

PORONLIHALEIKKAAMOIDEN NYKYISTEN SIVUTUOTEJAKEIDEN MAHDOLLISUUDET ELINTARVIKKEENA JA REHUNA

OSA II



JOHDANTO

Edellisessä lehdessä julkaistiin sivutuoteoppaan osat 1 ja 2: poron teurastuksessa syntyvien sivutuotteiden talteenoton ohjeistus, poron teurastuksen työnkulun ja poroteurastamolta tulevien sivutuotelajitelmien kuvaus.

Tässä julkaistaan osat 3 ja 4: poronlihaleikkaamoista tulevien sivutuotelajitelmien sekä poroteurastamosta tulevien muista ruhonosista kuin luurankolihaista koostuvien elintarvikejakeiden kuvaus ja ohjeistusta omavalvonnan päivitykseen sivutuotteiden käsittelyssä.



Oppaan on kirjoittanut Pentti Juotasniemi yhdessä Paliskuntain yhdistyksen kanssa.
Opas on tehty Parasta poroa -koulutushankkeessa.
Hanke on rahoitettu Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta 2014–2020.

ROVANIEMEN KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

REDU

PALISKUNTAIIN YHDISTYS

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin

PORONLIHALEIKKAAMOIDEN SIVUTUOTELAJITELMAT

Tässä osassa esitellään elintarvikelain mukaisesti laitokseksi hyväksytyssä poronlihan leikkaamossa syntyvien sivutuotteiden talteenotto ja käsittely. Poronlihan leikkaamossa saadaan poronruhojen leikkuun yhteydessä keskimäärin noin 30 % leikattavien ruhojen painosta luita ja paloittelusta syntyviä pehmytkudoksia. Tämä käsittelytyö suoritetaan laitoksessa olemassa olevan työnkulun ja ohjeistuksen mukaisesti ja näin leikkuusta saatava raaka-aine on suurelta osin elintarvikkeeksi päätyvää, josta laitoksella päätetään erikseen, mitä siitä siirretään luokan 3 sivutuotteeksi. Tässä esitellään myös poroteurastamolta saatavien, lihantarkastuksessa hyväksytyjen elinnippujen ja pehmytkudosten käsittely poronlihan leikkaamossa.

Sivutuotteiden synty poronlihaleikkaamossa

Poronlihan leikkaamossa sivutuotteet muutetaan nykyään pääsääntöisesti luokan 3 sivutuotteeksi ja ne jatkokäsittellään eri lajitelmiin, kuten ruhojen leikkuusta saataviin pehmytkudoksiin, luihin ja elinnipuista saataviin osiin. Poronruhojen leikkuusta saatavat pehmytkudokset muodostavat sivutuotteeksi siirtämispäätöksen jälkeen Poron sivutuotelajitelman PS 5. P kuvaa eläinlajeja (poro), S kuvaa sivutuotetta ja 5 lajitelmaryhmää, joka kuuluu luokan 3 sivutuotteisiin. Sivutuotelajitelmaan PS 5 kuuluvat poron selkärasvat, sisäfileiden rasvat ja kalvot, kuve- ja olkarasvat, rintalihasrasvat, pistokohdan lihakset, paksut jänteet, jännetupet, luuydin, kalvot ja lattialle pudonneet lihapalat. Poron sivutuotelajitelmaa PS 5 tehtäessä voidaan hyödyntää leikkuussa saatavaa Poronlihajitelmaa P5.

Ruhojen leikkuusta saatavat luut otetaan joko elintarvikkeeseen tai ne muutetaan luokan 3 sivutuotteeksi lajiteltuna ja kokonaisina pakattuna tai jatkokäsittelmällä ne sivutuotelajitelmiin oppaassa jäljempänä olevien ohjeiden tai asiakaskohtaisten sopimusten mukaisesti. Luiden käsittelyohjeet on olemassa leikkaamoissa.

Ruhojen tarkastuksen yhteydessä hyväksytyt elinniput ja pehmytkudokset tulevat poroteurastamolta leikkaamoon elintarvikkeetjussa. Niiden käsittely tapahtuu leikkaamoissa elintarvikkeena ja tarvittaessa ne muutetaan laitoksessa luokan 3 sivutuotteeksi. Tämän jälkeen ainesta ei saa palauttaa elintarvikkeeseen.

Sivutuotteiden talteenotto

Lemmikkieläinrehuksi poronlihan leikkuusta luokan 3 sivutuotteeksi menevät leikkuusaannot (raaka-aineet) kerätään ennen jatkokäsittelyä ja pakkaamista esimerkiksi vihreisiin laatikoihin. Rehukäyttöön tarkoitettut sivutuotteet on jäädytettävä välittömästi ja säilytettävä jäädytettynä

tai jäädytettynä, jos niitä ei käsitellä kuumentamalla 24 tunnin kuluessa.

