

LIHANKÄSITTELYN MAHDOLLISUUDET

Poronlihaa käsittelevä ilmoitettu
elintarvikehuoneisto



Sisällys:

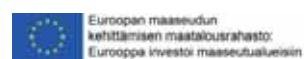
1. Otanko lihabisneksen omiin käsiin?	3
2. Perusmalli, tarina eräästä lokakuun päivästä	5
3. Toimintaympäristö	7
4. Toiminnan tyypit	7
5. Ilmoitettu elintarvikehuoneisto	7
5.1. Tilat ja rakenteet esimerkein	7
5.2. Laitteet ja koneet	10
5.3. Toiminta	12
5.3.1. Ajallisen erottamisen periaate	12
5.3.2. Kirjanpito	12
5.3.3. Lämpötilojen seuranta	13
5.3.4. Riittävä erillään pitäminen varastoinnissa	13
5.3.5. Näytteenotto	16
5.3.6. Elintarviketiedot	16
5.3.7. Jäädäyttäminen, pakastaminen, sulattaminen	17
5.3.8. Uudelleen pakkaaminen	17
5.3.9. Siivoaminen ja puhdistus	17
5.3.10. Kuljettaminen	18
5.3.11. Valvonta	19
5.4. Työntekijät	19
5.5. Esimerkkejä toiminnasta	20
5.6. Muu toiminta tiloissa tarkastetun poronlihan ohella	20
5.6.1. Tarkastamattoman hirvenlihan käsittely tiloissa poronlihan ohella	20
5.6.2. Kuluttajan elintarvikkeen tai tarkastamattoman poronlihan käsittely	21
5.6.3. Kalan käsittely	22
5.6.4. Muun lihan käsittely	22
5.6.5. Muu toiminta	22
5.7. Sivutuotteiden kerääminen ja käsittely	22
5.8. Oma-valvonta	23

Kannen kuva: Pertti Männyn uusi lihankäsittelytila ja myymälä.

Oppaan on kirjoittanut Päivi Palojärvi yhdessä Paliskuntain yhdistyksen kanssa. Kuvat Matti Särkelä.

Piirroksiset Aarre Jortikka. Opas on tehty Parasta poroa -koulutushankkeessa.

Hanke on rahoitettu Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelmasta 2014–2020.



1. Otanko lihabisneksen omiin käsiin?

Oletko pohdiskellut, että voisi olla aika kehittää poronlihan leikkuu- ja jalostustoimintaasi. Ehkäpä sinulla olisi intoa muuntaa jo olemassa olevaa suoramyntitoimintaa? Kenties suoramyntilihan käsittelytilojanne voisi kehittää ja hyödyntää niitä tehokkaammin. Olisiko perhe tai muuten lähipiirissä innostusta yhteiseen tekemiseen nykyistä laajemmin?

Jos tällaiset ajatukset ovat käväisseet mielessä edes joskus, kannattaa jatkaa lukemista. Ja vaikka et usko juuri nyt olevan oikea hetki uusille tuulille, voi oppaaseen tutustuminen olla siemen, joka kannattaa laittaa itämään. Olet avaamassa oppaan, joka toivottavasti valaisee monia kohtia pykälien hämärtämässä poronlihamaailmassa. Ainakin oppaan tarkoitus on rohkaista ja kannustaa eteenpäin tiellä, jolle olet ehkä muutenkin astumassa sekä antaa vastauksia mahdollisimman moneen kysymykseen matkan varrella.

Oppaassa kuvattu elintarvikehuoneisto tarjoaa tavanomaista suoramyntipaikkaa monipuolisemmat toimintamahdollisuudet lihan suoramyntiä tekeväille tai sitä suunnittelevalle.

