

## Lihaketjun läpinäkyvyys - pilottina sikaketju

**on hanke, jossa vuoden 2010** aikana pilotoitiin esiselvityshankkeessa vuonna 2009 tehtyä lihaketjun läpinäkyvyys lisäarvomittaristoa pääasiassa sianlihantuotantoketjussa. Hanketta tehtiin Lihateollisuuden tutkimuskeskuksessa yhteistyössä Atrian ja HK Ruokatalon kanssa.

### Hankkeen keskeiset tulokset:

Vastuullisen tuotannon määrittely tunnuslukujen avulla on eri vastuullisuuden osa-alueilla hyvin eri tasolla. **Tuoteturvallisuuden** osalta on jo olemassa seurantajärjestelmä ja peruskriteerit sekä tunnuslukuja. Keskeinen osa lihan tuoteturvallisuutta on maatioilla tehtävä ennaltaehkäisevä tautivastustustyö ja hyvä tuotantohygienia. Hygienia ja tautivastustustyö ovat perusta sekä hyvälle salmonellatilanteelle että vähäiselle antibioottien käyttötarpeelle. Useiden sairauksien leviämistä voidaan torjua ja ennaltaehkäistä hygienialla. Mitattavia tunnuslukuja ovat salmonellan esiintyminen ja eläinlääkkeiden käyttömäärät tai epäsuorana mitattavana asiana lääkkeille resistenttien bakteerien esiintyminen.

**Eläinten hyvinvoinnin** osalta Lihateollisuus on määritellyt vastuullisen sianlihan tuotannon ja vuonna 2011 käyttöön otettavan seurantajärjestelmän. Tämä seurantajärjestelmä ja tilakohtaiset tunnusluvut perustuvat pitkälti objektiivisiin havaintoihin eli lihantarkastukseen, joka tehdään teurastamolla. Tämän lisäksi tilojen seurantajärjestelmiä kehitetään niin, että eläinten hyvinvoinnin seuranta on niissä entistä intensiivisemmin mukana.

**Ympäristön osalta** seurantajärjestelmää ei ole ja kriteerien määrittelyyn tarvitaan taustatietoja. Muihin neljään vastuullisuuden osa-alueeseen eli paikallisuuteen, työhyvinvointiin, taloudelliseen vastuuseen ja ravitsemukseen liittyvät kysymykset ovat pitkälti yritysten ratkaistavissa. Lakisääteinen taso on luonnollisesti saavutettava.

Hankkeen loppuraportti ja LIITTEET ovat Lihateollisuuden tutkimuskeskuksen nettisivuilla [http://www.ltk.fi/images/stories/Tiedostot/loppuraportti\\_v2010.pdf](http://www.ltk.fi/images/stories/Tiedostot/loppuraportti_v2010.pdf)

Loppuraportin Liitteet:

LIITE 1 Suurin osa lihaketjun ympäristövaikutuksista syntyy alkutuotannossa, Elintarvike ja Terveyslehti 7/2010

LIITE 2 Alkutuotannon ympäristöindikaattoreita etsimässä – esimerkkejä lihaketjusta, Elintarvike ja Terveyslehti 7/2010

LIITE 3 Tuoteturvallisuus sianlihantuotantoketjussa, Elintarvike ja Terveyslehti 7/2010

LIITE 4 Lihan maittavuus ja Laatu, Elintarvike ja Terveyslehti 7/2010

LIITE 5 Laatuyliteenveto

LIITE 6 Global GAP maatilan yleisstandardin ja kansallisten ympäristöön liittyvien vaatimusten vertailu

LIITE 7 GLobal GAP kotieläinten yleisstandardin ja kansallisten vaatimusten vertailu

LIITE 8 Global GAP sikatilojen standardin ja kansallisten säädösten vertailu

LIITE 9 Lihatalouslehden 8/2010 artikkeli Vastuullisuus lihaketjussa 29.11.2010 seminaarista ja Maaseudun Tulevaisuuden artikkeli seminaarista