



27.6.2005

## NAUDANLIHAN MERKINTÄJÄRJESTELMÄN TOTEUTUMINEN TAMPERELAISISSA MYYMÄLÖISSÄ

### Taustatietoja

Kaupan pidettävään leikattuun ja jauhettuun, tuoreeseen ja pakastettuun naudanlihaan on tehtävä merkinnät lihan alkuperästä. Alkuperätietojen ilmoittaminen on pakollista valmiiksi pakatun lihan pakkauksissa sekä irtomyynnissä lihan välittömässä läheisyydessä.

Naudanlihan alkuperän ilmoittaminen perustuu EY:n parlamentin ja neuvoston (EY/1760/2000) sekä komission (EY/1825/2000) antamiin asetuksiin. Merkinnät tehdään, jotta tarvittaessa liha voidaan jäljittää tuotantotilalle asti. Merkintäjärjestelmän toteuttaminen on yksi niistä toimista, joilla ehkäistään eläintautien leviämistä.

Jokaisella myymälällä, joka käsittelee naudanlihaa tulee olla kirjallinen naudanlihan merkintäjärjestelmän kuvaus. Käsiteltävistä naudanlihaeristä on pidettävä kirjanpitoa ja pakkauksiin on tehtävä alkuperää ja erää koskevat merkinnät. Elintarvikevalvonta tarkastaa naudanlihan merkintäjärjestelmän vuosittain.

### Myymälätarkastukset 2005

Tampereella tehtiin vuoden 2005 tarkastukset myymälöissä maaliskuu-toukokuun aikana. Tarkastuksella tarkastettiin, että myymälällä on kirjallinen naudanlihan merkintäjärjestelmän kuvaus ja että kuvaus vastaa 1.3.2004 voimaan tulleita uusia, merkintäjärjestelmää koskevia ohjeita. Lisäksi selvitettiin toteutuuko naudanlihan jäljitettävyyden tarkastamalla pakkaukseen tehdyt merkinnät ja vertaamalla niitä naudanlihasta pidettyyn kirjanpitoon.

Naudanlihaa käsitteleviä myymälöitä on Tampereella tällä hetkellä 32 kpl. Yksityisiä, ketjuun kuulumattomia myymälöitä on näistä 9 kpl. Tarkastukset tehtiin kaikkiin myymälöihin.

### Tulokset

Naudanlihan merkintäjärjestelmän kuvaus oli päivittämättä 4 (13%) myymälällä. Osalla, ketjuun kuuluvilla myymälöillä oli ketjun päivitetty naudanlihan merkintäjärjestelmän kuvaus, mutta sitä ei oltu täydennetty myymäläkohtaisilla tiedoilla. Päivitettyä merkintäjärjestelmää ei



27.6.2005

myöskään oltu aina otettu käyttöön. Yhdellä myymälällä ei löytynyt lainkaan naudanlihan merkintäjärjestelmää.

### **Naudanlihaerien kirjanpito**

Naudanlihaerien kirjanpito hoidettiin erillisellä kirjanpidolla 13 myymälässä. 18 myymälää ilmoitti hoitavansa kirjanpidon säilyttämällä ja täydentämällä lihalaitoksen lähetyslistoja. Neljä myymälää piti sekä omaa kirjanpitoa että täydensi lähetyslistoja. Yhdellä myymälällä ei ollut minkäänlaista kirjanpitoa käsitellyistä naudanlihaeristä. Myymälöistä kuusi ilmoitti yhdistävänsä eri naudanlihaeriä toisiinsa. Yhdelläkään myymälällä ei ollut kirjanpitoa yhdistetyistä eristä.

### **Erätunnuksen määrittely**

Erätunnus määritettiin pääasiassa (21 kpl) käyttämällä lihalaitoksen käyttämää erätunnusta. kolme myymälää ilmoitti käyttävänsä erätunnuksena lihalaitoksen tunnusta ja pakkauspäivää, kolme myymälää käytti pelkästään lihalaitoksen ilmoittamaa pakkauspäivää ja neljä myymälää käytti eränumerona jotain muuta mm. lähetyslistan numeroa.

### **Jäljitettävyyden toteutuminen**

Naudanlihan jäljitettävyys toteutui huonosti tamperelaisissa myymälöissä. Vain 15 (47%) myymälällä jäljitettävyys toteutui hyvin, 11:sta (34%) osittain ja 8:llä (25%) ei lainkaan. Eniten (50% myymälöistä) virheitä oli kirjanpidossa. Kirjauksia oli unohdettu tehdä, tai lähetyslistoja ei ollut enää tallella. Paketin eränumero ei aina vastannut kirjanpidon erämerkintää, vaikka kirjanpitoa olisi pidettykin. Myös alkuperää koskevissa merkinnöissä oli puutteita 4 (13%) myymälässä.

### **Pohdintaa tuloksista**

Naudanlihaa käsittelevien myymälöiden määrä oli vähentynyt edellisestä vuodesta neljällä. Tarkastusten perusteella on odotettavissa, että jatkossa yhä useampi myymälä tulee siirtymään teollisuuden pakkaamaan jauhelihaan ja täten naudanlihaa käsittelevien myymälöiden osuus tulee edelleen vähenemään. Viime vuonna panostettiin tarkastuksilla siihen, että myymälät päivittäisivät naudanlihan merkintäjärjestelmänsä ja suurin osa myymälöistä oli näin myös tehnyt ja tilanne oli parantunut siltä osin.



27.6.2005

Vuonna 2004 yli puolet myymälöistä hoiti merkintäjärjestelmään kuuluvan kirjanpidon erillisellä kirjanpidolla. Tänä vuonna lähetyslistojen täydentämiseen perustuva kirjanpito oli tullut suosittumaksi tavaksi. Erätunnus määritettiin edelleen pääosin lihalaitoksen erätunnusta käyttämällä.

Jäljitettävyys oli hieman parantunut viime vuodesta. Hyvin jäljitettävyys toteutui 47 %:lla myymälöistä, kun vastaava luku oli viime vuonna 25 %. Myös osittain toteutumisen määrä oli hieman kohonnut edellisestä vuodesta (28% → 34%). Edelleen jäljitettävyys jäi kokonaan toteutumatta 25 %:lla myymälöistä (vuonna 2004 28 %). Huomionarvoista on myös se, että tänä vuonna erämerkinnöissä ei todettu puutteita. Suurimmat puutteet jäljitettävyydessä todettiin kirjanpidon puutteissa.

Parantuneeseen tilanteeseen vaikutti todennäköisesti se, että tarkastukset toteutettiin vain puolen vuoden kuluttua edellisistä tarkastuksista. Kun tarkastukset ko. asian tiimoilta tehdään kerran vuodessa ehtii kirjaamisinto lopahtaa ja ohjeet unohtua. Naudanlihan merkintäjärjestelmän toteuttaminen vaatii jatkuvaa motivointia, koska myymälät eivät ole sisäistäneet oman kirjanpitonsa merkitystä kokonaisuuden kannalta. Asiaa pidetään helposti hätävarjelun liioitteluna.

### **Naudanlihan merkinnät 1.3.2004 alkaen**

Naudanlihan merkintäjärjestelmään on tullut muutoksia vuosittain ja viimeksi 1.3.2004 alkaen. Tällä hetkellä edellytetään seuraavia merkintöjä:

**Leikatusta naudanlihasta** on alkuperän lisäksi ilmoitettava:

- erätunnus,
- alkuperä,
- maa, jossa nauta tai naudat on teurastettu sekä teurastamon hyväksymisnumero ja
- maa, jossa lihaa on leikattu sekä leikkaamon tai leikkaamoiden hyväksymisnumerot.



27.6.2005

Leikatun naudanlihan alkuperällä tarkoitetaan maita, joissa nauta tai naudat ovat syntyneet, kasvatettu ja teurastettu. Jos kyseessä on sama maa, voidaan käyttää sanaa "alkuperä". Muussa tapauksessa maat on erikseen lueteltava.

**Jauhetusta naudanlihasta on ilmoitettava:**

- erätunnus,
- alkuperä,
- maa, jossa nauta tai naudat on teurastettu ja
- maa, jossa jauheliha on valmistettu.

Jauhetun naudanlihan alkuperällä tarkoitetaan vain maita, joissa nauta tai naudat ovat syntyneet ja kasvatettu. Maat voidaan luetella sanan "alkuperä" jälkeen, vaikka kyseessä olisi useampia eri maita. Jos alkuperämaita on vain yksi ja se on sama kuin jauhelihan valmistusmaa, alkuperää ei tarvitse ilmoittaa lainkaan.

**Lisätietoja:**

ympäristöinsinööri Merja Virtanen puh. 02077 73578

terveystarkastaja Karin Alentola puh. 02077 73237