

Liite

Muistio lausuntopyyntöön 26.6.2009

Tarkastamattoman lampaanlihan suoramyynnin salliminen poronhoitoalueella

Lampaan lihalle esitetyn poikkeuksen perusteluista

Niin kutsutun hygieniapaketin asetukset eli Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset (EPNA (EY) N:ot 852/2004, 853/2004 ja 854/2004) tulivat voimaan vuoden 2006 alusta koko Euroopan Yhteisön alueella eli niitä on noudatettu EY:ssä siitä asti ja ne ovat jo vakiintunutta lainsäädäntöä.

Asetusten vaatimukset eläimistä peräisin olevien elintarvikkeiden ketjulle kasvavat sen mukaan, onko elintarvikkeeksi tarkoitettu eläin luonnonvaraista riistaa, tarhattua riistaa vai kasvatettu kotieläimenä. Lisäksi eri eläinlajeihin kohdistuu erilaisia vaatimuksia, mikä liittyy niistä saatavien elintarvikkeiden aiheuttamiin vaaroihin ihmisen terveydelle ja ympäristölle. Lampaat ovat kotieläimiä EY-asetusten mukaan.

Suomen on ilmoituksessaan muun muassa selvitettävä mukauttamisen syyt ja esitettävä tarvittaessa tiivistelmä vaara-analyysistä ja toteutettavista toimista sen varmistamiseksi, että mukauttaminen ei vaaranna asetusten tavoitteita. Lisäksi Suomen on annettava kaikki asiaan kuuluvat muut tiedot.

Suomen pitää perustella Euroopan komissiolle ja muille jäsenmaille tarvetta alentaa lampaan lihan elintarvikehygieenistä vaatimustasoa riistan tasolle niin, etteivät yllä mainittujen asetusten tavoitteet kuitenkaan vaarannu. Perusteluna voi olla joko perinteisten menetelmien käytön jatkaminen elintarvikkeiden tuotanto- jalostus- tai jakeluvaiheessa tai pyrkimys vastata eritysten maantieteellisten haittojen alaisilla alueilla toimivien elintarvikealan yritysten tarpeisiin. Koska tarkastamattoman lampaanlihan toimittaminen ei ole ollut sallittua Suomessa vuodesta 1995 lähtien, voi perusteluna olla ainoastaan viimeksi mainittu.

Lampaiden teurastukseen liittyviä seikkoja

1. Elintarvikeeturvallisuus

Lampailla esiintyy scrapie-tautia, joka on tarttuva spongiforminen enkefalopatia, ja joka kuuluu samaan tautiryhmään kuin nautojen BSE eli hullun lehmän tauti (TSE-taudit). TSE-taudeista säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 991/2001 (TSE-asetus). TSE-asetuksessa määritellään tietyt kudokset erikseen määritellyksi riskiainekseksi sillä perusteella, että niissä esiintyisi TSE-taudin aiheuttajaa eli muuntuneita prioneja, jos eläin olisi saanut TSE-tartunnan. Näitä kudoksia on Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen 1774/2002 (sivutuoteasetus) mukaan käsiteltävä 1. luokan sivutuotteina. Kaiken ikäisten lampaiden perna ja sykkyräsuoli (ileum) ja yli 12 kuukauden ikäisten lampaiden kallo, aivot ja silmät, risat (tonsillat) sekä selkäydin ovat erikseen määritellyä riskiainesta eli 1. luokan sivutuotteita. Riskiainesta on poistettava teurastuksen yhteydessä ja vietävä 1. luokan sivutuotteiden käsittelylaitokseen hävitettäväksi. Laitos sijaitsee Honkajoella. Yli 12 kuukauden ikäisten lampaiden selkäydin saadaan poistaa myös leikkaamossa, jos leikkaamalla on tähän vaadittava

hyväksyntä. Selkäydin on poistamisen jälkeen hävitettävä edellä mainitussa ensimmäisen luokan laitoksessa.

