

Ohjeistus karhun lihan ja osien myyntiin sekä karhunruhojen käsittelyyn

Suomen ympäristökeskuksen (Syke) ohjeet karhun lihan ja osien myyntilupien (EU-todistus) hankkimisesta toimitetaan kaikille poikkeuslupien saajille Suomen riistakeskuksen poikkeuslupapäätösten yhteydessä tai sähköpostitse. Poronhoitoalueen kiintiömetsästyksen osalta nämä ohjeet toimitetaan kaatajalle Suomen riistakeskuksesta sähköpostilla saalisilmoituksen vastaanottamisen jälkeen. Lisäksi kaikki karhunlihan ja osien myyntiin liittyvät ohjeet löytyvät sekä ymparisto.fi- että Suomen riistakeskuksen verkkosivuilta:

- **Suomen ympäristökeskus:** <https://www.ymparisto.fi/cites>
Karhua koskevat ohjeet: <https://www.ymparisto.fi/cites/EU-todistus>
- **Suomen riistakeskus:** <https://riista.fi/metsastys/saaliin-kaupallinen-hyodyntaminen>

Niillä, jotka eivät aiemmin ole saaneet karhua saaliiksi, tai ovat myymässä karhua ensimmäistä kertaa, voi olla kysyttävää ruhonkäsittelyyn ja myyntiin liittyen ohjeistuksista huolimatta. Tämän ohjekirjeen (päivitetty 5.7.2024) 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, voi tiedustelut ohjata suoraan Syken CITES-lupatoimistoon cites@syke.fi tai p. 0295 251 000 (Syken vaihde). Syke ohjeistaa metsästäjiä myyntilupien (EU-todistus) hankkimisessa karhun lihan ja osien myyntiin. Ohjeet myyntiluvan (EU-todistuksen) hakemiseen löytyvät myös ymparisto.fi -verkkosivulta (ks. yllä).

Kun kyse on poikkeusluvan tai alueellisen kiintiön nojalla saadun saaliin todistuksen hakemisesta (tarvitaan myyntilupahakemuksen liitteeksi), tiedustelut voi ohjata siihen Suomen riistakeskuksen aluetoimistoon, jonka alueelle poikkeuslupa on myönnetty tai poronhoitoalueen karhusaaliin osalta osoitteeseen raportointi@riista.fi. Todistusta haetaan vapaamuotoisesti ja todistus on maksuton. Lisätietoja saalistodistuksien osalta antaa tarvittaessa erikoissuunnittelija Harri Norberg, p. 029 431 2115.

Luonnonvarakeskus (Luke) ohjeistaa näytesaateissaan seuraavasti:

Mikäli karhu toimitetaan riistankäsittelylaitokseen lihantarkastusta ja myyntiä varten, metsästäjän ei tule itse ottaa näytteitä. Riistankäsittelylaitoksia on pyydetty toimittamaan tutkimuksen tarvitsemat näytteet. Metsästäjää pyydetään tässä tapauksessa lähettämään kaatolomake sekä trikiinitutkimuksen tulos Luken suurpetotutkimukselle. Huom! Suositeltavaa on, että metsästäjä teettää trikiinitutkimuksen Ruokaviraston hyväksymässä laboratoriossa, vaikka lihat tulisivat omaan käyttöön. Luke ei teetä trikiinitutkimusta.

Luken saate ja näytteenotto-ohjeet on toimitettu kaikille poikkeusluvansaajille ja poronhoitoalueen karhunkaatajille. Näytteenotto-ohje lähetysohjeineen löytyy myös Suomen riistakeskuksen sivuilta:

- <https://riista.fi/metsastys/saalisilmoitukset/karhunayte>

Ruokaviraston sivuilta löytyy ohjeet luonnonvaraisen riistan lihantarkastukseen (virkaeläinlääkäri suorittaa) ja rekisteri hyväksytyistä elintarvikehuoneistoista eli mm. liha-alan laitoksista sekä ohje Luonnonvaraisen riistan lihan käsittelystä ja lihan toimittamisesta myyntiin:

- <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/tuote--ja-toimialakohtaiset-vaatimukset/teurastustoiminta/lihantarkastus/luonnonvaraisen-riistan-lihantarkastus>
- <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/ilmoita-elintarviketoiminnasta/hyvakasytyt-elintarvikehuoneistot>
- <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet>

Trikiinitutkimuksen osalta luettelo hyväksytyistä laboratorioista (ja Ruokaviraston lähetelomake) löytyy niin ikään Ruokaviraston verkkosivuilta:

- <https://www.ruokavirasto.fi/laboratoriopalvelut/ruokaviraston-hyvaksymat-laboratoriot/trikiinilaboratoriot>
- <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/laboratorion-ohjeet-lahetteet/elaintautitutkimukset/luonnonvaraiset-elaimet/lab-1039-lahete-trikiinitutkimus.pdf>

Ruokavirasto 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. Ao. ohje ohjeistaa vain elintarvikehygieeniseltä kannalta. Ohjeen mukaan:

- Metsästäjä voi myydä tai luovuttaa karhunlihaa suoraan kuluttajalle ilman lihantarkastusta (Syken myöntämä myyntilupa oltava lihaa myydessä). **Tällöin ruho on kuitenkin tutkittava trikiiniin varalta.** Näytteen ottaa metsästäjä ja toimittaa sen hyväksytyyn laboratorioon. Näytteeksi otetaan kaksi n. 25 gramman suuruista palaa palleasta, poskilihaksesta tai kielestä. Karhunlihaa ei saa myydä tai luovuttaa ennen negatiivisen tuloksen saamista. Linkki listaan trikiinitutkimuksia tekevästä laboratorioista löytyy tästä ohjeesta.
- Silloin kun lihaa myydään muualle kuin suoraan kuluttajalle, sille on tehtävä lihantarkastus. Lihantarkastuksen voi tehdä vain virkaeläinlääkäri riistankäsittelylaitoksessa. Virkaeläinlääkäri on riistankäsittelylaitoksen tarkastuseläinlääkäri. Riistankäsittelylaitos on paikka, jossa luonnonvaraista riistaa loppuun teurastetaan eli se on ns. riistateurastamo. Muita riistan lihan teurastuksen jälkeisiä käsittelypaikkoja on jossain vaiheessa virheellisesti nimitetty riistankäsittelylaitoksiksi, mutta nyt se siis tarkoittaa teurastamoa. Karhun ruho voidaan tarkastaa vain riistankäsittelylaitoksessa tai sellaisessa poroteurastamossa, joka on hyväksytty karhun teurastamiseen. Kaikki tarvittava näytteenotto, myös trikiiniinäytteen, tapahtuu riistankäsittelylaitoksessa 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 pyyntipaikalla.
- Karhut voidaan toimittaa riistankäsittelylaitokseen myös nyljettyinä, jolloin vuota jää metsästäjälle.
- Nykyään voi metsästysseurassa olla myös koulutettu henkilö (suorittanut Ruokaviraston hyväksymän hygieni- ja terveystutkimuksen), joka voi tehdä maastossa elinten tarkastuksen. Hän voi tutkia sisäelimet ja jos ei huomaa mitään poikkeavaa, elimet voi jättää kaatopaikalle. Pää ja pallea pitää kuitenkin olla karhun ruhossa aina lihantarkastukseen tuotaessa.
 - <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvikkeet/tuotantoelaimet/riista2/metsastajien-hygienia-ja-terveyskoulutus2>

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