

Sikava – sertifioitu, kansallinen laatujärjestelmä

Laatutietoa
Sikavasta



[På svenska](#)

[Introduction in English](#)



[Terveysluokitus](#)

[Säännöt](#)

[Rekisteriseloste](#)

[Ohjeet ja lomakkeet](#)

[Yhteystiedot](#)



Mitä Sikava on?



Sikava on Eläinten terveys ETT ry:n hallinnoima reaaliaikainen **sikatilojen terveyslukitusrekisteri**, jota ylläpitävät jäseneturastamot

Sikavaan kuuluu yli 90 % suomalaisista sikatiloista ja yli 97 % suomalaisesta sianlihasta

Ajankohtainen pitopaikkojen määrä näkyy Sikavan etusivulta <https://www.sikava.fi/>

Sikavan toiminta-periaate

Sikavan toiminta varmistaa raaka-aineen tuoteturvallisuuden ja edistää sikojen terveyttä ja hyvinvointia.



Terveydenhuoltotyö tuo ruokaketjuun lisäarvoa



- Sikavan vapaaehtoiset terveydenhuollon toimet ovat tärkeä osa laadukasta ja turvallista elintarviketuotantoa
- Laadunhallintajärjestelmä tuo yhteiseen toimintaan jämääkkyttä ja tunnetun (ISO 9001) tavan toimia

Sikavan vapaaehtoiset toimet

- Sikavan terveydenhuoltosopimus
- Säännölliset terveydenhuoltokäynnit
- Vuosittainen terveydenhuoltosuunnitelma
- Vuosittainen Biocheck.UGent® -tautisuojausten arviointi
- Negatiiviset tutkimustulokset salmonellan ja porsasyskän osalta
- Dysenteria-, aivastustauti- ja kapivapaus
- Lääkekirjanpito Sikavassa
- Vastuullisen tuotannon raja-arvojen täytyminen
- ETT:n ohjeiden noudattaminen eläinten, sperman, alkioitten ja rehujen tuonnissa

<https://www.sikava.fi/PublicContent/HealthClassification>

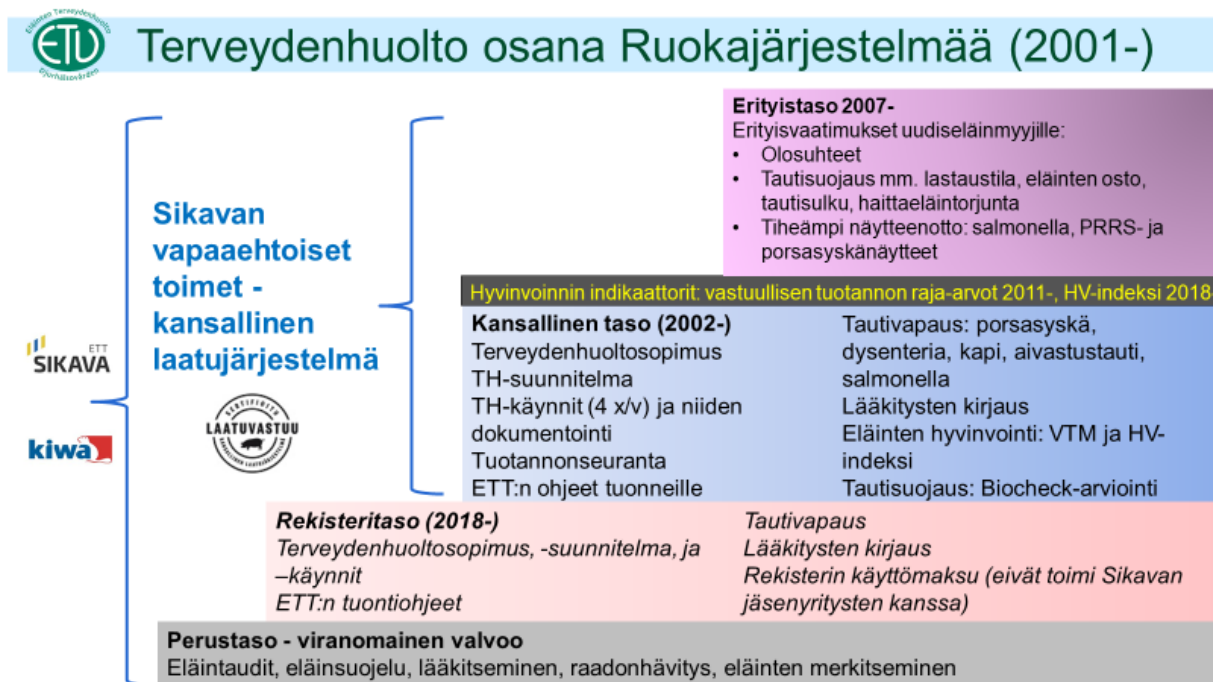
Sikava on LaatuVastuu-merkin perusta



- Ruokaviraston hyväksymä 2013
- Kaikille avoin järjestelmä
- Vapaaehtoinen
- Toimenpiteet ylittävät merkittävästi lakisääteisen tason vaatimukset eläinten terveyden ja kansanterveyden osalta
- Ulkopuolisen, riippumattoman tahon auditoima