Kun lampaat teurastetaan teurastamossa, kerätään sivutuotteet hävitettäväksi hyväksytyssä käsittelylaitoksessa. Viranomaisen valvoo toimintaa. Kun lampaita teurastetaan omaan käyttöön kotona, ei lihaa voi toimittaa yleiseen kulutukseen myytäväksi tai muutoin luovutettavaksi. Kotiteurastuksessa syntyneet sivutuotteet on koko maassa sallittua hävittää alkuperätilalla hautaamalla, jos ympäristöviranomaiset sen sallivat. Sivutuotteiden hautamisesta on lisäksi tehtävä ilmoitus kunnaneläinlääkärille. Sivutuotteet voi toimittaa myös hyväksytylle kaatopaikalle. Tilalla kuolleet ja lopetetut eläimet saadaan syrjäisillä alueilla hävittää hautaamalla.

Lampaiden teurastus on hygieenisesti vaativaa toimintaa. Vuota likaa ruhon, mikäli teurastus ei tapahdu hygieenisesti. Vuodan mukana kulkeutuva lanta ja maa-aines voi päästä lihaan sekä saastuttaa liha ruokamyrkytyksiä aiheuttavilla mikrobeilla. Lisäksi verenlaskun, suoliston ja elinten irrottamisen yhteydessä voi ruho saastua. Mikäli teurastukseen käytettävä huone ei ole asianmukaisesti rakennettu ja varustettu, saattaa liha saastua myös tiloista eikä aiemmin mainittuja teurastukseen liittyviä toimenpiteitä voida tehdä hygieenisesti. Ruhojen asianmukainen jäädyttäminen ja hygieeninen käsittely hidastaa lihan pilaantumista ja saastumista. Asianmukaisten teurastus- ja jäädytystilojen rakentaminen kullekin alkutuotantotilalle olisi välttämätöntä, jotta teurastus ja lihan käsittely olisi mahdollista toteuttaa turvallisesti. Lisäksi tilalla tulisi olla kunnolliset lihan varastointi ja myyntitilat.

Lihantarkastuksen tarkoitus on estää sellaisen lihan joutuminen elintarvikkeeksi, joka ei ole ihmisravinnoksi sopivaa. Lampaan ruhon tai ruhon osien yleisiä hylkäyksen syitä teurastamolla on kirjallisuuden mukaan keuhko- ja keuhkokalvon tulehdukset, voimakas laihtuminen, märkäpaiseet, kuume ja verenmyrkytys sekä suolitulehdukset. Ne ovat usein mikrobirtuntojen aiheuttamia sairauksia lampailla. Myös ihmisen taudinaiheuttajia voi joutua lampaan lihaan itse eläimestä sekä ympäristöstä epähygieenisen teurastuksen seurauksena, kuten E. Coli O157 eli EHEC –bakteeri. Lampaan loisista muun muassa maksamatoa esiintyy myös Suomessa.

Lampaita lääkitään niiden elinaikana, jolloin niiden liha saattaa sisältää ihmiselle ja ympäristölle haitallisia jäämiä. Asiallisella tiedonkeruulla ja varoajoja noudattamalla lääkkeiden aiheuttamaa riskiä voidaan vähentää merkittävästi. Lihantarkastuksessa tarkastetaan myös lampaisiin liittyvät asiakirjat ja tiedot, joista ilmenevät lääkitykset ja sairaudet.

2. Eläinten hyvinvointi

Teurastus tulee suorittaa eläinsuojelullisesti oikein ja säädösten mukaan. Lapissa lääninhallituksen määräämät eläinlääkärit valvovat porojen teurastamista teurastamoilla ja poraidoilla. Eläinten hyvinvoinnin valvonta kullakin tilalla olisi vaikea toteuttaa valvontaan käytettävissä olevien resurssien takia. Lääninhallitukselta saadun tiedon mukaan kiinnostus uskonnollisista syistä noudatettavaa teurastustapaa kohtaan on lisääntynyt. Uskonnollisista syistä voidaan noudattaa teurastustapaa, jolloin tainnutuksen kanssa samanaikaisesti aloitetaan verenlasku. Eläinsuojelulain (247/1996) ja asetuksen (396/1996) mukaan näin saa eläimen teurastaa ainoastaan teurastamossa tai teurastuspaikassa laitoksen tarkastuseläinlääkärin läsnä ollessa.