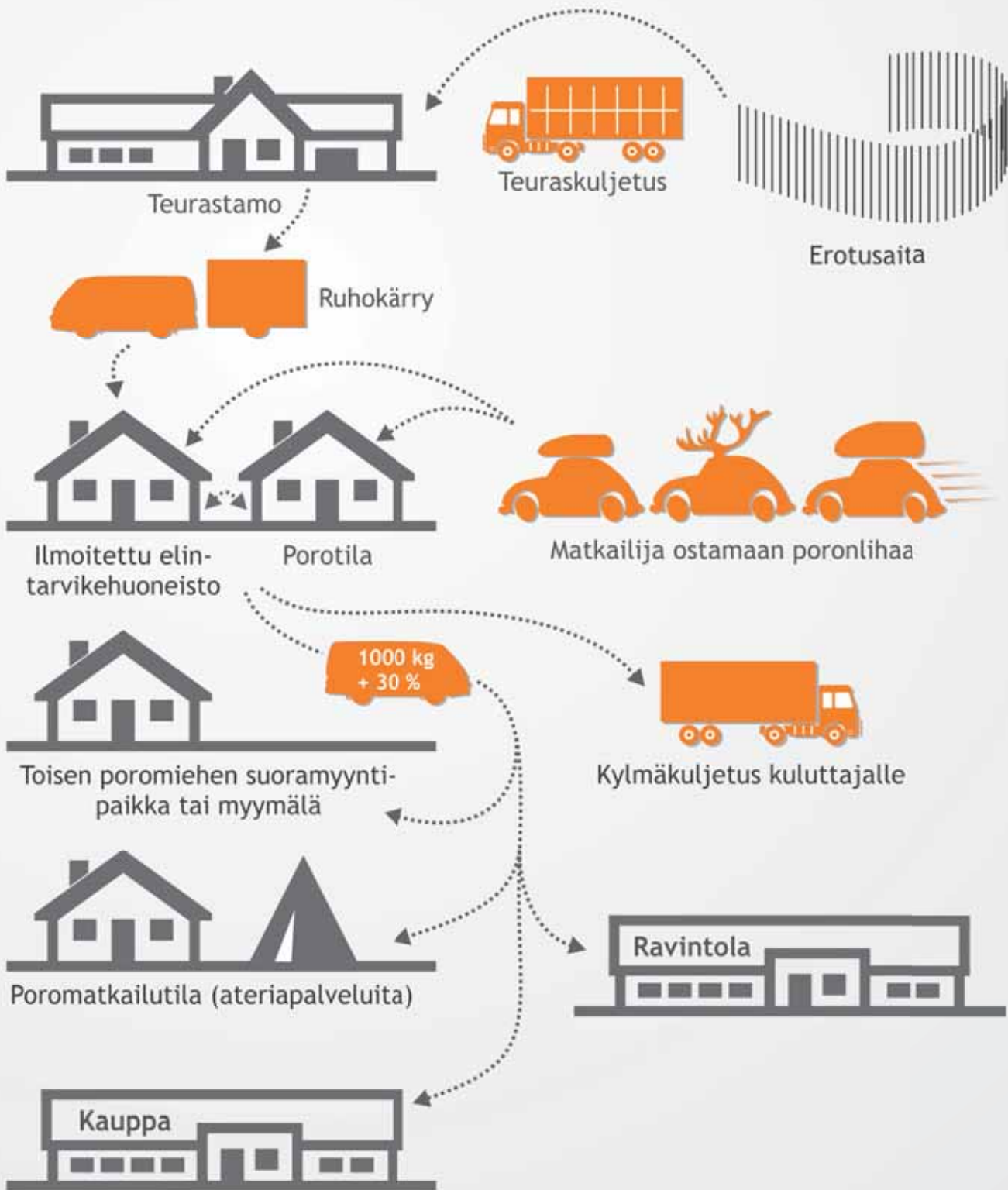
Oppaan alkupuolella käsitellään toimintaa elintarvikehuoneistossa yleisellä tasolla sekä sen puitteita, esimerkein valotettuna. Loppupuolella esitellään erilaisia toimintamalleja ja niihin liittyviä yksityiskohtia. Keskiössä ovat lainsäädännön antamat mahdollisuudet tarkastetun poronlihan käsittelyyn ja kauppaan, erityisesti ns. ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, sekä erilaiset toiminnot, joita samoissa tiloissa voidaan toteuttaa. Omavalvontaa raotetaan oppaan viimeisessä luvussa, ja sähköinen täydennettävä omavalvonta-

suunnitelman runko löytyy linkin takaa esimerkein varustettuna.

Opasta ei ole rasiattu lainsäädäntöön viittaamisella. Kautta linjan on pyritty esittämään ne joustot, joita nykylainsäädäntö toimintaan ja rakenteisiin antaa. Esitetyt toimintatavat ja pykälien soveltaminen ovat osittain valvovien viranomaisten omaa lainsäädännön tulkintaa eivätkä täten löydy suoraan lainsäädännöstä. Tarvittaessa kirjoittajalta saa tietoa oppaassa sovelletuista lainsäädännön yksityiskohdista sekä tulkintojen taustoista.

Työn alla olevan elintarvikelainsäädännön muutokset saattavat vaikuttaa oppaan sisältöön. Tarvittaessa oppaasta julkaistaan päivitetty versio.





