



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Koirien ja kissojen eläinperäinen raakaruoka

Koirien ja kissojen eläinperäinen raakaruoka

1 Johdanto

Lemmikkieläinten raakaruokinta eläinperäisillä aineksilla ja sitä kautta raakoja lemmikkieläinten rehuja valmistavien yritysten määrä sekä em. rehujen tuotantomäärä ovat olleet kasvussa lähivuosien aikana. Tämän ohjeen tavoitteena on tuoda esille raakaruokiin ja -ruokintaan liittyviä erityispiirteitä, jotka raakaruokaa lemmikkieläintensä ruokinnassa käyttävien kuluttajien on tärkeää ottaa huomioon.

2 Määritelmiä

Raakaruualla tarkoitetaan tässä lemmikkieläimille valmistettua eläinperäistä rehua, jota ei ole lämpökäsitelty. Eläinperäisellä tarkoitetaan tässä sitä, että rehun raaka-aineena on käytetty elintarviketuotantoeläinten, kuten naudan, sian tai siipikarjan, riistaeläinten tai kalojen osia.

Eläimistä saatavilla sivutuotteilla tarkoitetaan tässä eläinten teurastuksen tai muun elintarviketuotannon yhteydessä syntyviä sellaisia eläinten osia, joita ei syystä tai toisesta käytetä elintarvikkeeksi, ja joita on mahdollista käyttää lemmikkieläinten ruokinnassa. Elintarvikkeeksi kelpaavakin raaka-aine muuttuu sivutuotteeksi viimeistään siinä vaiheessa, kun se päätetään käyttää rehunvalmistukseen.

Raakaruokien hygieenisenä laatukriteerinä käytetyt enterobakteerit elävät ihmisten ja eläinten suolistossa, jätevesissä, maaperässä ja luonnonvesissä. Osa enterobakteereista on tautia aiheuttavia (mm. vatsa- ja virtsatietaudit).

Lemmikkieläinten ruoat ovat rehuja ja kuuluvat siten rehulainsäädännön piiriin. Elintarvikelainsäädäntöä niihin ei sovelleta.

3 Raakaruoka

Raakaruoan raaka-aineista suurin osa on elintarviketuotantoeläinten osia. Nämä osat ovat enimmäkseen vähempiarvoisia ruhonosia, joita ei syystä tai toisesta hyödynnetä elintarvikkeena. Tällaisia osia voivat olla esimerkiksi luut, elimet, ruhoista trimmattu liha ja kalanperkeet. Raakaruuissa voidaan käyttää myös muita kuin eläinperäisiä raaka-aineita, esimerkiksi kasviksia tai viljaa, mutta raakaruoasta puhuttaessa ne on aina sekoitettu raakan eläinperäisen aineksen joukkoon.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Koirien ja kissojen eläinperäinen raakaruoka

Raakaruoan raaka-aineita yleensä vain paloitellaan tai jauhetaan ja sekoitetaan yhteen muiden raaka-aineiden kanssa. Myös raa'at, kokonaiset pakastetut luut ovat raakaruokaa. Raakaruoka myydään Suomessa pääosin pakasteena.

Säilykkeet, kuivanappulat, kypsennetyt koiranmakkarat ja erilaisilla lämpökuivatusmenetelmillä kuivatut makupalat (kuten luut tai siankorvat) eivät ole raakaruokaa.

Raakaruokaa myydään rehuaineena, täydennysrehuna ja täysrehuna. Rehuaineet koostuvat pääsääntöisesti yhdestä ainesosasta. Lemmikkieläinten rehuissa liha ja eläinperäiset tuotteet ovat kuitenkin yksi ainesosa eli esimerkiksi sian- ja naudanlihan tai elinten seos on edelleen rehuaine. Täydennysrehulla tarkoitetaan useamman rehuaineen seosta, joka ei kuitenkaan yksinään riitä kattamaan eläimen jokapäiväistä ravintoaineiden tarvetta. Täysrehu taas on sellainen rehu, joka ainoanakin ravintona riittää kattamaan eläimen ravitsemuksellisen tarpeen eikä muuta täydentävää ravintoa tarvita.

4 Raakaruoan erityispiirteitä

Raakaruokaan liittyy väistämättä kuumennettua ruokaa suurempia mikrobiologisia riskejä. Raakaruoan valmistajia neuvotaan kiinnittämään erityistä huomiota raaka-aineen laatuun, koska kuumennuskäsittelyn puuttuessa bakteereja tuhoavaa käsittelyä ei ole. Raaka-aineen bakteerimäärä lisääntyy raaka-aineen käsittelyn, kuten jauhamisen, aikana. Pakasteessa määrä ei kasva, mutta sulatettaessa tuotteesta irtoava neste on erinomainen kasvualusta bakteereille. Raaka-aineen hygieeninen käsittely, nopea jäädytys ja kylmäketjun säilyminen kaikissa keräämisen, kuljettamisen ja käsittelyn vaiheissa on erityisen tärkeää raakaruokaa valmistettaessa.

Lainsäädäntö asettaa valmiille lemmikkieläinten ruoalle mikrobiologiset raja-arvot salmonellan ja enterobakteerien osalta. Enterobakteerien raja-arvo on erikseen kypsälle ja raa'alle lemmikkieläinten ruoalle, salmonellaa ei saa esiintyä missään rehuissa. Vaikka suoria raja-arvoja ei muille mikrobeille olekaan, rehujen on silti aina oltava myös muilta osin turvallisia ja eläinlajin/eläimen ruokintaan sopivia.

Raakaruoka on vähittäismyymälöissä myytävä pakattuna. Poikkeuksen tähän tekevät hyväksytyt lemmikkieläinten ruokia valmistavat laitokset, joiden yhteydessä on myymälä, ja jotka myyvät tuotteita ns. lihatiskiperiaatteella eli palvelumyyntinä. Myös irtona myytävissä tuotteissa on oltava pakkausmerkintää vastaavat tiedot kuluttajan nähtävillä, ja ne on annettava tuotteen mukaan vähintään pyydettyäessä.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Koirien ja kissojen eläinperäinen raakaruoka

Alla esimerkki raakaruoan etiketistä (tähdellä merkityt tiedot eivät ole pakollisia):

Jauheliha / Maletkött	
Rehuaine (Koirille*/ för hundar*)	
Ravintoaineet/näringsämnen:	
Raakavalkuainen/råprotejn	18 %
Raakarasva/råolja och råfett	20 %
Kosteus/fuktighet	60 %
Koostumus/Sammansättning: Sianliha/Griskött	
Ainoastaan lemmikkieläinten ruokaa / Endast som sällskapsdjursfoder	
Säilytys/Förvaring: -18 °C*	
Käytettävä ennen*/sista användningsdag*: 6 kk pakkauspäivästä, 6 mån efter förpackningsdag* Pakkauspäivä */ förpackningsdag* PP/KK/\\V	
Eränumero (voi olla käytettävä ennen tai pakkauspäivä) / Partienumret (kan vara sista användningsdag eller förpackningsdag)	
Nettopaino / nettovikt 500 g Valmistaja/tillverkare: Urhon Murkina Oy, Jännebulvardi 7,00100 Koppi Hyväksyntänumero FIP3-XXXXX/2010 **	

Tarkempia tietoja rehujen merkintävaatimuksista löytyy Ruokaviraston oppaasta [Rehujen merkinnät](#).

5 Raakaruokaan liittyvät mikrobiologiset riskit

Raakaan lihaan ja tässä tapauksessa eläimistä saatuihin sivutuotteisiin ja niistä valmistettuihin lemmikkieläinten ruokiin liittyy väistämättä kypsennettyjä tuotteita suurempia mikrobiologisia riskejä. Lemmikkieläinten raakaruoassa, kuten raa'assa lihassa tai elimissä, voi olla ihmisille tai eläimille haitallisia mikrobeja, jotka voivat siirtyä ihmisiin huolimattoman käsittelyn seurauksena. Tällaisia haitallisia, ihmisille tautia aiheuttavia mikrobeja voivat olla esimerkiksi salmonella, kampylobakteeri ja EHEC.

