

## Ohjeistus karhun lihan ja osien myyntiin sekä karhunruhojen käsittelyyn

Suomen ympäristökeskuksen ohjeet karhun lihan ja osien myyntilupien (EU-todistus) hankkimiseen liittyen toimitetaan kaikille poikkeuslupien saajille Suomen riistakeskuksen poikkeuslupapäätösten yhteydessä. Poronhoitoalueen kiintiömetsästyksen osalta nämä ohjeet toimitetaan kaatajalle riistakeskuksesta sähköpostilla saalisilmoituksen vastaanottamisen jälkeen. Lisäksi kaikki karhunlihan ja osien myyntiin liittyvät ohjeet löytyvät myös sekä Suomen ympäristökeskuksen että riistakeskuksen sivuilta:

- <http://www.ymparisto.fi/cites/karhu>
- <http://riista.fi/metsastys/lomakkeet/saalislomakkeet/saaliin-kaupallinen-hyodyntaminen/>

On ymmärrettävää, että niillä, jotka eivät aiemmin ole saaneet karhua saaliiksi, tai ovat myymässä karhua ensimmäistä kertaa, on kysyttävää ruhonkäsittelyyn ja myyntiin liittyen ohjeistuksista huolimatta. Tämän ohjekirjeen tarkoitus on koota yhteen keskeisimmät ohjeistukset sekä karhun lihan ja osien myynnin että karhun lihan käsittelyn osalta.

Kun kyse on myyntiluvan hakemisesta karhun lihan tai osien myynnille, niin puhelut voi ohjata Suomen ympäristökeskukseen (SYKE), CITES-asiat p. 0295 251 000 (vaihe). SYKE ohjeistaa metsästäjiä myyntilupien (EU-todistus) hankkimisessa karhun lihan ja osien myyntiä varten. Ohjeet ovat verkkosivulla *Suomessa metsästetyn karhun lihan ja osien myynti* [www.ymparisto.fi/cites/karhu](http://www.ymparisto.fi/cites/karhu). Sivulla on myös SYKEN ohjekirjeet karhunmetsästäjille sekä esitetyt hakemuslomakkeet.

Kun kyse on laillisen saannon todistuksen hakemisesta (tarvitaan myyntilupahakemuksen liitteeksi), tiedustelut voi ohjata Suomen riistakeskuksen aluetoimistoon, tai poronhoitoalueen karhujen osalta erikoissuunnittelija Harri Norbergille, p. 029 431 2115.

Luonnonvarakeskus LUKE ohjeistaa näytesaateessaan seuraavasti:

Mikäli karhu toimitetaan riistan käsittelylaitokseen lihantarkastusta ja myyntiä varten, metsästäjän ei tule itse ottaa näytteitä. Riistan käsittelylaitoksia on pyydetty toimittamaan tutkimuksen tarvitsemat näytteet. Metsästäjää pyydetään tässä tapauksessa lähettämään kaatolomake trikiinitietoineen Luonnonvarakeskuksen suurpetotutkimukselle Taivalkoskelle. HUOM! On erityisen suositeltavaa, että metsästäjä teettää trikiinitutkimuksen Eviran hyväksymässä laboratoriossa, vaikka lihat tulisivatkin omaan käyttöön. LUKE ei teetä trikiinitutkimusta.

LUKEN saate ja näyteenotto-ohjeet on toimitettu kaikille poikkeusluvansaajille ja poronhoitoalueen karhunkaatajille. Näyteenotto-ohje lähetysohjeineen löytyy myös verkosta riistakeskuksen sivuilta:

- <http://riista.fi/metsastys/lomakkeet/saalislomakkeet/karhunayte/>

Eviran sivuilta löytyy ohjeet luonnonvaraisen riistan lihantarkastukseen (virkaeläinlääkäri suorittaa) ja rekisteri hyväksytyistä liha-alan laitoksista sekä Eviran ohje lihan käsittelystä ja lihan toimittamisesta myyntiin:

- <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/valvonta/lihantarkastus/luonnonvaraisen-riistan-lihantarkastus/>
- <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/hyvakasytyt-elintarvikehuoneistot/laitokset/>
- [https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/eviran\\_ohje\\_16027\\_3\\_fi.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/laitokset/liha/eviran_ohje_16027_3_fi.pdf)

Trikiinitutkimuksen osalta luettelo hyväksytyistä laboratorioista (ja Eviran lähetelomake) löytyy niin ikään Eviran sivuilta:

- <https://www.evira.fi/tietoa-evirasta/esittely/toiminta/laboratoriopalvelut/eviran-hyvakasytat-laboratoriot/hyvakasytyt-laboratoriot/trikiinitutkimukset/>
- [https://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet\\_ja\\_ohjeet/elaimet/122838\\_tutkimuslahete\\_trikiinitutkimus\\_fi.pdf](https://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elaimet/122838_tutkimuslahete_trikiinitutkimus_fi.pdf)

## Evira on antanut ohjeen riistan lihan käsittelystä ja lihan toimittamisesta myyntiin:

Ohjeessa on selitetty, miten luonnonvaraisen riistan ruhon tai lihan kanssa menetellään missäkin tapauksessa: toimitetaanko lihaa laitokseen jalostettavaksi, toimitetaanko sitä vähittäismyyntiin (=kauppaan tai ravintolaan) vai myydäänkö sitä suoraan kuluttajalle. Eviran ohje ohjeistaa vain elintarvikehygieeniseltä kannalta. Ohjeen mukaan:

- Metsästäjä voi myydä tai luovuttaa karhunlihaa suoraan kuluttajalle ilman lihantarkastusta (SYKE:n myöntämä myyntilupa oltava lihaa myytäessä). Tällöin ruho on kuitenkin tutkittava triikiinien varalta. Näytteen ottaa metsästäjä ja toimittaa sen hyväksytyyn laboratorioon. Näytteeksi otetaan kaksi n. 25 g suuruista palaa palleasta, poskilihaksesta tai kielestä. Karhunlihaa ei saa myydä tai luovuttaa ennen negatiivisen tuloksen saamista. Linkki listaan triikiinitutkimuksia tekevästä laboratorioista löytyy tästä ohjeesta.
- Silloin kun lihaa myydään muualle kuin suoraan kuluttajalle, sille on tehtävä lihantarkastus. Lihantarkastuksen voi tehdä vain *virkaeläinlääkäri riistan käsittelylaitoksessa*. Virkaeläinlääkäri on riistan käsittelylaitoksen tarkastuseläinlääkäri. Riistan käsittelylaitos on paikka, jossa luonnonvaraista riistaa loppuun teurastetaan eli se on ns. riistateurastamo. Muita riistan lihan teurastuksen jälkeisiä käsittelypaikkoja on jossain vaiheessa virheellisesti nimetty riistan käsittelylaitoksiksi, mutta nyt siis se tarkoittaa teurastamoa. Karhun ruho voidaan tarkastaa vain riistan käsittelylaitoksessa tai sellaisessa poroteurastamossa, joka on hyväksytty karhun teurastamiseen. Kaikki tarvittava näytteenotto, myös triikiininäytteen, tapahtuu riistan käsittelylaitoksessa ja näytteenotto kuuluu lihantarkastukseen. Linkki hyväksytyihin laitoksiin löytyy niin ikään tästä ohjeesta.
- Lihantarkastuksessa eläimen pitää olla kokonainen siten, että kaikki osat voidaan tarvittaessa tarkistaa ja tiedetään, että ne ovat samasta eläimestä. Ruhon mukana tulee olla pää, kaikki rintaontelon elimet (keuhkot ja sydän) sekä vatsaontelon elimistä maksa, munuaiset ja perna. Karhun saa siis suolistaa ja veren laskea kaatopaikalla.
- Karhut ja hylkeet voidaan toimittaa riistan käsittelylaitokseen myös nyljettynä, jolloin vuota jää metsästäjälle.
- Nykyään voi metsästysseurassa olla myös koulutettu henkilö (suorittanut Eviran hyväksymän hygieni- ja terveystutkinnon), joka voi tehdä maastossa elinten tarkastuksen. Hän voi tutkia sisäelimet ja jos ei huomaa mitään poikkeavaa, elimet voi jättää pois. Pää ja pallea pitää kuitenkin olla karhun ruhossa aina lihantarkastukseen tuotaessa.
  - <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikehuoneistot/hyvaksytyt-elintarvikehuoneistot/patevyysvaatimukset/metsastajien-hygienia--ja-terveyskoulutus/>

Jos jalostaa karhun lihaa lihavalmistelaitoksessa, laitos saa ottaa lihaa vastaan vain toisesta laitoksesta (teurastamo, riistan käsittelylaitos, poroteurastamo, leikkaamo, toinen lihavalmistelaitos jne.), mutta ei suoraan metsästäjältä.