Jos sivutuotteita ei kuljeteta laitoksesta pois päivittäin, niitä varten on hyvä olla erillinen jäädytetty ja tarvittaessa lukittava tila. Säilytysastioiden ja -pakkausten on oltava tiiviitä ja ehjiä. Säiliön tai kontin tulee olla asianmukaisesti merkitty.

Säiliötä tai konttia ei saa täyttää niin täyteen, ettei kantta voida sulkea. Sadeveden ja tuhoeläinten pääsy sivutuotteiden keräysastiaan, säiliöön tai konttiin on estettävä. Samoin on estettävä mahdollisen valumaveden pääsy keräilyastiasta pois. Astian, säiliön tai kontin on oltava helposti puhdistettavissa. Silloin kun sivutuotteita joudutaan säilyttämään laitoksen alueella pitempään, on huolehdittava siitä, ettei säilytys aiheuta haju- tai muita terveyshaittoja.

Elintarvikelaitoksessa syntyvien sivutuotekäytösten jatkokäsittely sen jälkeen, kun päätös sivutuotekäytöstä on tehty, tapahtuu lähtökohtaisesti eri tiloissa. Elintarvikelaatuisen, mutta kaupallisista syistä esimerkiksi rehukäyttöön menevän sivutuotteen pelkkä pakkaaminen ja kylmävarastointi lähettämistä varten voi kuitenkin tapahtua riittävästi erillään myös elintarvikehuoneistotoiminnan yhteydessä.

Jos laitoksessa pakataan luokan 3 sivutuotteita lemmikkieläinten rehun raaka-aineeksi, toiminta ei saa aiheuttaa vaaraa elintarvikkeille. Sivutuotteiden käsittelyyn ja pakkaamiseen tulee olla omat työvälineet, joita ei käytetä elintarvikkeiden käsittelyyn ja pakkaamiseen. Käsittely ja pakkaaminen tulisi tehdä tähän tarkoitukseen varatussa tilassa tai erillisellä alueella.

Jos laitoksessa valmistetaan kuluttajakäyttöön lemmikkieläinten ruokaa, jota toimitetaan vähittäismyymälöihin, toiminnalle on haettava sivutuoteasetuksen mukaista hyväksyntää Elintarviketurvallisuusvirastosta (Evira). Lisätietoa sivutuotteiden rehukäytöstä on Eviran ohjeissa, sivutuotteiden toimittaminen rehukäyttöön liha-alan laitoksista (12514), keräyskeskusten vaatimukset (12513), lemmikkieläinten ruokia eläinperäisistä aineksista valmistavien laitosten vaatimukset (12516) ja sivutuotteet turkiseläinrehussa (12518).

Sivutuotteiden on aina oltava jäljitettävissä. Sivutuotteita lähettävän toiminnanharjoittajan vastuulla on varmistaa, että sivutuotteiden vastaanottajalla on oikeus kyseisten sivutuotteiden käsittelyyn.

Päällys- ja pakkausmerkinnät (elintarvike- ja sivutuotekäyttö)

Elintarvikkeeseen menevät tuotteet merkitään lainsää-

dännön vaatimalla tavalla. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuden raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina laitoksesta lähteville sivutuotteille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi' ja sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji, esimerkiksi 'Poron sivutuotelajitelma PS 5'. Nettopaino on myös hyvä merkitä. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville sivutuotteille ja sivutuotelajitelmaille laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji, esimerkiksi 'poron etuselkäluita' ja käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville tuotteille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Oma valvonta ja oma valvonnan päivitys

Elintarvikelain mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa oma valvontasuunnitelman tulee vastata toimintaa, joten toiminnan kehittyessä on tehtävä toimintaa vastaavat päivitykset poronlihalleikkaamon oma valvontaan ja pidettävä ne ajan tasalla (oma valvonnan päivitykseen löytyy ohjeistusta, Eviran ohje 16010/3, kohta 5.2 Oma valvonta).

Oma valvonnan päivityksen yhteydessä on hyvä miettiä, mitä muutoksia sivutuotteiden entistä tarkempi hyödyntäminen vaatii leikkaamon työnkulussa, sivutuotteiden käsittelyssä ja varastoinnissa sekä tiloilta että henkilöiltä.

PORON SIVUTUOTELAJITELMA PS 5



Kuvaus

Poronlihan leikkuusta saatavat selkärasvat, sisäfileiden rasvat ja kalvot, kuve- ja olkarasvat, rintalihasrasvat, pistokohdan lihakset, paksut jänteet, jännetupet, luuydin, kalvot ja lattialle pudonneet lihapalat.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, käsittely on suoritettava ohjeistuksen mukaisesti mahdollisimman nopeasti leikkuun jälkeen

Pakkaaminen

Raavaista ja vasoista saadut poron PS 5 sivutuotelajitelmat, erilleen pakattuna n. 20 - 25 kg:n jääpähvilaatikoihin.