3. Tilastotietoja

Eviran tilaston mukaan vuonna 2007 Suomessa oli 119 252 lammasta ja lammastiloja oli 1 885 kappaletta. Lampaiden teurastukseen on hyväksytty maassamme 51 teurastamoja, joista 7 sijaitsee Lapin tai Oulun lääneissä. Maa- ja metsätalousministeriön tilastokeskuksen mukaan vuonna 2007 Suomessa teurastettiin 34 620 lammasta ja karitsaa. Lampaan ja karitsan lihaa tuotettiin 676 000 kiloa. Lammastaloutta harjoitetaan koko maassa ja Lapin TE-keskuksen alueella

oli 15.1 % koko maan lammaspopulaatiosta eli suurin osuus. Seuraavaksi eniten oli Ahvenanmaalla sekä Varsinais-Suomessa molemmissa 8,8 %.

Suomi esitti perusteluina poroja koskevan poikkeuksen osalta, että poronlihaa tuotetaan noin 2-2,5 miljoonaa kiloa vuosittain. Suomessa teurastetaan noin 100 000 poroa, joista 80 000 poroa teurastetaan hyväksytyissä EU-poroteurastamoissa. Tuottajat teurastavat omaan käyttöönsä noin 11 000 poroa. Poikkeusilmoituksen piiriin kuuluu siten vuosittain vain 9 000 poroa, mikä on alle kymmenen prosenttia kaikista poroista Paliskuntain yhdistyksen arvion mukaan. Nämä porot teurastetaan ja niiden liha myydään alkutuotantopaikalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu suoraan kuluttajalle ilman edeltävää eläinlääkärin tekemää lihantarkastusta.

Lampaanlihan suoramyynänti nykyainsäädännön mukaan

Jos tuottaja haluaa myydä lampaan lihaa suoraan kuluttajalle, lainsäädäntö edellyttää, että teurastusta ja lihankäsittelyä varten tilalla on hyväksytty pienteurastamo ja –leikkaamo, lisäksi lihan myyntiä varten pitää olla hyväksytty elintarvikehuoneisto. Pienteurastamossa lihantarkastuksen suorittaa kunnan virkaeläinlääkäri, joka merkitsee hyväksytyyn lihan terveystilalla. Teurastuksen ja lihankäsittelyn voi teettää muuallakin, jolloin lihan kuljetuksen on tapahduttava vaatimusten mukaan. Toimijan on varmistettava, että eläimet teurastetaan eläinsuojelusäädösten mukaan, liha sekä muut elintarvikkeena käytettävät ruhon osat ja sivutuotteet käsitellään riittävän hygieenisesti ja että olosuhteet vastaavat lainsäädännön vaatimuksia. Lisäksi tilan on varmistettava, että eläinten ja tuotteiden jäljitettävyyden toteutuu sekä kuluttajalle annettava tieto elintarvikkeesta on asiallista. Jos tilalla on elintarvikehuoneistoksi hyväksytty vähittäismyymälä, mutta ei ole hyväksyttyä pienteurastamo, eläimet on vietävä teurastettavaksi muualle hyväksytyyn teurastamoon. Kun teurastetuista eläimistä saatu liha kuljetetaan takaisin tilalle vähittäismyymälään, tulee sen tapahtua vaatimusten mukaan.

Poroteurastamojen käyttö lampaiden teurastukseen

Lampaiden teurastuspaikkojen kehittämisen mahdollisuuksia tulisi selvittää erikseen poronhoitoalueella ja alueella, joilla on jo toiminnassa oleva EU:ssa hyväksytty poroteurastamo. Lapin lääninhallituksen tietojen mukaan Lapin läänin alueella on poroteurastamoja 19 kappaletta. Ne soveltuvat kattorotansa korkeuden ja laitteiden puolesta lampaan teurastukseen. Niitä olisi mahdollista hyväksyä lisää lampaiden pienteurastamoiksi, mikäli otetaan huomioon lampaan teurastuksessa syntyvät sivutuotteet ja niiden hävittämiseen liittyvät seikat. Esimerkiksi kylmäkontti tarvittaisiin erityisen riskimateriaalin keräämiseen ja kuljettamiseen Honkajoelle. Lisäksi rakenteissa tulisi huomioida lampaiden säilytyksessä tarvittavat navetat, mikäli lampaat joutuisivat odottamaan yön yli teurastusta karsinassa.