2. Perusmalli, tarina eräästä lokakuun päivästä

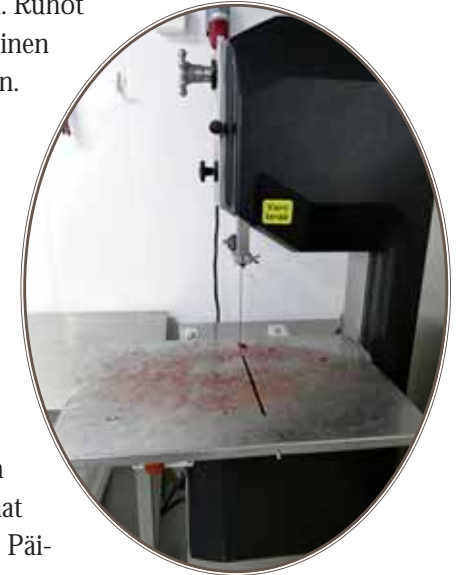
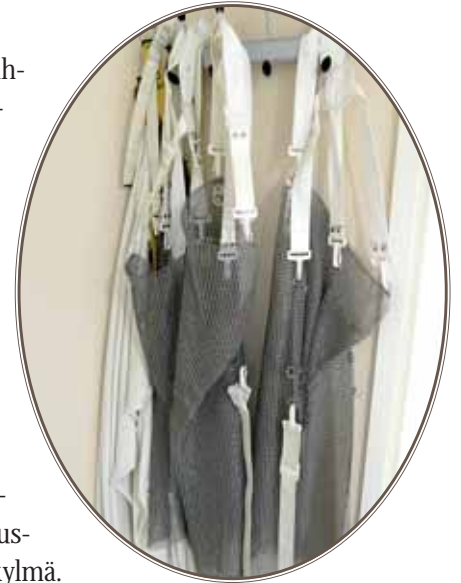
Tarinan poromiehellä on ilmoitettu elintarvikehuoneisto. Aamupuuron ja kahden kahvimotin jälkeen hyppää poromies 1 Hiacen rattiin. On aika lähteä hakemaan teurastamolta eilen teurastettujen porojen ruhot. Ruhot ovat saaneet jäähtyä yön yli ja ovat varmasti jäähtyneet riittävästi (sisälämpötila paistin keskeltä mitattuna korkeintaan +7 astetta). Lähtiessä poromies kurkkaa vielä auton perään ja varmistaa, ettei siellä ole mitään rojua ja että auto on muutenkin siisti. Edellisellä viikolla, kun poronlihatyöt olivat tältä syksyltä alkamassa, auto oli kyllä jynssättykin huolella vaimon kanssa. Paketti ruho-pusseja on suojamuovin sisällä odottamassa.

Teurastamalla poromies käy nopsasti vetämässä valkoisen takin päälle ja suojatossut saappaisiin sekä pesee kätensä ennen kuin menee ruhokylmiöön. Poromies silmäilee jo tässä vaiheessa ruhot läpi ja tarkastaa teurastustyön laadun. Teurastamon esimies on paikan päällä. Yhdessä lastataan viisi ruhoa pusseissa Hiacen perään. Ulkona on 5 astetta pakkasta. Auton perä on sopivan kylmä. Ei ole huolta siitä, että ruhot lämpenisivät tai jäätyisivät puolen tunnin matkalla. Ruhot lastataan kyljelleen. Poromies on kuitenkin päättänyt, että pusseihin tunkeminen alkaa riittää. Hankinnassa on ruhojenkuljetuskärri, johon ruhot saa riippumaan. Lihan laatukin pysyy siten varmemmin hyvänä.

Kotona vaimo juoksuuttaa uutta pintalämpömittaria käteen ja usuttaa mitaamaan pintalämpötilan parista ruhosta. Mittari näyttää hyväksyttävät +5 astetta. Ruhot eivät ole matkan aikana lämmenneet liikaa. Vaimo kirjaa lukeman seinään teipattuun tulotarkastus-lomakkeeseen ja arvelee, että kyllä kirjaamisen vaiva kannattaa nähdä oman selustan turvaamiseksi. Eipähän riitatilanteessa kukaan pääse väittämään, ettei lämpötiloja ole seurattu. Ruhot puretaan ripeästi autosta ruhovarastoon. On aika ruveta leikkuupuuhin.

