



Villisika puhuttaa nyt monia. Koulutuksessa käydään läpi esimerkiksi villisian sairauksiin ja triikiinäytteen ottamiseen liittyviä asioita.

Opi hygieeninen riistankäsittely

Riistan hygieeninen käsittely on nyt entistä tärkeämpää. Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutukseen osallistuneet saavat koulutetun metsästäjän pätevyyden ja heidät listataan Eviran valtakunnalliseen rekisteriin.

TEKSTI: ERE GRENFORSS

Riistan hygieeninen käsittely ja riistasairauksien tuntemus ovat nyt tärkeämpiä kuin ehkä koskaan aikaisemmin. Maailmalla leviävät riistaeläinten tautiepidemiat asettavat kasvavia vaatimuksia myös suomalaisten metsästäjien osaamiselle.

Melkein kaikki metsästäjät ovat kuulleet afrikkalaisesta sikarutosta, mutta kuinka moni oikeasti tuntee taudin oireita, taustaa ja sen merkittäviä vaikutuksia metsästykselle sekä yhteiskunnalle?

Kirjainyhdistelmä CWD saattaa herättää metsästäjissä erilaisia mielikuvia. Mutta kuinka moni tietää,

että se on lyhenne hirvieläinten näivetystaudista (Chronic wasting disease), joka on vaarallinen hirvieläinten tarttuva tauti? Sitä esiintyy nyt Norjassa, ja se on johtamassa tuhansien tunturipeurojen teurastuksiin. Tauti tarttuu myös hirveen ja valkohäntäpeuraan, mistä johtuen sen leviäminen on estettävä kaikin keinoin. Avuksi tarvitaan metsästäjien tietoa ja osaamista.

EU-asetus koulutuksen takana

Metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutuksen tärkein anti on suomalaisten metsästäjien riistankäsittelyosaamisen nostaminen. Sama tar-

ve koskee koko Eurooppaa, ja siksi asiaan on nähty tarpeelliseksi puuttua myös EU:n säädösten avulla.

EU-asetus nimittäin määrittelee, että metsästysseuraan on suotavaa kuulua henkilöitä, jotka on koulutettu arvioimaan riistanlihan turvallisuus ja käsittelemään sitä oikein. Tähän valmentavaa metsästäjän terveys- ja lihahygieniakoulutusta järjestetään siksi EU:n jäsenmaissa säännöllisesti. Metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutus on tämän koulutuksen suomalainen muoto.

Koulutuksia också på svenska

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira ylläpitää koulutetun metsästäjän rekisteriä ja hyväksyy Suomessa järjestettävän metsästäjän terveys- ja lihahygieniakoulutuksen. Kaikkiaan koulutuksiin on Suomessa osallistunut jo reilusti toista tuhatta metsästäjää. Metsästäjäliitto on ollut järjestämässä koulutuksia vuodesta 2013.

Virallisia, Eviran hyväksymiä kouluttajia on Suomessa kolme. Koulutuksen on kehittänyt hirvieläinsairauksien eläinlääketieteen tohtori, dosentti **Sauli Laaksonen** Helsingin yliopistosta. Hän on varttanut koulutuksen monipuolisen

sisällön luomisesta. Muut kouluttajat ovat eläinlääkärit **Mikaela Sauvala** Janakkalasta ja **Anne Woivalin** Kangasalta. Woivalin kouluttaa myös ruotsiksi.

Riistankäsittelyosaamista kentälle

Lainsäädäntömuutokset ovat jakanneet vastuuta riistanlihan käsitte-lyssä Suomessa aiempaa enemmän kenttätasolle. Siksi metsästäjän tulee nyt itse oikeasti osata arvioida riistanlihan laatu ja turvallisuus.

Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen käyneen henkilön yksi perustehtävistä on tarkastaa riistaeläin ja sen sisäelimet heti kaadon jälkeen. Koulutettu metsästäjä pystyy koulutuksen antamien tietojen pohjalta toteamaan, sisältääkö liha esimerkiksi ihmisen terveydelle vaarallisia muutoksia.

Myykö seurasi riistanlihaa?

Mikäli seura myy lihaa eteenpäin, tulee koulutus todelliseen tarpeeseen. Koulutuksessa opitaan riistanlihan

myymiseen liittyvät vaatimukset. Monet metsästysseurat ovat kustantaneet oman edustajansa koulutukseen, sillä koulutetun metsästäjän osaaminen hyödyttää koko seuraa.

Metsästäjä voi nykyisin koulutuksessa kerrottavien edellytyksien ilman eläinlääkärin suorittamaa lihantarkastusta toimittaa vähäisiä määriä luonnonvaraisen riistan lihaa myyntiin. Lihaa voidaan myydä esimerkiksi kauppaan, ravintolaan tai huutokauppaan. Tämä "vähäinen määrä" tarkoittaa maksimissaan 10 hirveä, 30 peuraa ja 50 metsäkaurista.