Päällysmarkinnat

luokan 3 sivutuotteina lähteville sivutuotteille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi', sekä sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji, esimerkiksi 'Poron sivutuotelajitelma PS 5'. Nettopaino on myös hyvä merkitä. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Ohjeen mukaan

Oma valvonta

Päivitys oma valvontasuunnitelmaan

PORON SIVUTUOTELAJITELMA, LUUT



Kuvaus

Poronlihan leikkuusta saatavat luut, osa niistä menee elintarvikeketjussa ihmisravinnoksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, jatkokäsittely on laadun varmistamiseksi suoritettava ohjeistuksen mukaisesti mahdollisimman nopeasti leikkuun jälkeen.

Poronluulajitelmat / jatkokäsiteltynä

- kaula/niskaluu, halkaistuna ja ydin poistettuna, ydin Poron sivutuotelajitelmaan PS 5
- kylkiluut, irrotus nivellettyinä tai sahaamalla erilleen selkäluista
- rintalasta, irrotus leikkaamalla rustoniveliä kohdalta, tarvittaessa rasvojen poisto, rasvat Poron sivutuotelajitelmaan PS 5
- etuselän luut, halkaistuna ja ydin poistettuna, ydin Poron sivutuotelajitelmaan PS 5
- selkäluut, katkaistuna 2-osaan, halkaistuna ja ydin poistettuna, ydin Poron sivutuotelajitelmaan PS 5
- lantio- ja lantionluut, halkaistuna kahteen osaan, rasvat Poron sivutuotelajitelmaan PS 5
- lapaluu
- lavan putkiluut kokonaisina tai asiakaskohtaisen ohjeen mukaan halkaistuna tai katkaistuna ydin poistettuna, ydin Poron sivutuotelajitelmaan PS 5
- paistin luut kokonaisina lantionluut leikattuna erilleen, tai asiakaskohtaisen ohjeen mukaan halkaistuna tai katkaistuna ydin poistettuna, ydin Poron sivutuotelajitelmaan PS 5

Pakkaaminen

Raavain ja vasojen luut eriteltyinä, pakataan tuotekohdasta erilleen noin 20-25 kg:n jääpähvilaitikoihin tai suuremmat määrät paletteihin.

Päällysmarkinnat

Luokan 3 sivutuotteina lähteville sivutuotteille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi', sekä sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji, esimerkiksi 'poron etuselkäluita'. Nettopaino on myös hyvä merkitä. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa. Elintarvikekäyttöön meneville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Ohjeen mukaan

Oma- ja valvonta

Päivitys oma- ja valvontasuunnitelmaan

PROTEURASTAMOILTA TULEVIEN ELINNIPPUJEN JA PEHMYTKUDOSTEN KÄSITTELY ELINTARVIKEHUONEISTOKSI HYVÄKSYTYISSÄ PORONLIHALEIKKAAMOISSA (LAITOKSISSA)

Poroteurastamoilta lihantarkastuksen yhteydessä hyväksytyt, elintarvikeketjussa tulevat elinniput ja pehmytkudokset kuten kielet, sydämet ja maksat voidaan vastaanottaa ja käsitellä poronlihaleikkaamoissa.

Ihmisravinnoksi kelpaaviksi on todettu myös seuraavat teuraseläinten osat, mutta joita ei ole kaupallisista syistä kerätty ihmisravinnoksi, mutta ne soveltuvat luokan 3 sivutuotteeksi:

- kieli, kateenkorva, kurkunpää, päänlihat, henkitorvi, ruokatorvi, aorta, keuhkot, sydän, sydämen kanta, väliliha, vatsakalvoliha, pallealiha, maksa, perna, munuaiset, munuaisrasvat, sisärasvat, virtsa- ja sukuelimet, haima, ihra, aivot, selkäydin ja separot
- tarkastetut utareet
- mahat ja suolistot pestynä
- veri, ei saa olla pötsin sisältöä eikä pesuainejäämiä
- koparat
- päät
- *post mortem* -lihantarkastuksessa hyväksytyjen ruohojen hylätyt osat, joiden käyttö elintarvikkeeksi on kielletty, mutta jotka soveltuvat rehukäyttöön, kuten ruhonosat ja elimet, joissa ei ole merkkejä ihmisiin tai eläimiin tarttuvista taudeista, esimerkiksi kaulalihat pistokohdasta

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, ettei seuraavia osia käytetä lihavalmisteiden valmistuksessa (asetus 853/2004 (EY)):

- naaras- tai urospuolisten eläinten sukuelimet, kiveksiä^x lukuun ottamatta;
- virtsaelimet, munuaisia^x ja virtsarakkoa^x lukuun ottamatta;
- kurkunpään rusto, henkitorvi ja keuhkolohkojen ulkopuolella olevat keuhkoputket;
- silmät^x ja silmäluomet;
- ulkoiset korvakäytävät;
- sarveiskudokset^x

Osaa jakeista ei saa käyttää lihavalmisteisiin, mutta käyttö lihana ruoanvalmistuksessa joidenkin eksoottisten ruokien raaka-aineena on periaatteessa mahdollista niiden osalta (merkitty tähdellä^x).