Sikavan terveystuokitus

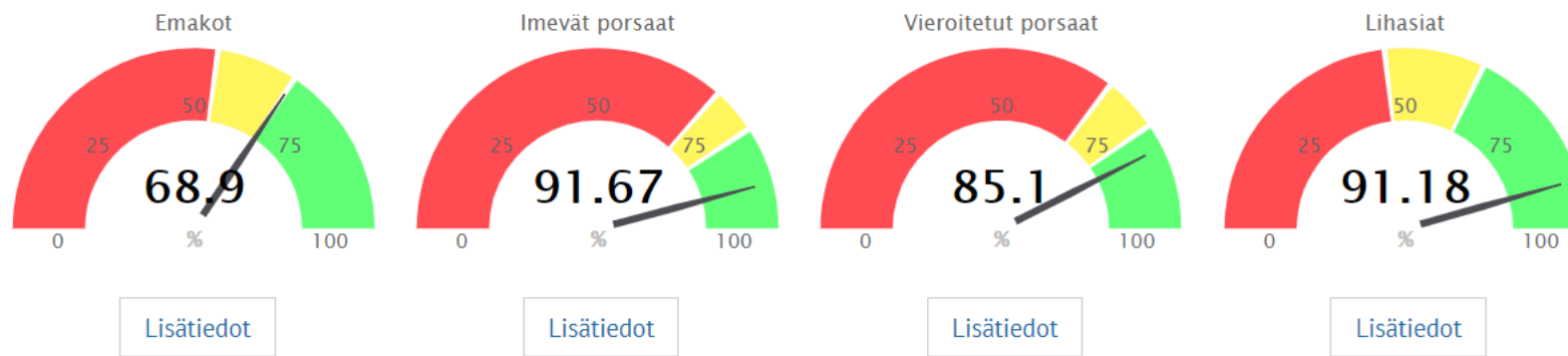
- Sikavan kansalliselle tai erityistasolle kuuluvat tilat täyttävät Laatuvaastuumerkin vaatimukset. Kaikkien Suomen sikatilojen tulee täyttää lakisääteiset vaatimukset ja niiden täyttymistä valvoo viranomaistaho.



Sikavaan kertyvä tieto on ainutlaatuista

- Vuosittain Sikavaan kertyy tietoa mm. n. 5000 terveydenhuoltokäynniltä, analyysituloksista ja lääkkeiden käytöstä
- Sikojen Hyvinvointi-indeksi on luotu Sikavaan kertyvistä sikojen hyvinvointitiedoista

Eläinten hyvinvointi-indeksi



Sikavan laatu järjestelmän auditoinnit

1. Sikavan omavalvonta

- n.70 käyntilomaketta / vuosi ja laatu järjestelmän katselmointi

2. Sisäiset auditoinnit (EnviroVet)

- Vuosittain arvioidaan 10 terveydenhuoltokäyntiä
- Taustalla ETT:n ja Sikavan ohjeet terveydenhuoltokäynnille

3. Laatu järjestelmän sertifiointiauditointi (Kiwa Inspecta)

- Vuosittainen laatu järjestelmän auditointi ISO9001:2015-standardiin pohjautuen
- 2-3 terveydenhuolto käynnin sertifiointiauditointia



Sikavan laatujärjestelmän ”vuodet”

- V. 2012 laatujärjestelmän rakentaminen – päätös laatujärjestelmän sertifiointista
- V. 2013 aloitettiin Sikavan terveydenhuoltokäyntien auditoinnit
- 12.7.2013 kansalliseksi laatujärjestelmäksi hyväksyminen (Evira)
- V. 2014 ISO9001 –sertifikaatti, Laatuvastuu-merkin lanseeraus
- V. 2015 VTM-tietoja Tietohaarukkaan
- Vastuullisuuskriteerit ”Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin”, Motiva
- V. 2018 ISO9001:2015 standardi käyttöön

Sikava on possujen terveyden ja hyvinvoinnin tietopankki

- Ruokatiedon julkaisema Tietohaarukka julkaisee Sikavan kokoamat vastuullisen tuotannon raja-arvot sianlihantuotannossa
- Hännällisten sikojen kasvatus on osa suomalaista lihasikojen tuotantotapaa, joka huomioitiin kansainvälisesti vuonna 2017 yhteiseurooppalaisessa EU PiG –hankkeessa; parhaan käytännön lähettilään arvonimen sai Sikana Oy
- Härkäpavun käyttö sikojen ruokinnassa soijan korvaajana toi myös Suomeen toisen lähettilään arvon Terhi Harjunmaa v. 2019
- Alakukku Ropilo sustainability ABF rypsiporsas v. 2020
- Sikavan tietoja käytetään kansallisten ja kansainvälisten hyvinvointitutkimusten aineistona
- Julkisen sektorin raaka-aineen hankinnoissa voidaan käyttää kriteerinä sianlihaa, joka on tuotettu kansallisen laatujärjestelmän mukaisesti (Motivan opas vastuullisille elintarvikehankinnoille)