Poromies käy hakemassa kotoa sisältä pestyn puhtaan lihanleikkuutakin ja -housut. Elintarvikehuoneiston vaatekaapista poromies vetää vielä sisäsaappaat jalkaan, suojamyssyn päähän, suojahihat käsiin ja viiltosuojahaarniskan päälle. Päivän leikkuutyö voi alkaa.

Ensiksi vilkaistaan kylmälaitteiden mittarit läpi: ruhovarasto näyttää +4, pakkahuone -19, pikkupakkanen -23 ja tuotekylmiö +3. Leikkaamon lämpötila on +11 astetta. Lämpötilat ovat siis kunnossa. Vielä muistetaan leikkaamon siisteyden ja puhtauden varmistus aistinvaraisesti. Tänään ei ole kirjauspäivä, joten nämä omavalvontaan liittyvät tarkistukset on tosi nopeasti hoidettu. Omavalvonnan säännölliset kirjaukset lämpötiloista ja puhtaustarkkailusta on päätetty tehdä keskiviikkoisin, joka muutoin on yleensä melko rauhallinen päivä, ja vaimo pystyy olemaan koko päivän mukana leikkaamalla. Käsienspesun jälkeen poromies tarkastaa, että riittävän monta veistä on valmiina seinälineessä. Vaimo on luvannut desinfioida lisää lounaaseen mennessä. Poromies pohtii oikean veitsisterilaattorin hankintaa. Ilman sterilaattoria on veitsiä oltava käytettävissä 10–15 päivässä. Ja sitten vaan saha soimaan.



Poromies aloittaa edellisenä päivänä haetuista ruhoista. On hyvä tehdä töitä, kun työympäristö on toimiva ja tiluksia on odottamassa pitkä lista. Vaikka ulkona on harmaa pilvinen sää, sisällä leikkaamossa on vasta vaihdettujen loisteputkien valossa hyvä touhuta. Pari tuntia menee kuin siivillä hyvää radio-ohjelmaa kuunnellessa. Tällä kertaa leikataan liha luuttomaksi. Luut sahataan vannesahalla keittoluiksi. Puhtaalla ja hyvällä terällä jälki ja laatu on hyvä. Luikkuluut kerätään talteen elämysravintolaa varten. Vihreään sivutuotesaaviin, joka on leikkuupöydän vieressä lattialla, rullakon päällä, ei paljon leikkuujätettä kerry. Pariin kertaan poromies joutuu vaihtamaan veistä ja suojakäsineitä, kun vastaan tulee pari vertymää ja yksi pieni paisekin. Ruhot ovat kuitenkin puhtaita. Teurastamolla pojat ovat tehneet hyvää työtä. Kesken kaiken poromies huomaa, että joku kurkkii leikkaamon ikkunasta. Siellä taitaa olla joku turisti lihaostokset mielessään. Vaimo on onneksi huomannut hänet ja menee myymälän puolelle asiakasta palvelemaan. Poromies myhäilee tyytyväisenä päätöstä pistää suoraan lihankäsittelytilaan tuleva ulko-ovi salvalla kiinni ja lukkoon. Aina sieltä on joku pyrkimässä kesken kaiken sisälle, vaikka kuinka ovesa neuvotaan soittamaan kännykkänumeroon.



Poromies työstää vain yhtä ruhoa kerrallaan, jotta liha lämpenisi mahdollisimman vähän. Lattialla pidettävät lihalaatikot ovat aina rullakon päällä, eivät koskaan suoraan lattialla. Kun poika on kaverina leikkaamossa, joutuu hänelle välillä muistuttamaan asiasta. Puolenpäivän aikaan ilmoittaa vatsa lounastauosta, joten ruokatauko katkaisee työt. Likaiset veitset ja sahat poromies pesee vielä ennen lähtöä. Työvaatteet laitetaan naulakkoon tauon ajaksi. Sisäsaappaat vaihdetaan ulkokenkiin ja sitten sisälle syömään.