Eviran ohjeen 16010/3 25.4.2016 mukaan toiminta on suunniteltava siten, ettei sivutuotteiksi päätyvien raaka-aineiden käsittelystä aiheudu riskiä poronlihaleikkaamon elintarvikehygienialle. Lainsäädännön tavoitteena on taata ihmisten, eläinten ja ympäristön turvallisuus, vastuu sivutuotteiden turvallisuudesta ja laadusta on kaikissa käsittelyn, tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimijalla.

Seuraavassa on esitelty proteurastamolta saatavat lihantar-

kastuksessa hyväksytyt elimet ja pehmytkudokset ja joiden käsittely tapahtuu elintarvikeketjussa poronlihaleikkaamolla. Määritykset ovat yhteneväiset teurastamon sivutuotelajitelmien kanssa (vain suorituspaikka on eri).

LAJITELMANIMIKE KIELI



Kuvaus

Poroteurastamosta tulevat, lihantarkastuksessa hyväksytyt kielet jatkokäsitellään ja pakataan leikkaamossa elintarvikeketjussa. Kielet menevät kokonaisuudessaan elintarvikekäyttöön.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, käsittely on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä.

Pakkaaminen

Asiakaskohtaisesti

Päällysmarkinnat

Lainsäädännön vaatimilla merkinnöillä, soikea tunnustusmerkki. Kuluttajille ja suurталouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Elintarvikekäyttöön meneville kielille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omavalvonta

Leikkaamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

LAJITELMANIMIKE SYDÄN



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä sydämet otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Leikkaamoissa, lihantarkastuksessa hyväksytyistä elinnipuista sydämen poiston yhteydessä sydämen kanta poistetaan erilleen sydäimestä. Samalla tarkistetaan mahdolliset verijäämät sydäimestä ja poistetaan ne. Sydämet jätetään kokonaisuksi pakkaamista varten. Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, käsittely on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä.

Pakkaaminen

Vasojen ja raavaiden sydämet lajitellaan erilleen ja ne pakataan 20-25 kg:n jääpahvilaatikoihin tai muovisiin kuljetuslaatikoihin. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Lainsäädännön vaatimilla merkinnöillä. Kuluttajille ja suur- talouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Elintarvikekäyttöön meneville sydämille pakkaukseen tulee laitoksen soikea tunnistusmerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville sydämille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen sydämiä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron sydämiä', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omavalvonta

Leikkaamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

LAJITELMANIMIKE MAKSA



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä maksat otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, käsittely on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä. Lajittelu vasojen ja raavaiden maksat erilleen. Esikäsittely, kuten siivutus, krossaus tai jauhaminen asiakaskohtaisesti sopimuksen mukaisesti.

Pakkaaminen

Vasojen ja raavaiden esikäsitellyt maksat lajitellaan erilleen, pakataan 5 kg:n muovisiin Dyno -rasioihin ja kokonaiset maksat 20-25 kg:n jääpahvilaatikoihin. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Luokan 3 sivutuotteina lähteville maksoille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen maksoja ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Elintarvikekäyttöön meneville vasan maksoille pakkaukseen tulee laitoksen soikea tunnistusmerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron maksoja', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omavalvonta

Leikkaamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

LAJITELMANIMIKE MUNUAISET



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä munuaiset otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, käsittely on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä. Esikäsittely asiakaskohtaisesti, lajittelu vasojen ja raavaiden munuaiset erilleen (vain vasojen munuaiset elintarvikekäyttöön), asiakaskohtainen sopimuksen mukainen munuaisrasvan poisto, halkaisu ja kalvon poisto.

Pakkaaminen

Vasojen ja raavaiden esikäsitellyt munuaiset lajitellaan erilleen, pakataan 5 kg:n muovisiin Dyno -rasioihin. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällyksmerkinnät

Luokan 3 sivutuotteina lähteville munuaisille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen munuaisia ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Elintarvikekäyttöön meneville vasan munuaisille pakkaukseen tulee laitoksen soikea tunnistusmerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron munuaisia', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omavalvonta

Leikkaamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

LAJITELMANIMIKE PALLEALIHA 'PORONJÄLKI'



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä pallealihakset otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikkeeksi tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, irrotus elinnipusta on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä. Esikäsittely asiakaskohtaisesti, lajittelu vasojen ja raavaiden pallealihakset erilleen.

Pakkaaminen

Irrotetut pallealihakset lajitellaan, vasojen ja raavaiden erilleen, pakataan 5 kg:n muovisiin Dyno -rasioihin. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällymerkinnät

Elintarvikekäyttöön meneville pallealihaksille pakkaukseen tulee laitoksen soikea tunnistusmerkki ja elintarvikeseännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suur- talouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka- aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville pallealihaksille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen pallealihak- sia ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksijäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopul- liseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron pallealihaksia', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omavalvonta

Leikkaamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

LAJITELMANIMIKE PERNA



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä pernat otetaan erilleen raaka- aineeksi luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, irro- tus elinnipusta on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä. Perna käsitellään asia- kaskohtaisesti tehtyjen sopimusten mukaisesti.

Pakkaaminen

Irrotetut pernat lajitellaan, vasojen ja raavaiden erilleen, pakataan 5 kg:n muovisiin Dyno -rasioihin. Tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällymerkinnät

Luokan 3 sivutuotteina lähteville pernoille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen pernoja ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elin- tarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville pernoille laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron pernoja', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Oma- ja valvonta

Leikkaamon oma- ja valvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

LAJITELMANIMIKE KURKUNPÄÄ JA KURKKUTORVI



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä kurkunpäät ja kurkkutorvi otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, irrotus elinnipusta on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä, kurkkutorvi ja kurkunpää käsitellään samanaikaisesti asiakaskohtaisesti tehtyjen sopimusten mukaisesti.

Pakkaaminen

Pakkaus 20-25 kg:n jääpähvilaatikoihin ja tarvittaessa sovitetaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Elintarvikekäyttöön meneville kurkunpäille ja kurkkutorville pakkaukseen tulee laitoksen soikea tunnistusmerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmarkinnat. Kulut-

tajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset markinnat. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville kurkunpäille ja kurkkutorville merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron kurkunpäitä ja kurkkutorvia', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville kurkunpäille ja kurkkutorville laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Oma- ja valvonta

Leikkaamon oma- ja valvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

LAJITELMANIMIKE AORTTA



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä aortta otetaan erilleen raaka-aineeksi luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, irrotus elinnipusta on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä, aortta käsitellään samanlaisesti asiakaskohtaisesti tehtyjen sopimusten mukaisesti.

Pakkaaminen

Pakkaus 20-25 kg:n jääpähvilaatikoihin ja tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Luokan 3 sivutuotteina lähteville aortoille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsitteilyyn elintarvikkeetjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksijäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron aortta', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Omavalvonta

Leikkaamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikkeetjussa.

LAJITELMANIMIKE VATSAKALVOLIHAS



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä vatsakalvolihaksia otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikkeeseen tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Käsitellään kokonaisuutena kierretikkuaiksi tai krossataan lihamassan raaka-aineeksi. Koska kyse on nopeasti pilaantuvasta raaka-aineesta, irrotus elinnipusta on suoritettava mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeisinä päivinä.

Pakkaaminen

Pakkaus 20-25 kg:n jääpähvilaatikoihin ja tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Elintarvikkeeseen meneville vatsakalvolihaksille pakkaukseen tulee laitoksen soikea tunnistusmerkki ja elintarvikesääntöjen mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitettuihin pakkauksiin vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville vatsakalvolihaksille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsitteilyyn elintarvikkeetjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena + 1°C, raja-arvo + 3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron vatsakalvolihaksia', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikkeeseen meneville vatsakalvolihaksille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskap-

pale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omaalvonta

Leikkaamon omaalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

LAJITELMANIMIKE PORONSAPARO



Kuvaus

Ruhon siistimisvaiheessa ruhosta erilleen otettu poronsaparo raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi. Elintarvikekäyttöön menevät saparot kerätään rullakon päällä olevaan valkoiseen elintarvikelaatikkoon.

Käsittelyohje

Irrutus suoritetaan ruhon siistimisen yhteydessä.

Pakkaaminen

Pakkaus 20-25 kg:n jääpahvilaatikoihin ja tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Elintarvikekäyttöön meneville saparoille pakkaukseen tulee laitoksen soikea tunnistusmerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuden raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville saparoille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen saparointa ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä

- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron saparoja', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville poron saparoille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omaalvonta

Leikkaamon omaalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

LAJITELMANIMIKE KEUHKOT



Kuvaus

Elinnipun jatkokäsittelyssä keuhkot otetaan erilleen raaka-aineeksi elintarvikekäyttöön tai luokan 3 sivutuotteeksi.

Käsittelyohje

Keuhkot käsitellään elinnipusta viimeisenä ja samalla tarkistetaan keuhkoputket, ettei niissä ole pötsin sisältöä. Jos keuhkot eivät mene elintarvikkeeksi tai luokan 3 sivutuotteeksi on puhdistettava tai vaihdettava käsittelyssä käytetyt työvälineet ja käsittelyalusta (jos keuhkoissa on esimerkiksi pötsin sisältöä, samaten on suoritettava työvälineiden ja käsittelyalustan puhdistus tai vaihto). Keuhkot on pakastettava ennen rehukäyttöä, mikäli niistä valmistetaan raakatuotteita. Käsihygieniasta on myös pidettävä huolta!

Pakkaaminen

Pakkaus 5 kg:n muovisiin Dyno -rasioihin tai 20-25 kg:n jääpahvilaatikoihin ja tarvittaessa sovitaan pakkausmuutoksesta asiakkaan kanssa.

