



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

# Lähtömaassa tehtävät salmonellatutkimukset/(EY) N:o 1688/2005

- Salmonellatutkimustodistukset

---

**Britta Wiander**

Erityisasiantuntija

Mikrobiologisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

Elintarvikemikrobiologian jaosto

**Toimijoiden online-koulutus**

26.3.2024

# Salmonellatutkimustodistukset, 1/5



## Asetuksen (EY) N:o 1688/2005 vaatimukset

- Lähtökohtaisesti kaikki mitä asetuksessa vaaditaan näytteenottoon ja näytteiden tutkimiseen liittyen tulisi käydä ilmi salmonellatutkimustodistuksesta.
- Salmonellatutkimustodistuksessa olevat tiedot tulisivat siis vastata asetuksen vaatimuksia.
- Näin siitä huolimatta, ettei asetuksessa ole mallia siitä minkälainen salmonellatutkimustodistuksen tulisi olla, eikä ole erikseen mainittu mitä tietoja tutkimustodistuksen tulee sisältää, mutta koska asetuksessa on kuitenkin seikkaperäisesti kerrottu:
  - Miten näytteitä tulee ottaa.
  - Kuinka paljon näytteitä tulee ottaa.
  - Miten näytteitä pitää tutkia.
- Salmonellatutkimustodistus tulee olla yhdistettävissä kaupalliseen asiakirjaan (Liite IV) ja lähetykseen.
  - Tutkimustodistuksesta tulee käydä ilmi mitä elintarviketta on tutkittu.
  - Tarkista myös, että todistuksessa olevat päivämäärät ovat uskottavia.



## Salmonellatutkimustodistukset, 2/5

### Analyysimenetelmän tarkka nimi tulee olla tutkimustodistuksessa

- Vaaditaan, jotta saadaan tieto siitä, että hyväksyttävää analyysimenetelmää on käytetty.
  - Esim. "EN/ISO 6579 ja käytetty versio" on hyväksyttävä tapa ilmoittaa analyysimenetelmä.
  - Ei riitä, että on esim. ilmoitettu "PCR" -menetelmä tai "ELISA" -menetelmä.
  
- Ks. myös tämän koulutuksen esitys koskien laboratorio- ja analyysimenetelmien vaatimuksia, jossa tarkemmin analyysimenetelmistä.

# Salmonellatutkimustodistukset, 3/5



## Kielivaatimukset

- Lähtökohtaisesti salmonellatutkimustodistuksen olisi hyvä olla suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi.
  - Vrt. kaupallinen asiakirja ((EY) N:o 1688/2005, Liite IV) joka voi olla suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi. Tämä vaatimus tulee asetuksesta ja olemme myös hyväksyneet englanninkielen.
  - Salmonellatutkimustodistus on kaupallisen asiakirjan liite.
  - Salmonellatutkimustodistuksen kielivaatimuksista ei ole asetuksessa kuitenkaan mainintaa. Sen takia on myös alla seuraava vaihtoehto.
  
- Todistus voi olla muullakin kielellä edellyttäen, että toimija itse ymmärtää mitä salmonellatodistuksessa sanotaan.
  - Toimijan tulee itse pystyä varmistumaan siitä, mitä on tutkittu ja että todistus kuuluu vastaanotettavaan lähetykseen ja että todistus on muutoin määräysten mukainen.
  - Eli toimijan on kuitenkin tavalla tai toisella selvitettävä tai ymmärrettävä todistusten sisältö ja oikeellisuus.
  - Asiakirjojen tarkistaminen (mm. salmonellatutkimustodistukset), on oleellinen osa toimijan omavalvontaa.
  - Valvojan tulee myös pystyä varmistumaan todistuksen sisällöstä.
  - Tarvittaessa toimijan tulee käännättää todistus esim. suomeksi.
  
- Toimijan tehtävä on ilmoittaa lihan toimittajalle millä kielellä salmonellatutkimustodistukset tulee olla.