Vaimo tulee iltapäivällä kaveriksi pakkaamaan. Pakkaamista varten on lihanleikkuuhuoneen toisessa päässä vakuumikone ja pöytä sekä vaaka. Pakkauspuusti tuodaan jokaista erää varten erikseen varastosta. Kaikki liha pakataan vakuumiin, mutta keittoluut vain pussitetaan ja saumataan, etteivät ne rikkoisi pusseja. Vaimo myös auttaa siivouksessa ja pesuissa iltapäivällä työrupeaman jälkeen. Ensiksi vedetään lastalla isoin irtotavara lattialta, jonka jälkeen suihkutetaan desinfiiva vaahtopesuaine lattialle vaikuttamaan hetkeksi. Ennen huuhtelua jynssätään vielä harjan kanssa, eikä unohdeta lattiakaivoa. Jos sinne jää lihanpalasia, on kohta melkoinen haju. Kaivoa varten on oma harjansa. Pöytäpinnat ja laitteet desinfioidaan lopuksi erillisellä desinfiointiaineella. Kaikki käytössä olevat pesu- ja desinfiointiaineet ovat elintarvikkeiden käsittelytiloihin sopivia. Viimeksi, kun poromiehen vaimo otti leikkaamosta pintapuhtausnäytteitä, huomattiin, että kylmiön oven kahva oli jäänyt likaiseksi. Silloin vähän tarkennettiin päivittäisiä pesuja ja lisättiin kahvat vielä lopuksi desinfioitavien listalle. Varsinkin kylmiön kahvaa kun tulee hipelöityä usein työn lomassa päivän mittaan. Näytteenotosta seuranneista toimenpiteistä tehtiin sepustus myös omavalvonnan kirjanpitoon. Valvoja hymyili pitkään sen luettuaan.



Seuraavana päivänä ohjelmassa on jauhelihan tekoa. Jauhelihan jauhaminen on päätetty tehdä muusta toiminnasta ajallisesti erotettuna, koska leikkuutila on melko ahdas. Jauhelihaan käytetään aina ensiluokkaista ja tuoretta lihaa, jotta asiakkaan saama laatu on takuulla hyvää. Kuluttajat ovat tottuneet saamaan marketista tietyltä näyttävää jauhelihaa ja ovat kovia huomauttelemaan, jos liikaa valkoista näkyy lihan joukossa.

Jauhelihan lämpiämisen estämisen kanssa poromies on tosi tarkkana. Kaikki jauheliha jäädytetään. Toistaiseksi poromiehellä ei ole pakastusmahdollisuutta, mutta jäädyttäminen pakkasvarastossa on toiminut riittävän hyvin heidän tarpeisiinsa. Asiakkaatkaan eivät ole kyselleet, miksi etiketissä lukee jäädytetty eikä pakaste.

3. Toimintaympäristö

Ihan ensimmäiseksi elintarvikehuoneistoa suunnitlessaan kannattaa kysyä itseltään paria avainasiaa, jotta hahmottaa toimintaympäristön antamat mahdollisuudet ja toisaalta huomaa mahdolliset ongelmakohdat. Onko olemassa oleva jätevedenkäsittelyjärjestelmä riittävä suunniteltuun toimintaan nähden vai pitäisikö sen suhteen tehdä toimenpiteitä? Mistä saadaan toimintaan talousvesi, tuleeko se osuuskunnalta, kunnan verkosta vai omasta kaivosta? Onko oman kaivon vesi tutkittu? Onko matka poroteurastamolta kohtuullinen? Entä sijainti, onko lähistöllä paikallisesta poronlihasta kiinnostuneita vähittäisliikkeitä, vai onko paikka ison tien varressa siten, että myymälän perustaminen olisi kannattavaa? Onko olemassa jo valmis ostajaverkosto? Tähdätäänkö selkeästi etäämpänä oleville markkinoille, suoraan kuluttajille etämyyntinä vai kenties laitosmarkkinoille 'Laatulihaa Helsingin ravintoloihin' -periaatteella? Olisiko mahdollista saada kasaan porukka, jolla hommaa ruvettaisiin pyörittämään yhteisvoimin?

4. Toiminnan tyypit

Poronlihaa voidaan tuoda markkinoille tarkastamattomana, ns. suoramyntilihana, jonka kuluttaja noutaa itse porotilalta. Tätä opasta kirjoitettaessa lainsäädäntö rajoittaa tarkastamattoman poronlihan myynnin tähän. Sitä ei siis saa etämyydä tai toimittaa vähittäismyyntiin esim. kauppoihin tai ravintoloihin. Tässä oppaassa keskitytään tarkastetun, teurastamossa teurastetun, leimatun poronlihan mahdollisuuksiin, vaikka monet esitettävät puitteita koskevat ratkaisut sopivat suoramyntiporon käsittelytiloihin yhtä hyvin. Jatkossa kerrottu koskee siis tarkastettua poronlihaa, ellei erikseen toisin mainita.

