

Maa- ja metsätalousministeriön asetus salmonellavalvonnasta liha-alan laitoksissa 134/2012

Asetus astui voimaan 1.4.2012. Asetus korvaa maa- ja metsätalousministeriön asetuksen salmonellavalvonnasta teurastamossa ja leikkaamossa (20/EEO/2001, J40). Asetuksen nimeä on muutettu, koska soveltamisala laajenee koskemaan teurastamoiden ja leikkaamoiden lisäksi osittain myös siipikarjan jauhelihaa ja raakalihavalmisteita valmistavia laitoksia.

Tausta

EU:ssa on tullut voimaan uusi asetus salmonellasta tuoreessa siipikarjanlihassa (komission asetus EU N:o 1086/2011). Asetuksen soveltaminen alkoi 1.12.2011. Asetus muuttaa EU:n elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annettua asetusta 2073/2005 (mikrobikriteeriasetus) broilerin, kalkkunan ja kanan lihan salmonellavaatimusten osalta. Uusi EU-asetus sisälsi päällekkäisyyksiä ja eroja nyt kumottuun kansalliseen teurastamon ja leikkaamon salmonellavalvonta-asetukseen. Uuden mmm:n asetuksen tarkoitus on yhteen sovittaa mikrobikriteeriasetuksen ja kansallisen salmonellavalvontaohjelman vaatimuksia.

Kansallinen salmonellavalvontaohjelma on hyväksytty komission päätöksellä, ja sen noudattaminen on edellytyksenä salmonellaa koskevien erityistakuiden säilymiseksi. Siksi Suomessa ei riitä pelkästään EU:n mikrobikriteeriasetuksen noudattaminen, vaan on edelleen tarpeen säätää myös kansallisesta salmonellavalvonnasta. On myös huolehdittava, etteivät kansalliset säädökset ole ristiriidassa EU:n mikrobikriteeriasetuksen kanssa.

Yleiset vaatimukset

Asetus ei tuo oleellisia muutoksia voimassaolevaan salmonellavalvontaan muutoin kuin broilerin, kalkkunan ja kanan lihan osalta. Nautojen ja sikojen teurastamonäytteenotto sekä naudan, sian, ankan, hanhen ja helmikanan lihan leikkaamonäytteenotto jatkuvat entisenlaisilla näytteenottotavoilla ja näytemäärillä.

Asetuksessa on kuitenkin uudistettu yleisiä vaatimuksia siten, että ne olisivat linjassa mikrobikriteeriasetuksen, elintarvikelain ja muiden lain nojalla annettujen asetusten kanssa. Kumotun asetuksen mukaan salmonellavalvontaohjelman näytteenotto oli osa omavalvontaa, mutta näytteenotosta vastasi virkaeläinlääkäri. Uudessa asetuksessa näytteenotto on määritelty selkeämmin osaksi omavalvontaa, ja toimija vastaa myös näytteenotosta. Viranomaisen on valvottava näytteenoton toteutumista.

Teurastamoiden näytteenotto siipikarjan ruhoista

Uusi EU-asetus edellyttää teurastamoilta näytteenottoa siipikarjanruhojen niskanahasta. Vaatimus koskee broilerin, kalkkunan ja kanan ruhoja, mukaan lukien emolintujen ruhot. Näytteenottovaatimus ei koske ruhoja, joista saatava liha on tarkoitettu lihavalmistelaitoksissa kuumennettavien lihavalmisteiden valmistukseen.

Yhdellä näytteenottokerralla otetaan näyte 15 satunnaisesti valitusta ruhosta. Ruhot voivat olla peräisin 1-5 parvesta. Kustakin ruhosta otetaan jäädytyksen jälkeen noin 10 g näyte niskanahasta. Ennen näytteiden tutkimista yhdistetään kolmen ruhon näytteet, yhdistettävien näytteiden on oltava

samasta parvesta peräisin olevista ruhoista. Laboratoriossa tutkittavien yhdistenäytteiden määrä on siten viisi, kunkin yhdistenäytteen koko on 25 g.

