 1 momentissa mainittujen menetelmien lisäksi myös vaihto-

ehtoista menetelmää, jos menetelmä on valittu ISO 6579:2002 -menetelmää vastaan EN/ISO 16140 -standardin mukaisesti.

Näytteitä tutkivan laboratorion on välittömästi toimitettava kaikki eristämänsä salmonella-kannat ja niihin liittyvät näytteenottotiedot Elintarviketurvallisuusvirastoon salmonellatuloksen varmistamista ja kannan tyyppitystä varten.

6 §

Salmonellatuloksesta ilmoittaminen

Näytteitä tutkivan laboratorion on välittömästi ilmoitettava näytteen alustavasta positiivisesta salmonellatutkimustuloksesta näytteen laboratorioon toimittaneelle laitokselle.

Elintarviketurvallisuusviraston on ilmoitettava positiivisen salmonellatutkimustuloksen varmistumisesta välittömästi laitokselle, laitosta valvovalle viranomaiselle ja laitoksen sijaintialueen aluehallintovirastolle. Naudan ja sian imusolmukenäytteen tutkimustuloksesta on lisäksi ilmoitettava eläimen teuraaksi toimittaneen pitopaikan sijaintialueen aluehallintovirastolle ja kunnaneläinlääkärille.

7 §

Salmonellan toteamisen aiheuttamat toimenpiteet

Salmonellan toteamisen aiheuttamista toimenpiteistä säädetään mikrobikriteeriasetuksen 7 artiklassa. Mainitun artiklan 2 kohdan mukaisia toimenpiteitä sovelletaan broilerin, kalkkunan ja kanan lihan osalta kaikkiin salmonellabakteereihin.

Lisäksi jos laitoksessa otetussa näytteessä todetaan salmonella, on laitoksesta vastaavan elintarvikealan toimijan mahdollisuuksien mukaan jäljitettävä salmonellatartunnan lähde. Laitoksessa on tehostettava puhdistus- ja desinfektio-toimenpiteitä sekä lisättävä näytteenottoa liitteen 1 vaatimusten mukaisesti.

8 §

Tiedonkeruu salmonellatutkimuksista

Näytteitä tutkivan laboratorion on kerran kuukaudessa ilmoitettava Elintarviketurvallisuusvirastolle tiedot salmonellan varalta tutkimistaan näytteistä ja niiden tutkimustuloksista. Ilmoituksiin on sisällytettävä liitteen 2 vaatimusten mukaiset tiedot.

Elintarviketurvallisuusviraston on toimitettava tiedot salmonellatutkimuksista ja tuloksista vuosittain tiettyjen zoonoosien ja niiden aiheuttajien seurannasta, neuvoston päätöksen 90/424/ETY muuttamisesta ja neuvoston

direktiivin 92/117/ETY kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2003/99/EY 9 artiklassa tarkoitettuun raporttiin.

9 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä huhtikuuta 2012.

Tällä asetuksella kumotaan salmonellavalonasta teurastamossa ja leikkaamossa annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus 20/EEO/2001.

Helsingissä 14 päivänä maaliskuuta 2012

Maa- ja metsätalousministeri *Jari Koskinen*

Eläinlääkintöneuvos Terhi Laaksonen

*Liite 1***NÄYTTEENOTTO****Luku 1. Näytteenotto sikojen ja nautojen teurastamossa****1.1. Näytemäärä**

Teurastetuista lihasioista, emakoista ja naudoista otetaan vuosittain koko maassa yhteensä vähintään 3000 imusolmukenäytettä ja 3000 ruhon pintasivelynäytettä jokaista edellä mainittua eläinryhmää kohti. Emakoiden näytemääriin sisältyvät sekä emakoista että karjuista otetut näytteet. Näytteenotto kohdistetaan normaalisti teurastuslinjassa teurastettaviin eläimiin.

Elintarviketurvallisuusvirasto laatii vuosittain teurastamoita koskevan näytteenottosuunnitelman salmonellavalvontaa varten. Suunnitelmassa ilmoitetaan teurastusmääriin perustuva näytteiden määrä ja laatu teurastamokohtaisesti. Teurastamossa on otettava näytteitä näytteenottosuunnitelman mukaisesti. Näytteenoton on oltava satunnaista ja jakauduttava mahdollisimman tasaisesti koko vuoden ajalle.

Pienteurastamoissa teurastetuista naudoista, lihasioista ja emakoista on otettava kustakin eläinryhmästä vähintään kaksi imusolmukenäytettä ja kaksi pintasivelynäytettä vuodessa.