Päällysmarkinnat

Elintarvikekäyttöön meneville keuhkoille pakkaukseen tulee laitoksen soikea tunnistusmerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät. Kuluttajille ja suurtalouksiin tarkoitetuille pakkauksille vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan

irtomyyntiin tai teollisuuteen raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville keuhkoille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen keuhkoja ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotekäytön kuvaus ja eläinlaji 'poron keuhkoja', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Elintarvikekäyttöön meneville keuhkoille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Omavalvonta

Leikkaamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

LAJITELMANIMIKE RAAKATUOTTEEN RAAKA-AINE (ELINNIPPU)



Kuvaus elinnipusta

Lihantarkastuksessa hyväksytty, poroteurastamolta saatava

elinnippu, joka sisältää keuhkot, kurkunpään, kurkkutorven, pallealihan, pernan, munuaiset, kateenkorvan, elinrasvat ja maksat (otettava erilleen). Pehmytkudoksissa ei saa olla pötsin tai suolen sisältöä eikä muutakaan epäpuhtautta.

Käsittelyohje ja pakkaaminen

Elinnipuista otetaan maksat erilleen ja pakataan omiin kuljetuspakkauksiin joko paletteihin tai 20-25 kg:n jääpähvilaatikoihin. Muut pehmytkudokset pakataan yhdessä paletteihin tai jääpähvilaatikoihin kylmäkuljetuksena taapahtuvaa lähettämistä varten. Mikäli sivutuotteet pakastetaan ennen lähettämistä, niin silloin kaikki pakataan 20-25 kg:n jääpähvilaatikoihin. Keuhkot on pakastettava ennen rehukäyttöä, mikäli niistä valmistetaan raakatuotteita.

Päällysmarkinnat

Luokan 3 sivutuotteina lähteville elinnipuille merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen elinnippuja ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Säilytys ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotekäytön kuvaus ja eläinlaji 'poron elinnippuja', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Omavalvonta

Leikkaamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

TYÖVÄLINEEKSI OMAVALVONTASUUNNITELMAN SIVUTUOTEPÄIVITYKSEEN

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa, joihin kuuluvat poroteurastamot ja poronlihaleikkaamot, on toiminnan muuttuessa ja kehittyessä tehtävä myös omavalvontasuunnitelman päivitys. Poroteurastamoissa päivitystä tarvitaan teurastuksen työnkulkuun, lihantarkastukseen tarvittavilta osin ja sivutuotteeksi päätyvien raaka-aineiden käsittelyyn ja varastointiin teurastamon tiloissa. Poronlihaleikkaamoilla puolestaan tarvitaan päivitystä leikkaamon työnkulkuun sivutuotteeksi päätyvien raaka-aineiden käsittelyyn, varastointiin ja lähettämiseen.

Poroteurastamolla työnkulku tapahtuu kaikilta osin elintarvikeketjussa. Päätökset sivutuotteeksi siirtämisestä tehdään työnkulun eri vaiheissa, esimerkiksi vereen liittyen heti verenlaskun jälkeen, taljaan, päähän, kopariin, pötsiin ja suoliin (sisältöineen) liittyen niiden poiston jälkeen. Kieli ja elinniput siirretään niiden talteenoton jälkeen elintarvikeketjussa elinjäähdyttämöön nopeaan jäähdytykseen ja lihantarkastukseen. Lihantarkastuksessa hyväksytyt elimet käsitellään elintarvikeketjussa.

Myös poronlihaleikkaamolla työnkulku tapahtuu kaikilta osin elintarvikeketjussa. Poronlihaleikkaamossa elintarvikkeiksi menevien tuotteiden ja poron sivutuotelajitelmiin ja luokan 3 sivutuotteiksi menevien raaka-aineiden osalta päätös siirtämisestä sivutuotteeksi tehdään käsittelyn ja pakkaamisen jälkeen.

Poroteurastamon ja poronlihaleikkaamon toimija vastaa aina omasta toiminnastaan, johon liittyy myös elintarvike- ja rehualan omavalvonta. Toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, käsittelemästään, jalostamastaan ja jakelemastaan tuotteesta. Toimijan on tunnettava elintarvikkeeseen ja rehuun sekä niiden käsittelyyn liittyvät vaarat ja määriteltävä niille hallintakeinot. Elintarvikealan toimijan on varmistettava, että elintarvikkeet ovat kemialliselta, fysikaaliselta ja mikrobiologiselta laadultaan sellaisia, etteivät ne aiheuta vaaraa ihmisten terveydelle eivätkä johda kuluttajaa harhaan. Rehualan toimijan velvollisuutena on varmistaa, ettei rehusta aiheudu vaaraa ihmisten tai eläinten terveydelle eikä ympäristölle.

