

RIISTAN LIHAN MYYNTI JA KÄSITTELY

Luonnonvaraisen riistan metsästys on alkutuotantotoimintaa. Riistasta puhuttaessa alkutuotannon tuotteella tarkoitetaan suolistettua, mutta kynimätöntä tai nylkemätöntä ruhoa. Loppuun teurastaminen ei sisälly alkutuotantoon. Metsästäjä tai metsästysseura voi myydä tarkastamatonta luonnonvaraista riistaa suoraan kuluttajille ja paikalliseen vähittäismyyntiin alkutuotannon tuotteena. Metsästäjä voi myydä 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1000 jänistä tai kania ja 3000 lintua ja metsästysseura 10 hirveä, 100 peuraa, 150 metsäkaurista, 1000 jänistä tai kania ja 3000 lintua vuodessa. Luonnonvaraisen riistan metsästyksessä ei tarvitse tehdä ilmoitusta alkutuotannon toiminnan rekisteröinnistä.

Jos metsästäjä tai metsästysseura haluaa myydä tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa leikattuna, pakattuna, tuoreena, jäädytettynä tai pakastettuna lahtivajasta, tulee elintarviketoiminnasta tehdä ilmoitus toiminnan rekisteröintiä varten. Rekisteröinti-ilmoitus tehdään kunnan elintarvikevalvontaan ensisijaisesti sähköisesti ympäristöterveydenhuollon ilmoituspalvelun Ilpan (<https://ilppa.fi/etusivu>) kautta. Rekisteröinnin jälkeen metsästäjä tai metsästysseura voi myydä lihaa sekä suoraan kuluttajille, että paikalliseen vähittäismyyntiin.

Tarkastamattoman luonnonvaraisen riistan lihan myynti ja käsittely elintarvikehuoneistossa

Rekisteröinnin jälkeen metsästäjä tai metsästysseura voi myydä (leikattuna, pakattuna, tuoreena, jäädytettynä tai pakastettuna) lahtivajasta tarkastamattomana suoraan kuluttajille ja paikalliseen vähittäismyyntiin hirven, peuran, metsäkauriin, jäniksen ja linnun lihaa. Muiden luonnonvaraisten riistaeläinten lihan on aina oltava tarkastettua, jos sitä toimitetaan vähittäismyyntiin. Luonnonvaraisen riistan metsästystä ja lihan käsittelyä koskevat samankaltaiset vaatimukset ja periaatteet kuin muutakin lihan käsittelyä. Riista on käsiteltävä ja kuljetettava hygieenisesti.

Metsästäjän tai metsästysseuran tulee pitää kirjaa myyntimääristä eläinlajeittain ja myyntikavittain (suoramyynti kuluttajille ja paikallinen vähittäismyynti). Kun tarkastamatonta riistan lihaa myydään ravintoloille ja kaupoille eli paikalliseen vähittäismyyntiin, tulee riistan lihan mukana toimittaa asiakirja eli lähetyskuitti. Lihan mukana toimitettavan asiakirjan tulee sisältää seuraavat tiedot: riistaeläinlaji(t), lihan määrä, pyyntiajankohta (päivämäärä ja aika), pyyntipaikkakunta, toimituspäivämäärä, lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot. Lisäksi asiakirjassa tulee mainita, että liha on tarkastamatonta. Asiakirjasta kannattaa ottaa kopiot ja säilyttää ne kirjanpitoa varten (vähintään yksi vuosi).

Mikäli elintarvikehuoneistosta luovutetaan yksityisille kuluttajille tarkastamatonta triikiinille alttiiden eläinlajien, kuten karhujen, villisikojen, ilvesten, mäjrien, majavien lihaa, tulee triikiinitutkimus aina tehdä.

Elintarvikehuoneistossa (esim. lahtivaja) työskentelevällä tulee olla hygieniapassi. Hygieniapassi vaaditaan kaikilta henkilöiltä, jotka käsittelevät elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Hygieniapassi vaaditaan, kun henkilö on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta. Hygieniapassi voidaan korvata metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksella silloin, kun käsitellään tarkastamatonta luonnonvaraista riistan lihaa lahtivajassa.

