

Alkutuotanto

- metsästäjä/metsästysseura voi luovuttaa suoraan kuluttajalle luonnonvaraista riistaa alkutuotannon tuotteena (=nylkemätön, kynimätön riista, joka voi olla suolistettu):
 - enintään 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1000 jänistä tai kania, tai 3000 lintua/vuodessa
- ei vaadita alkutuotantopaikkailmoitusta, ilmoitettua elintarvikehuoneistoa eikä lihantarkastusta
- riistan liha/nyljetty ruho ei ole alkutuotannon tuote

Tarkastamaton liha

- metsästäjä voi luovuttaa suoraan kuluttajalle pieniä määriä luonnonvaraisen riistan lihaa
- metsästäjä voi toimittaa riistan lihaa paikalliseen (=koko Suomi) vähittäismyyntiin, josta tuotteet luovutetaan suoraan kuluttajalle
 - 10 hirveä, 30 peuraa, 50 metsäkaurista, 1000 jänistä tai kania, tai 3000 lintua vastaavan määrän lihaa vuodessa
 - ilmoitettu elintarvikehuoneisto vaaditaan
- lihantarkastusta ei vaadita
- myös poliisi/riistanhoitoyhdistys voi luovuttaa lihaa suoraan kuluttajalle ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta ilman lihantarkastusta (huutokaupat)

Elintarvikehuoneistoasetus

- teurastusta ja lihan leikkaamista varten tilat ja välineet
- teurastus hygieenisesti, suolistus mahdollisimman pian
- tilojen ja välineiden pesu, desinfiointi
- lihan jäähdytys max 6 ° C:een, kuljetus hygieenisesti
- kun vähittäismyyntiin, lihan mukana asiakirja, jossa:
 - ✓ riistaeläinlaji ja lihan määrä
 - ✓ pyyntiajankohta ja -paikka
 - ✓ toimituspäivämäärä
 - ✓ lähettäjän ja vastaanottajan nimi ja yhteystiedot
- kirjanpitovaatimus

Peijaiset ja rahtitoiminta

Peijaiset

- metsästäjät voivat edelleen pitää elintarvikehuoneistoissa, esimerkiksi ravintoloissa, yksityistilaisuuksia, joissa käsitellään tarkastamatonta luonnonvaraisen riistan lihaa

Rahtitoiminta

- yksityishenkilöt voivat teettää tarkastamattomalle lihalle käsittelyn, esim. palvauksen, ilmoitetussa rahtitoimintaa tekevässä elintarvikehuoneistossa (mutta ei laitoksessa), lihan palauduttava takaisin, tuotteet eivät saa päätyä yleiseen kulutukseen



Lihantarkastus

- ns. lahtivajakäytännöstä lihentarkastuksessa luovuttiin, siirtymäaika päättyi 31.8.2013
- jatkossa luonnonvaraisen riistan lihentarkastus vain hyväksytyssä riistan käsittelylaitoksessa
(tai poroteurastamossa)
- jatkossa hyväksytyt leikkaamot ja lihavalmistelaitokset voivat vastaanottaa lihentarkastuksessa hyväksytyä luonnonvaraisen riistan lihaa vain hyväksytyistä laitoksista
- Evira hyväksyy riistan käsittelylaitokset ja järjestää lihentarkastuksen niissä
- hyväksytyssä riistan käsittelylaitoksessa ei saa käsitellä tarkastamatonta lihaa!

Huom! Metsästysseuran oman tarkastamattoman lihan käsittely ei mahdollista!