Tässä luvussa kuvatut nautojen, lihasikojen ja emakoiden ruhojen pintasivelynäytteet korvaavat mikrobikriteeriasetuksen liitteen I luvun 2 kohtien 2.1.3 ja 2.1.4 vaatimusten mukaiset näytteet.

1.2. Imusolmukenäytteet lihasioista, emakoista ja naudoista

Suolistuksen jälkeen otetaan ohut- ja umpisuolialueelta (ileocaecum) puhtaasti vähintään 5 imusolmuketta, jotka asetetaan samaan muovipussiin tai -purkkiin. Muovipussi tai -purkki merkitään siten, että eläimen tunnistetiedot ja näytteenottoajankohta voidaan selvittää. Naudan tunnistetietona käytetään EU-tunnusta.

1.3. Pintasivelynäytteet naudan ruhoista

Näytteet otetaan lihantarkastuksessa hyväksytyistä ruhoista ennen ruhon jäähdytystä. Ruhosta otetaan kaksi pintasivelynäytettä. Pintasivelynäytteet otetaan sivelemällä yhteensä noin 1400 cm² kokoinen alue ruhossa.

Ensimmäinen pintasivelynäyte otetaan reiden sisäpinnalta, lantio-ontelosta ja reiden ulkopinnalta yhtenäiseltä noin 700 cm² (20 cm x 35 cm) alueelta. Sivelyalue käsittää reiden ulkopintaa vain noin 5 cm levyiseltä alueelta.

Toinen pintasivelynäyte otetaan rinta- ja vatsaontelon seinämän sisä- ja ulkopinnoilta rintalastan alueelta. Sekä seinämän sisä- että ulkopinnoilta sivellään noin 5 cm levyinen alue. Siveltävä alue on kokonaisuudessaan kooltaan noin 700 cm² (10 cm x 70cm).

Näytteenotossa käytetään kahta kostutettua näytteenottosientä tai sidetaitosta. Samasta ruhosta otetut molemmat näytteet yhdistetään sivelyn jälkeen samaan muovipussiin tai -purkkiin. Muovipussi tai -purkki merkitään siten, että eläimen tunnistetiedot ja näytteenottoajankohta voidaan selvittää. Naudan tunnistetietona käytetään EU-tunnusta.

1.4. Pintasivelynäytteet lihasikojen ja emakoiden ruhoista

Näytteet otetaan lihintarkastuksessa hyväksytyistä ruhoista ennen ruhon jäähdytystä. Ruhosta otetaan kolme pintasivelynäytettä. Pintasivelynäytteet otetaan sivelemällä yhteensä noin 1400 cm² kokoinen alue ruhossa.

Ensimmäinen pintasivelynäyte otetaan reiden sisäpinnalta, lantio-ontelosta ja reiden ulkopinnalta yhtenäiseltä noin 600 cm² (15 cm x 40 cm) alueelta. Sivelyalue käsittää reiden ulkopintaa vain noin 5 cm levyiseltä alueelta.

Toinen pintasivelynäyte otetaan rinta- ja vatsaontelon seinämän sisä- ja ulkopinnoilta rintalastan alueelta. Sekä seinämän sisä- että ulkopinnoilta sivellään noin 5 cm levyinen alue. Siveltävä alue on kokonaisuudessaan kooltaan noin 600 cm² (10 cm x 60cm).

Kolmas pintasivelynäyte otetaan päästä. Posken ulkopinnalta sivellään noin 200 cm² alue (esim. kummastakin poskesta 10 cm x 10 cm).

Näytteenotossa käytetään kolmea kostutettua näytteenottosientä tai sidetaitosta. Samasta ruhosta otetut näytteet yhdistetään sivelyn jälkeen samaan muovipussiin tai -purkkiin. Muovipussi tai -purkki merkitään siten, että eläimen tunnistetiedot ja näytteenottoajankohta voidaan selvittää.

Luku 2. Näytteenotto sian, naudan, ankan, hanhen ja helmikanan lihaa käsittelevässä leikkaamossa

Lihasikojen, emakoiden, nautojen ja eri siipikarjalajien lihasta otetaan näytteet erikseen eläinryhmäkohtaisesti. Näytteenoton on oltava satunnaista. Alkuperältään kotimaisesta ja ulkomaisesta lihasta otetaan näytteitä samassa suhteessa kuin niitä leikataan. Näytteet otetaan leikkaamon toiminnan aikana. Näytteeksi otetaan lihanpaloja tai leikkaamisen yhteydessä syntynyttä lihamurskaa vähintään 25 grammaa. Näyte otetaan leikkaamon tuotantolinjalta tai yksittäispöytään kiinnittyneestä lihamurskasta.