Tarkastettua poronlihaa voidaan leikata ja jalostaa joko hyväksytyssä (laitos) tai ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa (lakimuutoksen jälkeen ilmoitettu = rekisteröity). Myynnin määrä ja kohteet ratkaisevat, kumpi vaihtoehto

valitaan. Hyväksytyyn laitoksen toimintaan ja rakenteisiin kohdistuu joiltain osin tiukempia vaatimuksia ja toiminnan aloittaminen on byrokraattisempaa, mutta toisaalta toimintamahdollisuudet ovat laajemmat. Lihaa ja lihatuotteita voi markkinoida hyväksytystä (soikean leiman) laitoksesta EU:n sisämarkkinoilla käytännössä rajoituksetta, ja myyntiä voi tehdä kaikilla tasoilla (laitokset, vähittäismyynti, suurtaloudet, kuluttajat). Tässä oppaassa keskitytään kuitenkin ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon. Merkittävät eroavaisuudet hyväksytyyn laitokseen mainitaan.

5. Ilmoitettu elintarvikehuoneisto

Ilmoitettu elintarvikehuoneisto sopii hyvin toimintaan, jossa pääosa myynnistä tapahtuu suoraan kuluttajille (suoraan omasta liikkeestä tai etämyyntinä ympäri Suomea). Pieniä määriä lihaa tai lihatuotteita saa suoramyynnistä poiketen toimittaa paikallisesti toisiin vähittäisliikkeisiin (kaupat, ravintolat, muut suurtaloudet). Toisten vähittäisliikkeiden osalta **'pieni määrä' on 1000 kg + 30 %** käsiteltävän lihan kokonaismäärästä vuodessa. Edellä mainittuun määrään lasketaan mukaan myös elintarvikehuoneistossa mahdollisesti käsiteltävät muiden poromiesten porot, jotka lähtevät markkinoille muiden poromiesten suoramyntitilojen tai myymälöiden kautta. **'Paikallisesti'** tarkoittaa **maakuntaa vastaavalla alueella**; vähittäisliike, johon myydään, voi käytännössä olla oman maakunnan rajojen ulkopuolellakin, ei kuitenkaan pääkaupunkiseudulla asti. Oman lihankäsittelytilan sijainti vaikuttaa käytettävissä olevaan myyntialueeseen. Etämyyntinä suoraan kuluttajalle saa myydä pääkaupunkiseudullekin, kunhan kylmäketju on turvattu.

5.1. Tilat ja rakenteet

Uutta lihankäsittelytilaa tehtäessä kannattaa tilat miettiä mahdollisimman optimaaliseksi käytännön työn ja hygienian näkökulmasta. Suunnitteluun on järkevää uhrata riittävästi aikaa eri asiantuntijoiden apua hyödyntäen. Tilat kannattaa rakentaa helposti laajennettaviksi tai muunneltaviksi, jos leikkaamotoiminnan lisäksi myöhemmin innostutaan vaikka savustuksesta. Usein toimintoja suunnitellaan kuitenkin vanhoihin tiloihin. Tällöin joudutaan tekemään monesti kompromisseja.



Vaatimustason hygienialle ja puitteille ratkaisevat toiminnan laatu ja määrä. Kun tarkoituksena on leikata ja ehkä jalostaa (jauhaa, savustaa, purkittaa) pienimuotoisesti poronlihaa, voidaan esittää muutamia periaatteita lihankäsittely- ja jalostustiloista.

Varsinaisessa lihankäsittelytilassa tai muissa tiloissa, joissa lihaa tai lihatuotteita säilytetään pakkaamattomina, on pintojen materiaaleille kovimmat vaatimukset.

Lattiamateriaaliin kannattaa satsata jonkin verran. Lihankäsittelytiloissa pintojen kulutus on melko kova, joten 'hempuliratkaisu' kostaustuu kunnossapitohaasteina liian pian. Joka tapauksessa lattiapinnan pitää olla helposti puhtaana pidettävä ja ehjä. Laattarakaisu alkaa olla vanhanaikainen, joten ainakaan uutta lattiaa tehdessä sitä ei voi suositella. Erilaiset massat (epoksi, akryyli) ovat nykyaikainen valinta. Myös pinnoitettu betoni voi toimia. Liukkauden estäminen kannattaa ottaa huomioon valinnassa. Seinien pitäisi niin ikään olla helposti puhtaana pidettävää (kallista) materiaalia 'roiskutuskorkeudelle' asti. Pinnoitettu pelti toimii seinissä ja katossakin hyvin. Mikäli katto on jotain muuta materiaalia, kannattaa ottaa huomioon, että esim. rypyläinen kattomateriaali voi kerätä pölyä. