

## 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 sähköpostitse. Poronhoitoalueen kiintiömetsästyksen osalta linkki ohjeisiin toimitetaan kaatajalle Suomen riistakeskuksesta saalisilmoituksen vastaanottamisen jälkeen. Lisäksi kaikki karhunlihan ja osien myyntiin liittyvät ohjeet löytyvät Suomen ympäristökeskuksen verkkosivuilta:

- Suomen ympäristökeskus, CITES-sivusto ymparisto.fi:ssä:  
<https://www.ymparisto.fi/fi/luvat-ja-velvoitteet/cites-lajien-luvat-ja-velvoitteet>
- Karhua koskevat ohjeet: <https://www.ymparisto.fi/fi/luvat-ja-velvoitteet/cites-lajien-luvat-ja-velvoitteet/cites-ja-elaimet/metsastajille>
- Lupien hakeminen: <https://www.ymparisto.fi/fi/luvat-ja-velvoitteet/cites-lajien-luvat-ja-velvoitteet/hae-lupia-ja-todistuksia>

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 13.8.2026) 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-hakemukset@syke.fi](mailto:cites-hakemukset@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 todistuksesta eli saalis-todistuksesta (vaaditaan Sykestä sähköisesti haettavan myyntiluvan liitteeksi), tiedustelut voi ohjata siihen Suomen riistakeskuksen aluetoimistoon, jonka alueelle poikkeuslupa on myönnetty tai poronhoitoalueen karhusaaliin osalta osoitteeseen [raportointi@riista.fi](mailto:raportointi@riista.fi). Todistus on maksuton ja se toimitetaan poikkeusluvan saajalle ja/tai kaatajalle automaattisesti arkipäivisin.

### Luonnonvarakeskus (Luke) ohjeistaa näytesaatteessaan seuraavasti:

Mikäli karhu toimitetaan riistankäsittelylaitokseen lihantarkastusta ja myyntiä varten, metsästäjän ei tule itse ottaa näytteitä. Riistankäsittelylaitoksia on pyydetty toimittamaan tutkimuksen tarvitsemat näytteet. Riistankäsittelylaitoksen toimija on vastuussa Lukelle toimitettavien näytteiden ottamisesta ja lähettämisestä. 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.

Omaan käyttöön tulevista kaadetuista yksilöistä näytteet toimittaa metsästäjä.

Luken näytteenotto-ohjeet löytyy seuraavilta sivuilta: <https://www.luke.fi/fi/luonnonvaratieto/tiedetta-ja-tietoa/karhu/saaliiksi-saatujen-karhujen-naytteet-20262027>

Ruokaviraston sivuilta löytyy ohjeet luonnonvaraisen riistan lihentarkastukseen (virkaeläinlääkäri suorittaa riistankäsittelylaitoksessa) 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/lihentarkastus/luonnonvaraisen-riistan-lihentarkastus>
- <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikeyrityksen-perustaminen-ja-omavalvonta/ilmoita-elintarviketoiminnasta/hyvaksytyt-elintarvikehuoneistot>
- [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet-ja-lainsaadanto/riistaohje\\_2023.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet-ja-lainsaadanto/riistaohje_2023.pdf)

Luettelo hyväksytyistä trikiinilaboratorioista (ja Ruokaviraston lähetelomake trikiinitutkimukseen):

- <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\\_triikiinitutkimus.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/laboratorion-ohjeet-lahetteet/elaintautitutkimukset/luonnonvaraiset-elaimet/lab-1039-lahete_triikiinitutkimus.pdf)

### **Ruokavirasto on antanut ohjeen riistan lihan käsittelystä ja lihan toimittamisesta myyntiin:**

Ohjeessa on kerrottu, miten luonnonvaraisen riistan ruho tai liha voidaan myydä erilaisissa tilanteissa: kun lihaa toimitetaan laitokseen jalostettavaksi, kun liha toimitetaan vähittäismyyntiin (=kauppaan tai ravintolaan) ja kun lihaa myydään suoraan kuluttajalle. Ao. ohje ohjeistaa vain elintarvikehygieeniseltä kannalta. Ohjeen mukaan:

- Metsästäjä voi myydä tai luovuttaa karhunlihaa suoraan kuluttajalle ilman lihentarkastusta rekisteröidystä elintarvikehuoneistosta (Syken myöntämä myyntilupa oltava lihaa myytäessä). **Tällöin karhun ruho on kuitenkin tutkittava trikiinien varalta.** Näytteen ottaa metsästäjä ja toimittaa sen hyväksytyyn laboratorioon tutkittavaksi. Näytteeksi otetaan kaksi n. 25 gramman suuruista palaa palleasta, poskilihaksesta tai kielestä. Karhunlihaa ei saa myydä tai luovuttaa kuluttajalle ennen negatiivisen tuloksen saamista. Linkki trikiinitutkimuksia tekevästä laboratorioista löytyy tästä ohjeesta.
- Silloin kun lihaa myydään muualle kuin suoraan kuluttajalle, sille on tehtävä lihentarkastus. Lihentarkastuksen voi tehdä vain virkaeläinlääkäri eli ns. tarkastuseläinlääkäri riistankäsittelylaitoksessa. Riistankäsittelylaitos on hyväksytty elintarvikehuoneisto, jossa luonnonvaraista riistaa loppuunturastetaan eli ns. riistaturastamo. Linkki hyväksytyihin elintarvikehuoneistoihin löytyy tästä ohjeesta.
- Karhun ruho voidaan tarkastaa vain riistankäsittelylaitoksessa tai sellaisessa poraturastamossa, joka on hyväksytty karhun turastamiseen. Kaikki lihentarkastukseen liittyvä näytteenotto, tapahtuu riistankäsittelylaitoksessa. Trikiininäyte on tutkittava ja siitä on saatava negatiivinen tutkimustulos ennen kuin ruho voidaan hyväksyä.
- Lihentarkastuksessa 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.
- Metsästysseuraan voi kuulua koulutettu henkilö, joka on suorittanut Ruokaviraston hyväksymän hygieni- ja terveystutkituksen. Koulutettu henkilö voi tehdä elinten ja ruhon alustavan tarkastuksen maastossa, jonka lisäksi koulutettu henkilö tarkastaa riistaeläimen käyttäytymisen ennen kaatoa sekä ympäristön saastumisen varalta. Mikäli koulutettu henkilö ei huomaa elimissä mitään poikkeavaa, elimet voi jättää kaatopaikalle. Pää ja pallea pitää kuitenkin toimittaa karhun ruhon mukana riistankäsittelylaitokseen, kun ruho tuodaan lihentarkastukseen. Koulutettu henkilö täyttää ilmoituksen tarkastuksesta, joka toimitetaan ruhon mukana riistankäsittelylaitokseen.
- <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/elintarvikkeiden-alkutuotanto/elaimista-saatavat-elintarvikkeet/tuotantoelaimet/riista2/metsastajien-hygieni--ja-terveyskoulutus2>

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

*(tämä ohjeistus on päivitetty 13.8.2026)*