Riistanlihan käsittely yksityistaloudessa ja yksityistilaisuuksissa

Elintarvikelainsäädäntö ei koske metsästäjien omaan käyttöön tarkoitettua lihan käsittelyä, valmistusta tai varastointia yksityistaloudessa. Oma käyttö tarkoittaa itse metsästetyn riistaeläimen ja sellaisen riistaeläimen lihan käyttöä, jonka metsästämiseen henkilö on osallistunut metsästysseurueen jäsenenä. Tällaisen lihan käsittelystä ja siihen käytetyistä tiloista ei tarvitse tehdä ilmoitusta elintarvikevalvontaan. Myöskään trikiinitutkimukset eivät ole pakollisia, mutta ovat kuitenkin suositeltavia. Myös peijaiset ovat yksityistilaisuuksia.

Peijaisissa voidaan tarjoilla esimerkiksi hirvenlihaa ja valmistettava ruokamäärä on usein suuri. Ruoan valmistuksessa on tärkeä muistaa hygieeniset toimintatavat, koska esimerkiksi suurin osa ruokamyrkytyksistä johtuu hygieenisten työskentelytapojen laiminlyönnistä. Ruoan kypsennyksessä elintarvikkeiden lämpötilan tulee nousta valmistuksen aikana elintarvikkeen sisäosassa yli + 70 °C:een ja siipikarjan lihan osalta yli + 75 °C:een. Tarjoilun aikana ruoan lämpötilan tulisi pysyä vähintään + 60 °C:ssa. Lämpötilat on hyvä varmistaa mittauksin.

Mikäli ruokaa valmistetaan etukäteen, myöhemmin tarjoiltavaksi, tulee huomioida riittävän nopea ja tehokas jäähdytys heti valmistuksen jälkeen. Jäähdytyksen tulee tapahtua siten, että elintarvike jäähdytetään enintään neljässä tunnissa + 60 °C:sta +6 °C:een tai sen alle. Riittävän tehokas ja nopea jäähtyminen voidaan taata mm. seuraavilla toimenpiteillä:

- Jäähdytettävän ruokakerroksen paksuutta pienennetään pilkkomalla, viipaloimalla tai jakamalla ruoka useampaan matalaan astiaan.
- Mitä ohuempi ruokakerros, sitä nopeampi jäähtyminen. Ruokakerroksen paksuus tulisi jäähdytyksessä olla alle 10 cm, mieluummin n. 5 cm.
- Käyttämällä asianmukaista kylmälaitetta, mieluiten jäähdytyskaappia.
- Mikäli ruoka on tiiviisti suljetussa astiassa, upotetaan astia jääpaloja sisältävään kylmään veteen tai juoksevan kylmän veden alle.

Elintarvikeeturvallisuuden varmistamiseksi nopean jäähdyttämisen tulee toteutua kaikissa ruoanlaiton vaiheissa ja se koskee sekä lihaa että lihalientä. Uudelleenkuumennuksen tulee tarjoilupäivänä olla riittävä ja kylmäketjun säilyminen tulee varmistaa.

Lisätietoa ja ohjeita riistan ja riistan lihan käsittelyyn:

Ruoan jäähdyttäminen. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/jaahdyttaminen/>

HAMINA

KOHTAAMISTEN KAUPUNKI



Ruoan hygieeninen käsittely. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/tuotanto--ja-kasittelyhygienia/>

Luonnonvaraisen riistanlihan käsittely ja toimittaminen myyntiin. <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/laitokset/liha/riista-ohje-2022.pdf>

Riistan lihan myyntiopas. https://www.hanken.fi/system/files/2019-11/riistan_lihan_mynnin_opas_11_2019_1.pdf

Laaksonen, Sauli. Metsästäjän Terveysoppi. Kuusamo: Wazama Media, 2013