Jos seura taas myy riistanlihaa elintarvikealan laitoksiin tai toimittaa hirvieläimen lihaa jatkojalostettavaksi, tarvitaan virkaeläinlääkärin tekemä

lihantarkastus. Poikkeuksena tästä ovat niin sanotut rahtitoimintaa harjoittavat elintarvikehuoneistot, jonne voi viedä tarkastamatonta lihaa. Jatkojalostukseksi luetaan esimerkiksi makkaran teko, lihan palvaus tai jauhaminen.

Koulutettu metsästäjä metsästysseurassa

Koulutettu metsästäjä edustaa metsästysseurassa ajantasaista riistahygieniaosaamista. Hänen velvollisuutenaan on pitää itsensä ajan tasalla riistahygieniasta myös koulutuksen jälkeen ja jakaa tietoaan sekä taitojaan seuransa käyttöön.

Hyvä keino ajan tasalla pysymiseen on esimerkiksi "Koulutettu metsästäjä" -Facebook-ryhmän seuraaminen ja osallistuminen siellä käytävään keskusteluun. Lisäksi koulutuksen oppikirjan, *Metsästäjän terveysopin*, kattava sisäistäminen ja aktiivinen vertaaminen maastossa tehtyihin havaintoihin pitää koulutetun metsästäjän vireänä.

Koulutettu metsästäjä voi toimia virallisessa tehtävässä eläinlääkärin apuna, jos seura päättää jatkojalostaa riistanlihaa. Koulutuksen käynyt henkilö voi tehdä riistaeläimen ruhon ja sisäelinten tarkastuksen jo pyyntipaikalla. Jos koulutettu metsästäjä toteaa eläimen olevan kunnossa, voidaan pää ja sisäelimet jättää haluttaessa pyyntipaikalle ja toimittaa vain ruho lihantarkastukseen. Mutta jos koulutettua metsäs-

Metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutus

- Hinta Metsästäjäliiton jäsenille 100 euroa ja muille 150 euroa + ruokailu (tarkista mahdoll. ruokailujen hinta ilmoittautumisen yhteydessä järjestäjältä).
- Pakollinen ennakkoilmoittautuminen, ilmoita myös sähköpostiosoitteesi.
- Kurssin oppikirjana toimii **Metsästäjän terveysoppi 2013**, Wazama Media ja Suomen Metsästäjäliitto, 300 sivua, 523 kuvaa. Kirjan voi tilata Eräkontista www.erakontti.fi Koulutuksen käyneille toimitetaan postitse luottokorttikokoinen suorituskortti ja heidän henkilötietonsa kirjataan Eviran rekisteriin.
- Koulutuksen käyneet saavat oikeuden liittyä "Koulutetut metsästäjät" Facebook-ryhmään.

Koulutetut metsästäjät Facebookissa

Koulutetut metsästäjät on Metsästäjien terveys- ja hygieniakoulutuksen käyneiden oma Facebook-ryhmä. Se on keskustelufoorumi ja paikka ammattitaidon kehittämiselle. Foorumilla voi esittää valokuvia, näkemyksiä, kokemuksia sekä kysymyksiä kaikista metsästyshygieniaan liittyvistä asioista. Siellä voi esittää kysymyksiä riistan sairauksista ja niiden vaikutuksista lihan käyttökelpoisuuteen. Koulutetut metsästäjät-ryhmä on avoin myös metsästyskoirien terveyteen liittyville kysymyksille.

Koulutetut metsästäjät on suljettu ryhmä. Sinne voidaan hyväksyä myös metsästyksen, riistan jalostamisen, ruoaksi valmistamisen ja alaan liittyvän lainsäädännön asiantuntijoita. Ryhmän ylläpitäjänä toimii ja liittymispyynnöt hyväksyy dosentti **Sauli Laaksonen**.



täjää ei ole saatavilla, täytyy ruho, pää ja kaikki sisäelimet mahaa ja suolia lukuun ottamatta toimittaa virkaeläinlääkärin tarkastettavaksi.

Mikä on ilmoitettu elintarvikehuoneisto?

Viime vuosina monet hirviporukat ympäri Suomea ovat hyväksyttäneet nykyaikaiset lahtivajansa niin sanoituksi ilmoitetuiksi elintarvikehuoneistoiksi. Koulutuksessa käydään läpi mitä ominaisuuksia lahtivajalta tällöin vaaditaan.

Maamme lainsäädäntö on myös syksystä 2014 saakka vaatinut tällaisilla lahtivajoilla työskenteleviltä koulutusta elintarvikehygieniasta. Käyty Metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutus kattaa kyseisen lain vaatimuksen.

Koulutusvaatimus koskee yli kolmen kuukauden ajan kestävästä työskestelyä, jolloin käsitellään yleiseen kulutukseen (suoraan kuluttajalle

Koulutuksessa perehdytään riistan koko ketjuun metsästä elintarvikkeeksi.