Ruokavirasto tutkii haitallisten bakteerien esiintymistä suomalaisissa elintarviketuotanto-eläimissä ja elintarvikkeissa sekä rehuissa. Kotimaiset lemmikkieläinten raakaruokaa valmistavat toimijat käyttävät valmistuksessa kotimaisia raaka-aineita. Siten näiden haitallisten bakteerien esiintymisestä suomalaisissa elintarviketuotantoeläimissä ja lihatuotteissa saa jonkinlaisen käsityksen myös siitä, miten yleistä niiden esiintyminen voi olla lemmikkieläinten raakaruoassa. Erilaisten haitallisten bakteerien esiintymisen todennäköisyys ja yleisyys vaihtelee eläinlajeittain. Tutkimuksia kohdennetaan siksi niihin eläinlajeihin ja niistä saatuihin elintarvikkeisiin, joissa kyseisen bakteerin esiintymisen riski on suurin.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujaosto

Koirien ja kissojen eläinperäinen raakaruoka

Lisätietoa haitallisista mikrobeista ja niiden esiintymisestä löytyy [Ruokaviraston nettisivuilta](#) ja [Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen \(THL\) sivuilta](#).

Raakaruoan raaka-aineen tuominen Suomeen muista EU-maista on sallittua ja kotimaisillekin valmistajille mahdollista. Myös ulkomailla ulkomaisista raaka-aineista valmistettua raakaruokaa saa myydä Suomessa. Eläintautitilanne on Suomessa merkittävästi paljon parempi kuin muissa EU-maissa.

Eläinperäiset ainesosat eivät ole ainoa mahdollinen haitallisten bakteerien lähde raakaruoissa. Myös kasviksissa voi esiintyä merkittäviä määriä mm. enterobakteereita, joista osa voi olla tautia aiheuttavia. Tautia aiheuttavia bakteereita voi kulkeutua kotiin myös ulkoa.

6 Parhaat käytännöt raakaruoan käsittelyssä kotona

Raakaruoan käsittelyssä pätevät samat asiat kuin raa'an lihan käsittelyssä muutenkin. Hyviä käytäntöjä bakteerien kasvun, leviämisen ja ihmisten tartuttamisen estämiseksi ovat:

- Käytä metallisia tai keraamisia välineitä, pese ne käytön jälkeen välittömästi kuumalla vedellä (yli 70°C). Älä käytä puisia välineitä, koska niitä ei saa puhtaaksi.
- Pese myös eläimen ruokakuppi ja vesiastia. Bakteerit säilyvät astioiden pinnoilla ja juomavedessä hyvin.
- Jos sekoitat raakaruuan itse, käytä eri leikkuulautoja ja välineitä ihmisten ja eläinten ruuanvalmistukseen ja säilytä välineet erillään ihmisten ruoan valmistuksessa käytetyistä välineistä.
- Käsittele ja säilytä muutenkin elintarvikkeet selvästi erillään lemmikkieläinten ruoasta.
- Vältä koskemasta käsin raakaruokaan ja jos kosket, pese kädet välittömästi koskemisen jälkeen, ettet levitä bakteereja.
- Säilytä raakaruoka pakkauksessa, älä irtotavarana esimerkiksi jääkaapissa tai pakastimessa.
 - Jos säilytät raakaruokaa jääkaapissa, käytä kannellista astiaa.
 - Jos kotitaloudessa on pieniä lapsia, varmista ettei heillä ole pääsyä koiranruokaan keittiössä tai eläimen ruokakupilla.
- Käytä sulattamasi raakaruoka mahdollisimman nopeasti sulatuksen jälkeen.
 - Älä pakasta uudestaan kerran sulatettua raakaruokaa.
 - Älä säilytä sulatettua raakaruokaa useita päiviä jääkaapissa.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehujasto

Koirien ja kissojen eläinperäinen raakaruoka

- Pese kädet aina raakaruuan käsittelyn jälkeen ennen kuin kosketat muita perheenjäseniä tai ihmisiä yleensä tai valmistat ruokaa ihmisille. Huolehdi käsihygieniasta muutoinkin hyvin.
- Raakaruoka on hyvä alusta bakteerien kasvulle!
- Koiran uloste voi olla tartuntalähde.
 - Älä kerää ulosteita paljain käsin.
 - Katso, että lapsesi ei pääse kissan hiekkalaatikkoon tai käsittele koiran ulosteita pihalla.
 - Huolehdi käsien pesusta ulkoilun jälkeen.

7 Suomessa valmistetun lemmikkieläinten ruuan valvonta

Rehun eli tässä tapauksessa lemmikkieläinten ruuan turvallisuudesta, laadusta ja sopivuudesta eläimen ruokintaan sekä ylipäätään lainsäädännön noudattamisesta vastaa aina rehun valmistaja tai markkinoija. Rehun myyjän ja käyttäjän vastuulla on noudattaa rehun etiketissä olevaa säilytys- ja käyttöohjetta sekä käsitellä rehua oikein.

Lemmikkieläinten ruokien valmistaminen eläinperäisistä raaka-aineista edellyttää hyväksynnän hakemista Ruokavirastosta ennen toiminnan aloittamista. Ruokaviraston nettisivuilta löytyy [lista kotimaisista hyväksytyistä lemmikkiruokalaitoksista](#) (section VIII). Myös pakkaaminen katsotaan valmistamiseksi; raakaruuan kohdalla valmistaminen on usein lähinnä paloittelua tai hienontamista ja pakkaamista.

Ruokavirasto valvoo hyväksymiään lemmikkiruokalaitoksia vuosittaisen riskiperusteisen valvontasuunnitelmansa mukaisesti. Valvontaan liittyvillä tarkastuksilla ja näytteenotolla tarkastellaan toiminnan ja tuotteiden vaatimustenmukaisuutta suhteessa lainsäädännön asettamiin vaatimuksiin. Suurin osa lainsäädännöstä ja sitä kautta vaatimuksista on kaikille EU-maille yhteisiä. EU-lainsäädäntöä täydentää joiltakin osin kansallinen lainsäädäntö. Muista maista Suomeen tuotavien lemmikkieläinten rehujen on täytettävä myös Suomen lainsäädännön asettamat vaatimukset. Suomen ulkopuolella sijaitsevien laitosten valvonnasta vastaavat sijaintimaan viranomaiset. Markkinavalvontaa eli näytteenottoa Suomessa vähittäismyynnissä olevista lemmikkieläinten rehuista tehdään myös ulkomailla valmistettujen tuotteiden osalta. Tällöin mahdollisten puutteiden korjaamisesta tai niiden saattamisesta valmistajan tietoon sekä tuotteiden takaisinvedosta vastaa rehun tuoja tai markkinoija.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Rehijaosto

Koirien ja kissojen eläinperäinen raakaruoka

8 Eläinperäisiä lemmikkieläinten ruokia ja niiden valmistajia koskevaa lainsäädäntöä

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009 ns. sivutuoteasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 142/2011 ns. toimeenpanoasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005 ns. rehuhygieniasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1831/2003 ns. rehujen lisäaineasetus
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 767/2009 ns. rehujen markkinoille saattamisasetus
- Sivutuotelaki N:o 517/2015
- Rehulaki N:o 86/2008
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 548/2012 ns. rehualan toiminnanharjoittaja-asetus muutoksineen.

Edellä mainittuihin säädöksiin on tullut niiden antamisen jälkeen muutoksia, jotka on myös otettava huomioon.

Lisätietoja rehukyselyt@ruokavirasto.fi

[Rehut ja rehualan toimijat](#)

Ohjeen sitovuus

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuimien. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.