

Salmonellaposiitivisten kanaparvien tuottamien munien merkitseminen

Salmonellaposiitivisten parvien, joilla on rajoittavat määräykset salmonellan takia, munat on merkittävä ennen niiden toimittamista tilalta. Merkintävaatimus koskee vain elintarvikekäyttöön tarkoitettuja munia. Niitä munia, jotka toimitetaan hävitettäväksi sivutuoteasetuksen mukaisesti, ei merkitä tällä tavalla. Vaatimus koskee kanalan lisäksi myös emokanala, jolla on rajoittavat määräykset salmonellan takia, jos sen tuottamia munia toimitetaan elintarvikekäyttöön. Munien merkinnästä vastaa pitopaikan omistaja tai haltija. Kunnaneläinlääkärin on valvottava merkintävaatimuksen noudattamista.

Salmonellaposiitivisten kanaparvien munien merkitsemisestä säädetään:

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1037/2013 kanojen ja kalkkunoiden salmonella-valvonnasta
- Komission asetus (EY) 1237/2007 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 2160/2003 ja päätöksen 2006/696/EY muuttamisesta *Salmonella*-tartunnan saaneiden munivien kanojen parvista peräisin olevien munien markkinoille saattamisen osalta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta
- Komission asetus (EY) N:o 589/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta

Jos salmonellaposiitivisten kanojen pitopaikassa on todettu *Salmonella* Enteritidis tai *Salmonella* Typhimurium -tartunta tai jos pitopaikan munien on todettu olevan ruokamyrkytys epidemian lähteenä, on salmonellaposiitivisten kanaparvien tuottamien munien merkinnälle olemassa kaksi eri vaihtoehtoa. Halkaisijaltaan vähintään 15 mm oleva merkintä, jonka sisällä on vähintään 5 mm korkea B-kirjain, tai selvästi näkyvässä oleva, halkaisijaltaan vähintään 5 mm oleva värillinen merkki. Jälkimmäinen tapa ei edellytä mitään määrämutoista merkkiä, joten käytännössä merkinnän voi tehdä suihkuttamalla väriä munien pinnalle. Merkinnässä käytetyn värin on oltava elintarvikekelpoista eikä väriä saa liueta kananmunan kuoresta munamassan joukkoon. Käytettäväksi soveltuu kananmunien merkinnässä normaalistikin käytetty väri tai vastaava elintarvikeväri.

Muiden salmonellatartuntojen osalta on riittävää, että munien kuljetuspakkaukset ja pakkausten uloimmat munat on merkitty.

Parvien, joilla on rajoittavat määräykset salmonellan takia, elintarvikekäyttöön tarkoitetut munat on toimitettava pääsääntöisesti suoraan hyväksytyyn munatuotteita valmistavaan

Salmonellapositiivisten kanaparvien tuottamien munien merkitseminen

laitokseen käytettäväksi pastöroitaviin munatuotteisiin. Munat saa toimittaa munapakkaamon kautta ainoastaan, jos munapakkaamo valvova elintarvikelain mukainen valvontaviranomainen (kunnan virkaeläinlääkäri) on varmistunut siitä, ettei toiminnalla aiheuteta ristikontaminaatiota muista parvista peräisin oleville munille. Munapakkaamon omavalvontasuunnitelmassa on kuvattava toimet ristikontaminaation estämiseksi.

Ohjeen päivitykset:

Tätä ohjetta pyritään päivittämään lainsäädännön muuttuessa ja muulloinkin tarvittaessa. Päivitykset ja muutokset luetellaan tässä kohdassa.

Päivitys 3.3.2016: Ohjeen lainsäädäntöosa on päivitetty.