Asetuksessa on edellä kuvatun näytteenottotekniikan ja näytteiden käsittelyn osalta vain viittaus mikrobikriteeriasetukseen. Sen sijaan asetuksessa on säädetty näytteenottotiheys tarkemmin kuin mikrobikriteeriasetuksessa. Teurastamoiden on toteuttava näytteenotto kerran viikossa, pienteurastamoille on alennetut näytteenottotiheydet.

Teurastamoissamme on todettu, että mikrobikriteeriasetuksen vaatimus ottaa niskanahkanäytteet jäähdytyksen jälkeen on ongelmallinen. Useassa teurastamossa ruhoissa ei enää ole jäljellä niskanahkaa jäähdytyksen jälkeen. Tällaisissa tilanteissa on suositeltavampaa ottaa niskanahkanäytteet ennen jäädytystä, kuin ottaa jäähdytyksen jälkeen rinta- tai selkänahkaa.

Siipikarjanlihan näytteenotto leikkaamoissa

Broilerin, kalkkunan ja kananlihan osalta luovutaan kokonaan kumotun asetuksen mukaisesta leikkaamon lihamurskanäytteenotosta, koska uuden EU-asetuksen leikkaamonäytteenottovaatimukset poikkeavat huomattavasti siitä. Entisenlainen lihamurskanäytteenotto jää siten vain ankan, hanhen ja helmikanan lihalle.

EU-asetuksen mukaan näytteenotto leikkaamossa on kohdistettava aina tiettyyn erään, vastaavasti kuin on nykyään jauhelihan ja raakalihavalmisteiden salmonellavaatimuksen kohdalla. Leikkaamoissa otetaan tutkittavaa erää kohden viisi näytettä, jotka tutkitaan laboratoriossa erikseen. Tutkittavan näytteen koko on 25 g. Näytteet otetaan ensisijaisesti ruhoista, joissa on jäljellä niskanahkaa. Jos tällaisia ei ole, niin näytteet otetaan muista nahkapäällisistä paloista. Jos nahkaa ei ole yksistään riittävää määrää, otetaan näytteet siten, että niihin sisältyy nahan lisäksi ohut siivu lihan pintaa.

EU-asetus ei edellytä edellä kuvattua näytteenottoa leikkaamoilta, jotka toimivat teurastamoiden yhteydessä. Siten uusi vaatimus koskee vain itsenäisiä leikkaamoita, jotka tuottavat markkinoille tuoretta broilerin, kalkkunan tai kanan lihaa. Tuore liha määritellään EU:n hygienia-asetuksen mukaisesti, eli sisältää myös pakastetun lihan.

Asetuksessa ei säädetä näytteenottotapaa tai näytteenottotiheyttä, vaan niiden osalta viitataan mikrobikriteeriasetukseen. Näytteenottotiheyden määrittämisessä voidaan soveltaa Eviran mikrobikriteeriasetuksen soveltamisohjeen (Eviran ohje 10501/1) jauhelihan ja raakalihavalmisteiden salmonellanäytteenottoa koskevia kohtia. Näytteenotto on toteutettava kerran viikossa, mutta jos käytetään kansallisen salmonellavalvontaohjelman tai sitä vastaavan ohjelman (Ruotsin ja Norjan ohjelma) piiriin kuluva lihaa, voidaan näytteitä ottaa kerran kuukaudessa.

Siipikarjan jauhelihan ja raakalihavalmisteiden näytteenotto

Broilerin, kalkkunan ja kanan lihasta valmistettujen jauhelihojen ja raakalihavalmisteiden näytteenotto on sisällytetty uuteen asetukseen vain tiedonkeruun osalta. Näytteenotto toteutetaan edelleen mikrobikriteeriasetuksen mukaisesti. Näytteenottovelvoite koskee kaikkia laitoksia, jotka tuottavat jauhelihaa tai raakalihavalmisteita, riippumatta siitä toimivatko laitokset teurastamon yhteydessä vai itsenäisinä.