# Salmonellatutkimustodistukset, 4/5



## Otettujen näytteiden ja tutkittujen näytteiden määrät

- Lähtömaassa otettujen näytteiden määrät tulee ilmoittaa salmonellatutkimustodistuksessa.
  - Huomioi, että pakkausyksiköiden painosta riippuen voidaan vähentää taulukoiden mukaisesti otettavien näytteiden määrää käyttämällä tiettyjä kertoimia. Katso tarkemmin kertoimet:
    - liite I, B jakso, 2. taulukko
    - liite II, B jakso
  
- Lähtömaassa tutkittujen näytteiden määrät tulee ilmoittaa salmonellatutkimustodistuksessa.
  - Huomioi, että tietyissä tapauksissa näytteitä voi yhdistää. Katso tarkemmin:
    - liite I, A jakso, kohdat 2. ja 3.
    - liite II, A jakso, kohdat 1., 2. ja 3.



## Salmonellatutkimustodistukset, 5/5

### Jos todistuksissa on epäselvyyksiä

Salmonellatutkimustodistusten tietoja voi myös tarvittaessa täydentää:

- Ole yhteydessä lihan toimittajaan tai lähtömaan laboratorioon.
- Pyydä selvennykset kirjallisesti, esim. s-postitse.
- Voit myös pyytää laboratoriolta/toimittajalta täydennetyn tutkimusselosteen.

# Esimerkki 1



BANDYMAI  
ISO/IEC 17025

Nr. LA.01.142

Salmonellatutkimukset lähtömaassa tulee kohdistaa Suomeen lähetettävään lihalähetykseen.

Lihatoimittajan omavalvontatutkimukset eivät riitä.

2022-03-29

Sampling date: 2022-03-17  
Sample received: 2022-03-18  
Analyses started: 2022-03-25  
Analyses completed: 2022-03-29

Tässä ovat tarvittavat tiedot salmonella-menettelmästä.

Request No. U22-02908  
Request date: 2022-03-17

Sample No.	Testing object	Analysis	Result
M22-10767 Testing started: 2022-03-25	Sealiha, batch 15032201, production date 15.03.2022, exp date 25.03.2022, storage temp +2...+6°C, 1 pcs	Detection of Salmonella spp. (A) 25g LST EN ISO 6579-1:2017, išķyrys LST EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	not detected
		Enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli (A) 1g LST ISO 16649-2:2002	<10 cfu

E. coli:  
Ovatko nämä omavalvontatuloksia?

## Esimerkki 2



<i>Sample nr.</i>	10096064	<i>Production date</i>	10.03.2022	
<i>Product name</i>	Broiler	<i>Sampling date</i>	10.03.2022	
<i>Batch nr.</i>		<i>Best before</i>		
<i>Approval nr.</i>		The date of receipt of the test item	11.03.2022	
Analysis date	Analysis	Result	Unit	Identification of the method used
11.03.2022	Salmonella spp. Real-Time PCR	not detected	in 25 g	Real-Time PCR (procedure P11J18)
	Salmonella spp. Real-Time PCR	not detected	in 25 g	Real-Time PCR (procedure P11J18)
	E.coli	1.4*10 <sup>2</sup>	cfu/1g	EVS-ISO 16649-2:2011
	Salmonella spp. Real-Time PCR	not detected	in 25 g	Real-Time PCR (procedure P11J18)
	Salmonella spp. Real-Time PCR	not detected	in 25 g	Real-Time PCR (procedure P11J18)
	Salmonella spp. Real-Time PCR	not detected	in 25 g	Real-Time PCR (procedure P11J18)
	Salmonella spp. Real-Time PCR	not detected	in 25 g	Real-Time PCR (procedure P11J18)

E. coli:  
Onko kyse  
omavalvonta-  
tutkimuksista?



Tiedot salmonella-  
menetelmästä ovat  
liian yleisellä tasolla.





# Lopuksi



- Salmonellatutkimustodistus tulee olla luotettavasti yhdistettävissä kaupalliseen asiakirjaan ((EY) N:o 1688/2005, Liite IV), esim. referenssinumeron tai koodin avulla.
- Jos jokin asia on epäselvä, ota yhteyttä lihantoimittajaan ja pyydä selvitystä tai oman kunnan valvojan saadaksesi neuvoa miten toimia.
- Tarvittaessa voit olla yhteydessä Ruokavirastoon: [ensisaapumisvalvonta@ruokavirasto.fi](mailto:ensisaapumisvalvonta@ruokavirasto.fi)

# RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