Oma- ja valvonnan päivityksen yhteydessä on poroteurastamoissa ja poronlihaleikkaamoissa syytä käydä huolella läpi sivutuote-prosessin eri vaiheet elintarvikealan laitoksessa ja kirjata ne laitoksen omavalvontaan. Hyväksi voi käyttää myös Eviran ohjetta 16010/3 25.4.2016, eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa.

Oma- ja valvonnan päivityksessä huomioon otettavia perusasioita:

- missä kaikissa eri työvaiheissa syntyy sivutuotetta ja kuinka paljon?
- luokittelu, pääsääntöisesti poroteurastuksessa ja -jätökäsittelyssä syntyy luokan 2 ja 3 sivutuotetta
- käsittely elintarvikeketjussa, selkeä työnkulun kuvaus
- hyödyntämis- ja hävittämisvaihtoehtojen valinta
- sivutuotelajitelmat, ottaen huomioon käsittelymahdollisuudet
- ristikontaminaation esto (raaka-aineiden pitäminen selkeästi erillään)
- merkitseminen, jäljitettävyyden varmistaminen
- kerääminen, käsittely, säilytys ja erillään pito, ristikontaminaation esto
- kirjanpito
- pakkaus ja kuljetusmerkinnät
- kaupalliset asiakirjat (kuljetusasiakirjat)
- kuljetus
- vastuuhenkilöt ja ammattitaito
- omavalvonnan toteutus ja dokumentointi
- toimiiko laitoksen yhteydessä keräyskeskus tai muu sivutuoteasetuksen mukaisesti lemmikkieläinrehua valmistava, hyväksytyt laitokset
- rekisteröityminen rehualan toimijaksi

Päivitetty ____ . ____ . 20____

Laatijat _____

Laitoksen hyväksymisnumero _____

Laitos, on liha-alan laitos tai voi olla myös rehulaitos

Laitoksen nimi _____

Osoite _____

Puh _____ Sähköposti/faksi _____

Laitoksen esimies ja vastuuhenkilöt:

Laitoksen valvoja: _____

Puh _____ Sähköposti/faksi _____

Oma- ja valvonnan päivitys

Eläimistä saatavien sivutuotteiden käsittely ja valvonta elintarvikealan laitoksissa (Eviran ohje 16010/3). Leikkaamon omavalvontasuunnitelmaan tehdään päivitys käsittelyn työnkulkuun sekä ohjeistus jatkokäsittelyyn elintarvikeketjussa.

Laitoksessa syntyvät sivutuotteet

Suunnitelmaan selkeä kuvaus käytettävästä luokittelusta, esimerkiksi Eviran ohje 16010/3.

- luokan 1 sivutuotteet, määrä keskimäärä _____ kg/ kauden aikana
- luokan 2 sivutuotteet, muu kuin lanta, määrä keskimäärä _____ kg / kauden aikana
- luokan 2 sivutuotteet, lantaa, pötsin sisältöä, määrä keskimäärä _____ kg/ kauden aikana
- luokan 3 sivutuotetta, määrä keskimäärä _____ kg/ kauden aikana
- taljat (tekniinen käyttö), määrä keskimäärä _____ kpl/ kauden aikana

Sivutuotteiden lähettäminen, minne?

- luokan 1 sivutuotteet
- luokan 2 sivutuotteet, muu kuin lanta
- luokan 2 sivutuotteet, lantaa, pötsin sisältöä
- luokan 3 sivutuotetta
- taljat

Sivutuotelajitelmiin käsittely kyllä _____ ei _____

Luettelo sivutuotelajitelmista työohjeineen

Laitoksen tilat ja toiminta:

sivutuotteiden kerääminen elintarvikeketjussa

- kuvaus työnkulkuun sivutuotteiden keräämisestä asianmukaisesti merkittyihin ehjiin, tiiviisiin ja riittävän puhtaisiin astioihin
- ristikontaminaatio on estetty, kuvaus miten?
- astioita ei täytetä yli, työohje
- astioita on riittävästi
- riittävästi rullakkoalustoja

Laitoksen tilat ja toiminta:

sivutuotteiden säilytys

- tilat ovat riittävät ja hygieeniset, säilytykseen käytettävät astiat ovat ehjät ja tiiviit, niitä on riittävästi ja niissä on tarvittavat merkinnät. Astiat on suojattu tuhoeläimiltä ja valumavesiltä. Tästä kuvaus omavalvontasuunnitelmaan.

Rehukäyttöön päätyvien sivutuotteiden käsittely

Omavalvontasuunnitelmaan päivitetään kuvaus rehuihin liittyvästä toiminnasta. Jos elintarvikelaitoksen yhteydessä on sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytty laitos, sille on olemassa HACCP-perusteinen omavalvontajärjestelmä.