2.1. Näytteenottotiheys

Otettavien näytteiden määrä riippuu leikkaamon eläinryhmäkohtaisesta viikoittaisesta tuotannosta seuraavasti:

Eläinryhmäkohtainen tuotanto yli 100 000 kg viikossa: yksi näyte päivässä kyseistä eläinryhmää kohti.

Eläinryhmäkohtainen tuotanto 20 000 - 100 000 kg viikossa: yksi näyte viikossa kyseistä eläinryhmää kohti.

Eläinryhmäkohtainen tuotanto 5000 - 20 000 kg viikossa: yksi näyte kuukaudessa kyseistä eläinryhmää kohti.

Eläinryhmäkohtainen tuotanto alle 5000 kg viikossa: vähintään kaksi näytettä vuodessa kyseistä eläinryhmää kohti.

Luku 3. Näytteenotto broileri-, kalkkuna- ja kanateurastamossa

Broilerin, kalkkunan ja kanan sekä näiden emolintujen ruhojen salmonellanäytteenotosta säädetään mikrobikriteeriasetuksen liitteen I luvun 2 kohdassa 2.1.5. ja luvun 3 kohdassa 3.2. Näytteenottovaatimukset eivät koske ruhoja, jotka on tarkoitettu käytettäväksi laitoksessa kuumennettavien lihavalmistusten valmistukseen.

3.1. Näytteenottotiheys

Teurastamossa on toteutettava näytteenotto vähintään kerran viikossa linturyhmää kohden.

Pienteurastamoissa näytteenottotiheys riippuu teurastettavien lintujen määrästä seuraavasti:

Teurastettujen lintujen määrä vuodessa 100 000 - 150 000 kpl: näytteenotto joka toinen kuukausi kyseistä linturyhmää kohden.

Teurastettujen lintujen määrä vuodessa 10 000 - 100 000 kpl: näytteenotto kolme kertaa vuodessa kyseistä linturyhmää kohden.

Teurastettujen lintujen määrä vuodessa alle 10 000 kpl: näytteenotto kerran vuodessa kyseistä linturyhmää kohden.

Alennettua näytteenottotiheyttä voidaan soveltaa myös teurastamossa linturyhmään, jonka teurastusmäärät ovat edellä mainittujen mukaisia.

Luku 4. Näytteenotto broilerin, kalkkunan ja kanan lihaa käsittelevässä leikkaamossa

Muiden kuin teurastamoiden yhteydessä toimivien leikkaamoiden, jotka tuottavat markkinoille tuoretta broilerin, kalkkunan ja kanan lihaa, mukaan lukien emolintujen liha, salmonellanäytteenotosta ja näytteenottotiheydestä säädetään mikrobikriteeriasetuksen liitteen I luvun 1 kohdassa 1.28 ja luvun 3 kohdassa 3.2.

Luku 5. Näytteenotto jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavassa laitoksessa

Siipikarjanlihasta valmistetun jauhelihan ja raakalihavalmisteiden salmonellanäytteenotosta ja näytteenottotiheydestä säädetään mikrobikriteeriasetuksen liitteen I luvun 1 kohdassa 1.5. ja luvun 3 kohdassa 3.2.

Luku 6. Näytemäärän lisääminen salmonellan toteamisen jälkeen

Jos teurastamossa otetussa ruhonäytteessä tai leikkaamossa otetussa lihanäytteessä todetaan salmonella, on laitoksessa lisättävä näytteenottoa siten, että tutkimustuloksen varmistumista seuraavan viiden työpäivän aikana otetaan yhteensä vähintään 59 näytettä. Lisättyyn näytteenottoon on sisällytettävä salmonellan esiintymistä selvittäviä tuotantoympäristönäytteitä ja ruhojen pintasivelynäytteitä tai lihanäytteitä. Jos näiden 59 näytteen joukossa on yksi tai useampia positiivisia näytteitä, näytteenottoa jatketaan ottamalla jälleen vähintään 59 näytettä viiden seuraavan työpäivän aikana.

Pienteurastamossa tai leikkaamossa, joka tuottaa korkeintaan 5000 kg luutonta lihaa viikossa, näytteenottoa on lisättävä siten, että tutkimustuloksen varmistumista seuraavan viiden työpäivän aikana otetaan jokaisena päivänä vähintään yksi näyte. Lisätty näytteenotto kohdistetaan siihen eläin- ja näytelajiin, josta positiivinen tulos saatiin. Lisäksi näytteenottoon sisällytetään tuotantoympäristönäytteitä salmonellan varalta. Jos näytteiden joukossa on yksi tai useampia positiivisia näytteitä, näytteenottoa jatketaan ottamalla jälleen vähintään yksi näyte jokaisen seuraavan viiden työpäivän aikana.