Porojen teurastuskausi on syksyllä ja muun osan vuotta tilat ovat vajaakäytössä. Lampailla vastaavasti kausi on lähinnä keväällä. Siten olisi mahdollista kehittää paikkakunnalle porotaloutta täydentävää pienimuotoista lihan jalostusteollisuutta myös lampaanlihasta. Paliskuntain yhdistyksen teettämän Poroteurastamoiden talousselvityksen loppuraportin 2009 mukaan kahdella paliskuntain omistamalla poroteurastamolla tapettiin pieniä määriä lampaita poronhoitovuosien 2006-2008 aikana. Lampaiden teurastus nostaa teurastamon käyttöastetta ja laskee näin ruho-kohtaisia kustannuksia.

Lampaiden kotiteurastus ja tarkastamattoman lihan suoramyynänti vaatisi tilalla investointeja tainnutus- ja verenlaskutiloihin, tiloihin ruhon käsittelyä varten, lihan jäähdytyslaitteisiin sekä pakkaus- ja kylmäsäilytystiloihin. Kunnallisen elintarvikevalvonnan työmäärä lisääntyisi, kun

kutakin tilaa varten tulisi tehdä erillisiä viranomaisvalvontakäyntejä sekä eläinsuojelun että elintarviketurvallisuuden takia.

Lapin lääninhallituksen mukaan Lapissa toimivat seuraavat lammasteurastamot: Kemissä Veljekset Rönkä Oy, jossa teurastetaan noin 5000 lammasta vuodessa. Kunnan hyväksymiä pienteurastamoja, jotka toimivat poroteurastamon yhteydessä, on Sallassa, Kemijärvellä sekä Sodankylässä. Näissä teurastetaan poroteurastamon linjassa alle 12 kuukauden ikäisiä lampaita. Teurastukseen käytetään samaa linjaa kuin poroille, mutta eri päivinä. Arvioidun mukaan niissä kussakin teurastetaan 100-1000 lammasta vuodessa. Rovaniemellä on yksi pienteurastamo, Lapin Kaamosliha Oy, joissa teurastetaan joitakin kymmeniä lampaita vuodessa. Oulun läänissä toimii Pudasjärven pienteurastamo, Kylmänen Food Oy, jossa teurastetaan lampaita samassa teurastuslinjassa kuin poroja.

Muita lampaiden lihantarkastuksesta luopumiseen liittyviä seikkoja

Lampaiden lihantarkastuksesta luopuminen pitäisi korvata järjestelmällä, jolla lammastilallisen olisi mahdollista luotettavasti ja läpinäkyvästi omavalvonnan ja hyvän toimintatavan keinoin hallita lampaan lihan tuotantoon liittyvät terveydelliset vaarat ja eläinten hyvinvointi sekä valvoa niitä. Koulutuksella hänen tulisi saavuttaa teurastustaito, riittävä lihantarkastuksen asiantuntemus ja riskin hallinta. Lammastilalta tuotetun lihan turvallisuuden tulisi täyttää kaikki ihmisravinnolle asetettavat terveydelliset vaatimukset eikä se saisi muodostaa vaaraa eläintautien leviämiseksi ihmiseen tai muihin eläimiin.

Lammastilallinen toimisi suoraan asiakkaan toimeksiannosta ja toimintaa säätelisi taloudellinen tulos. Kysyntä ja tarjonta kohtaisivat toisensa suoraan ja asiakkaalla olisi mahdollista valittaa suoraan tuottajalle havaitsemistaan laatuvirheistä. Tuore liha on herkästi pilaantuvaa ja voi sisältää terveydellisiä vaaroja, joita ei voi päällepäin havaita. Elävien eläinten ja niistä saatavan lihan tarkastaminen sekä teurastus on suoritettava asiallisesti. Vastuu teurastamisesta ja eläinten hyvinvoinnista, eläinten soveltuvuudesta teurastettavaksi ihmisravinnoksi sekä elintarvikkeen turvallisuudesta on toimijalla nykyisten säädösten mukaan. Iijokilaakson lampureiden adressin tarkoittamalla lampaanlihan suoramyyntillä poistettaisiin viranomaisen velvollisuus tarkastaa toiminta, eläimet sekä tuotteet ja hyväksyä elintarvikehuoneisto.