Jussi Partanen

Koulutukset keväällä 2018

- **2.-3.3.** [pe 17-21, la 9-15] Etelä-Häme, Renko, Inkalan kartano, os. Inkalanatie 91, Hämeenlinna. Ilmoittautuminen 1.3. mennessä: etelahame@metsastajaliitto.fi tai 050 564 8371
- **9.-10.3.** [pe 17-21, la 9-15] Pohjois-Savo, Siilinjärvi, Kunnonpaikka. Ilmoittautuminen 1.3. mennessä: pohjoissavo@metsastajaliitto.fi tai 045 173 55857
- **23.-24.3.** [pe 17-21, la 9-15] Kainuu, Sotkamo, Vuokatti urheilupuisto. Ilmoittautuminen 9.3. mennessä: juhani.voutilainen@metsastajaliitto.fi tai 050 354 7276
- **23.-24.3.** [fre 17-21, lö 9-15] Egentliga Finland, Kimito (på svenska). Anmälan senast den 12.3. michaela.poutanen@metsastajaliitto.fi eller 050 564 8371
- **6.-7.4.** [pe 17-21, la 9-15] Varsinais-Suomi, Paimio. Ilmoittautumiset 26.3. mennessä: michaela.poutanen@metsastajaliitto.fi tai 050 564 8371
- **13.-14.4.** [pe 17-21, la 9-15] Pohjois-Häme, Lahdesjärven ABC, Tampere. Ilmoittautumiset 31.3. mennessä: petri.passila@metsastajaliitto.fi tai 0400 411 110
- **20.-21.4.** [pe 17-21, la 9-15] Pohjanmaa, Ilmajoki, E-P:n opisto. Ilmoittautumiset 5.4. mennessä: veli.kujala@metsastajaliitto.fi tai 0400 515 406
- **4.-5.5.** [pe 17-21, la 9-15] Keskipohja, K-P:n kouluyhtymä, Perhon ammattiopisto. Haanentie 26, Perho. Ilm. 20.4. mennessä jorma.koivuuniemi@kpedu.fi tai 044 725 0659. Yöpyminen opistolla: Ninja Sironen 0406812833

Katso lisätiedot piirien palstalta. Tiedot myös piirien ja liiton nettisivuilla. Kevään aikana tulossa vielä koulutukset (suomi ja ruotsi) Uudenmaan alueelle. Seuraa piirin nettisivuja.

tai vähittäismyyntiin) toimitettavaa luonnonvaraisen riistan lihaa.

Koulutuksessa ainutlaatuinen sisältö

Koulutus kestää 10 tuntia ja se ja kaantuu tyypillisesti kahdelle päivälle. Koulutus perustuu runsaan kuva- ja videomateriaalin käyttöön.

Koulutuksessa käydään läpi muun muassa riistaeläinten anatomiaa, fysiologiaa ja riistaeläinten sairaudet sekä tietopaketti metsästäjän terveyteen vaikuttavista muutoksista riistanlihassa. Lisäksi käsitellään aiheeseen liittyviä säädöksiä ja määräyksiä.

Metsästäjän terveys- ja hygieniakoulutuksessa perehdytään uusimman tutkimustiedon valossa riistan koko ketjuun metsästä elintarvikkeeksi: riistanlihan laatuun vaikuttavat metsästyskäytännöt, teurastustekniikat, suolistus, kuljetus, nylky, viimeistely, jäädytys sekä lahtivajojen hygieniä. Metsästäjiä on palautteen perusteella kiinnostanut myös lihan raakakypsytykseen ja kylmäsäilytykseen liittyvät asiat.

RHY- ja SRVA-väki koulutukseen

Riistanhoitoyhdistykset nimeävät henkilöitä tarkastamaan ne ammutut hirvieläimet, joista haetaan uut-

ta pyyntilupaa eläimen sairauden tai vahingoittumisen vuoksi. Aikaisemmin uuden pyyntiluvan myönsi poliisi, nykyään Suomen riistakeskus.

SRVA-toiminnassa tulee vastaan tilanteita, joissa koulutuksen antamisa oppeja voi soveltaa. SRVA-henkilöt joutuvat esimerkiksi arvioimaan riistanlihan kelpavuutta ihmisravinnoksi. Riistanhoitoyhdistysten suositellaan lämpimästi lähettävän nämä nimeämänsä henkilöt koulutukseen – siitä on taatusti hyötyä heidän suorittaessaan tehtäväänsä.

Tärkeää tietoa karhun ja villisian pyytäjille

Koulutuksessa kerrotaan myös triikiinäytteen ottamiseen liittyvät vaatimukset. Se on tarpeen erityisesti karhun ja villisian pyytäjille, koska juuri niissä riistalajeissa triikiinin esiintymisen riski on suuri.

Tämän hetken puhutuinta riistan terveyteen liittyvää uhkaa eli afrikkalaista sikaruttoa ja muita riistan ajankohtaisia sairauksia luonnollisesti käsitellään koulutuksessa. Riistan sairaudet tulevat varmasti herättämään erityisen paljon keskustelua kevään tilaisuuksissa. Kannattaa siis ehdottomasti lähteä mukaan oppimaan uutta. ■