Laboratoriotiedonkeruu

Naudan, sian, ankan, hanhen ja helmikanan salmonellatutkimusten tiedonkeruu säilyy entisellään. Tiedonkeruu uudesta siipikarjan (broileri, kalkkuna, kana) teurastamoiden ja leikkaamoiden salmonellanäytteenotosta on sisällytetty laboratorioden Eviralle toimittamaan salmonellavalvonnan kuukausi-ilmoitukseen. Lisäksi tiedonkeruuta on laajennettu siipikarjan (broileri, kalkkuna, kana) jauhelihan ja raakalihavalmisteiden salmonellatutkimuksiin.

Tiedonkeruuta salmonellatutkimuksista tehdään salmonellatilanteen ja valvonnan toteutumisen seuraamiseksi. Tärkeä syy on myös tuottaa EU:lle tietoa salmonellan esiintymisestä siipikarjanlihassa. Erityistakuut edellyttävät, että pystytään osoittamaan salmonellan matala taso siipikarjanlihassa. Aiempi leikkaamoiden lihamurskanäytteenotto tuotti edustavampaa seurantatietoa kuin uusi eräkohtainen niskanhakanäytteenotto. Siksi tiedonkeruuta on laajennettu myös raakalihavalmisteisiin ja jauhelihaan.

Aiemmin kaikki teurastamojen ja leikkaamoiden salmonellatutkimusten tiedonkeruu on ollut näytekohtaista. Uusien ryhmien osalta kerätään tieto tukituista eristä ja tukituista näytteistä.

Teurastamonäytteenoton osalta yhden erän tutkimiseksi luokitellaan yhdellä näytteenottokerralla otettujen viiden niskanahkayhteisnäytteen tutkiminen. Tieto kerätään erikseen broilerin, kalkkunan ja kanan ruhoerien tutkimuksista.

Broilerin, kalkkunan ja kanan lihan leikkaamonäytteiden sekä jauhelihan ja raakalihavalmisteiden osalta yhden erän tutkimukseen pitäisi sisältyä viisi näytettä. Tietävästi toimijat eivät aina ole noudattaneet viiden osanäytteen vaatimusta, joten tieto kerätään erien lisäksi myös näytteistä. Tieto kerätään erikseen broilerin, kalkkunan ja kanan lihasta sekä siitä onko liha kotimaista vai ulkomaista alkuperää.

Salmonellapositiivisen siipikarjanlihan markkinoilta poisto

Uuden EU-asetuksen mukaisesti toimijan on poistettava mahdollisuuksien mukaan markkinoilta broilerin, kalkkunan ja kanan lihaerät, joiden tutkimuksissa on todettu salmonella. Aiemmin vaatimus on koskenut vain jauhelihaa ja raakalihavalmisteita. Yleinen EU-vaatimus koskee vain kahta salmonellaserotyyppiä (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*). Suomen osalta vaatimus koskee salmonellaerityistakuiden takia kaikkia salmonellaserotyyppiä. Mainita tästä on sisällytetty asetuksen 7 §:ään.

Salmonellavalvontaohjelmaan kuulumaton näytteenotto

Mikrobikriteeriasetus vaatii salmonellanäytteenottoa myös sellaisista liharyhmistä, jotka eivät kuulu kansallisen salmonellavalvontaohjelman piiriin ja joita ei ole siksi mainittu uudessa asetuksessa. Näihin vaatimuksiin ei ole tullut muutoksia.

Mikrobikriteeriasetuksen mukaan salmonellanäytteenottoa on tehtävä lampaan, vuohen ja hevosen ruhoista sekä kaikkien eläinlajien raakalihavalmisteista ja jauhelihasta ja lisäksi lihavalmisteista, jos niiden valmistusprosessi ei tuhoa salmonellaa.

Lisätietoja: Terhi Laaksonen
etunimi.sukunimi@mmm.fi, puh. 0400 396 488