Päällyysmerkinnät

Omavalvontasuunnitelman päivittäminen päällyysmerkintöjen osalta. Päällyysmerkinnät tehdään lainsäädännön vaatimilla merkinnöillä. Kuluttajille ja suurtalouksille tarkoitettuihin pakkauksiin vaaditaan yleisten merkintävaatimusten (elintarviketietoasetus 1169/2011 (EU), Eviran ohje 17068/1) mukaiset merkinnät. Tätä ei sovelleta kauppaan irtomyyntiin tai teollisuuden raaka-aineeksi toimitettaville elintarvikkeille (esimerkiksi ruhojen mukana menevät lihantarkastuksessa hyväksytyt elimet/elinniput).

Elintarvikekäyttöön meneville tuotteille pakkaukseen tulee laitoksen soikea terveystimerkki ja elintarvikesäännösten mukaiset pakkausmerkinnät.

Luokan 3 sivutuotteina lähteville merkitään 'Luokka 3, ei ihmisravinnoksi'. Tämän jälkeen niitä ei voi enää palauttaa elintarvikkeeksi eikä käsittelyyn elintarvikeketjussa.

Porosta saatavien sivutuotteiden lähetykset tehdään pääsääntöisesti pakattuina ja päällyysmerkittyinä, elintarviketai sivutuotelähetyksinä.

Säilytys- ja varastointilämpötilat

Tuoreena +1°C, raja-arvo +3°C, pakastettuna -18°C

Kaupallinen asiakirja

Elintarvikekäyttöön meneville tuotteille laaditaan kaupallinen asiakirja kahtena kappaleena, alkuperäiskappale vastaanottajalle ja jäljennös itselle.

Luokan 3 sivutuotekäyttöön meneville tuotteille laaditaan asiakirja kolmena kappaleena, alkuperäiskappale ja kaksi jäljennöstä. Alkuperäiskappale kuljetetaan lähetyksen mukana lopulliseen määräpaikkaan, jäljennökset jäävät lähettävälle laitokselle ja kuljetusliikkeelle. Kaupallisia asiakirjoja on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

Asiakirjasta tulee ilmetä seuraavat tiedot:

- lähetyspäivämäärä
- lähettävän laitoksen nimi ja osoite sekä tarvittaessa hyväksymisnumero
- kuljettajan tai kuljetusliikkeen nimi ja osoite
- vastaanottajan, vastaanottavan laitoksen, nimi ja osoite sekä hyväksymisnumero
- lähetettävä luokan 3 sivutuote, sivutuotejakeen kuvaus ja eläinlaji 'poron sivutuotteita', käyttötarkoitus 'ei ihmisravinnoksi'
- mahdollinen käsittely, tuore tai pakastettu
- määrä, arvioitu tai punnittu
- päiväykset ja kuljettajan allekirjoitukset

Kuljetus astioissa

Kuvaus kuljetuksesta omavalvontapäivitykseen silloin kun siinä käytetään kuljetusastioita.

Kuljetukseen käytettäviä astioita säilytetään asianmukaisesti, kuljetusastiat ovat asianmukaisesti merkityt, ehjät, tiiviit ja puhtaat.

- kuljetustoimintaa omalla kalustolla: astioille pitää olla pesumahdollisuus, jos ne eivät ole kertakäyttöisiä.
- kuljetustoimintaa ostokuljetuksena: jos kuljettaminen ei ole sivutoimista muulle laitostoiminnalle, kuljetusyritys on oltava asianmukaisesti rekisteröity jäterekisteriin tai Eviran sivutuotekuljetusten tai rehukuljetusten rekisteriin.

Kuljetuksen määränpäälaitos/laitokset on sivutuoteasetuksen mukaisesti hyväksytty (merkintä kaupalliseen asiakirjaan). Epäkohdat ja määräajat korjaamiselle merkitään ylös, pidetään luettelo sivutuoteasetusten mukaisesti hyväksytyistä laitoksista ajan tasalla, ellei vastaanottajalla ole hyväksyttyä laitosta, ei toimituksia.

Omavalvontakirjanpito

Tästä myös kohta omavalvontasuunnitelmaan

- kaupalliset asiakirjat ovat asianmukaiset, esimerkiksi malli
- sivutuotelähetyksistä on kirjanpito (esim. malli, kaupalliset asiakirjat)
- ilmoitukset kaatopaikalle toimittamisesta, on tarvittaessa tehty valmis ilmoituspohja.
- pidetään kirjaa haudattavista sivutuotteista
- lämpötilakirjaukset, taltiointi suoraan lämpötilojen seurantajärjestelmästä, poikkeamien kirjauksiin suunnitelma omavalvontaan ja säilytysaika on asianmukainen (2 v.)
- henkilöiden koulutuksesta ja perehdytyksestä pidetään kirjaa
- muut toimijan omavalvonnassaan määrittelemät sivutuotteisiin liittyvät kirjaukset ovat asianmukaiset
- poikkeamien ja korjaustoimenpiteiden kirjausmenettely
- määräajat ja seurantamenettely epäkohtien korjaamiselle
- suunnitelmaa asiapapereiden arkistointiin, kuten omavalvonnan kirjaukset, liikesalaisuudet, salassa pidettävät, henkilötiedot, virallinen kirjanpito ym.