TIETOJEN TOIMITTAMINEN

Luku 1. Näytteen mukana laboratorioon toimitettavat tiedot

Näytteiden mukana on toimitettava laboratorioon seuraavat tiedot:

- 1) näytteenottoaika ja -aika, näytteenottaja;
- 2) tiedot eläinlajista tai -ryhmästä, josta näyte on peräisin, jaoteltuna seuraavasti; nauta, lihasika, emakko, broileri, kalkkuna, kana, ankka, hanhi, helmikana
- 3) tiedot näytteen lajista jaoteltuna seuraavasti; imusolmukenäyte, ruhon pintasivelynäyte, leikkaamon lihamurskanäyte, ruhon niskanahkanäyte, lihanäyte, jauhelihanäyte, raakalihavalmisteenäyte, tuotantoympäristönäyte;
- 4) tieto siitä onko näytteen liha kotimaista vai ulkomaista alkuperää;
- 5) broilerin, kalkkunan ja kanan ruhon niskanahkanäytteiden sekä liha-, jauheliha- ja raakalihavalmisteenäytteiden osalta tieto näytteiden kuulumisesta samaan erään;
- 6) tieto siitä, jos näyte on salmonellan toteamisen takia otettu lisänäyte, sekä
- 7) nautojen ja sikojen imusolmukenäytteiden osalta tieto, josta voidaan tunnistaa eläimen teuraaksi toimittanut pitopaikka.

Jos näytteessä todetaan salmonella, on Elintarviketurvallisuusvirastoon toimitettavan mikrobikannan mukana ilmoitettava edellä mainitut tiedot. Imusolmukenäytteen osalta on lisäksi ilmoitettava pitopaikan omistajan nimi sekä pitopaikan osoite ja sijaintikunta.

Luku 2. Laboratorion kuukausi-ilmoitukseen sisältyvät tiedot

Laboratorion on kuukausittain toimitettava tiedot Elintarviketurvallisuusvirastolle edellisen kuukauden aikana salmonellan varalta tutkimistaan näytteistä ja tutkimustuloksista jaoteltuna seuraavasti:

- 1) naudan, lihasian ja emakon imusolmukenäytteet; kustakin ryhmästä tutkittujen eläinten määrä ja salmonellaposiitivisten eläinten määrä;
- 2) naudan, lihasian ja emakon ruhojen pintasivelynäytteet; kustakin ryhmästä tutkittujen ruhojen määrä ja salmonellaposiitivisten ruhojen määrä sekä tieto salmonellan toteamisen takia otettujen lisänäytteiden tutkimisesta;
- 3) naudan, lihasian, emakon, ankan, hanhen ja helmikanan leikkaamon lihamurskanäytteet; kustakin ryhmästä tutkittujen näytteiden määrä ja salmonellaposiitivisten näytteiden määrä eroteltuna kotimaista ja ulkomaista alkuperää olevan lihan näytteet sekä tieto salmonellan toteamisen takia otettujen lisänäytteiden tutkimisesta;
- 4) broilerin, kalkkunan ja kanan ruhojen niskanahkanäytteet; kustakin ryhmästä tutkittujen erien ja näytteiden määrä sekä salmonellaposiitivisten erien ja näytteiden määrä;
- 5) broilerin, kalkkunan ja kanan lihanäytteet; kustakin ryhmästä tutkittujen erien ja näytteiden määrä sekä salmonellaposiitivisten erien ja näytteiden määrä eroteltuna kotimaista ja ulkomaista alkuperää olevan lihan näytteet;
- 6) broilerin, kalkkunan ja kanan lihasta valmistetun jauhelihan näytteet; kustakin ryhmästä tutkittujen erien ja näytteiden määrä sekä salmonellaposiitivisten erien ja näytteiden määrä eroteltuna kotimaista ja ulkomaista alkuperää olevan lihan näytteet; sekä

- 7) broilerin, kalkkunan ja kanan lihasta valmistetun raakalihavalmisteen näytteet: kustakin ryhmästä tutkittujen erien ja näytteiden määrä sekä salmonellaposiitivisten erien ja näytteiden määrä eroteltuna kotimaista ja ulkomaista alkuperää olevan lihan näytteet.