

# Sikava – sertifioitu, kansallinen laatu järjestelmä

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 terveysluokitusrekisteri**, 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 edistää sikojen terveyttä ja hyvinvointia sekä elintarviketurvallisuutta.



# 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

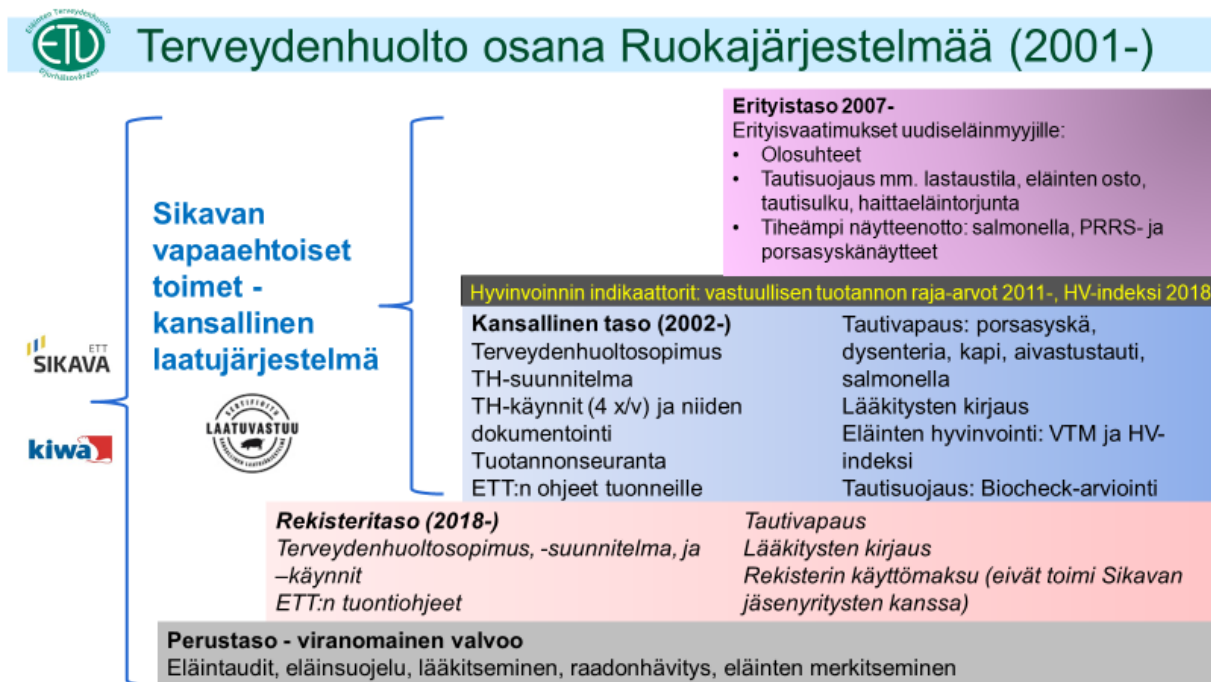


- Ruokaviraston hyväksymä 2013
- Kaikille avoin järjestelmä
- Vapaaehtoinen
- Toimenpiteet ylittävät merkittävästi lakisääteisen tason vaatimukset eläinten terveyden ja kansanterveyden osalta
- Ulkopuolisen, riippumattoman tahon auditoima

# Sikavan terveystuokitus

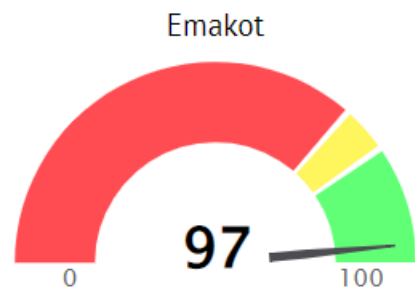
- Sikavan kansalliselle tai erityistasolle kuuluvat tilat täyttävät Laatuvastuumerkin vaatimukset.

Kaikkien Suomen sikatilojen tulee täyttää lakisääteiset vaatimukset ja niiden täyttymistä valvoo viranomaistaho.



# Sikavaan kertyvä tieto on ainutlaatuista

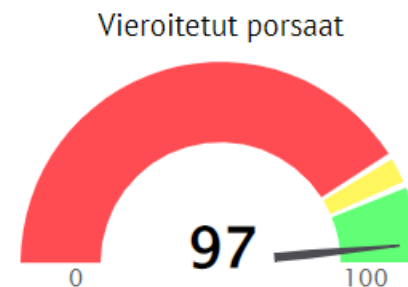
- Vuosittain Sikavaan kertyy tietoa mm. noin 5000 terveydenhuoltokäynniltä, analyysituloksista ja lääkkeiden käytöstä
- Sikojen Hyvinvointi-indeksi on laskettu Sikavaan kertyvistä sikojen hyvinvointitiedoista



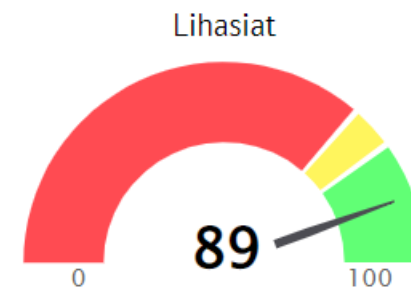
Lisätiedot



Lisätiedot



Lisätiedot



Lisätiedot



# Sikavan laatu järjestelmän auditoinnit

## 1. Sikavan omavalvonta

- Terveydenhuoltokäyntitietojen laadun seuranta (esim. tallennusviive)
- 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



# 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
- Sikava mukana yhteiseurooppalaisessa [EU PiG –hankkeessa](#), jossa parhaan käytännön lähettilään arvonimen Suomesta saivat:
  - ✓ Sikana Oy, Hännällisten sikojen kasvatus on osa suomalaista lihasikojen tuotantotapaa, v. 2017
  - ✓ Terhi Harjunmaa, Härkäpavun käyttö sikojen ruokinnassa soijan korvaajana 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)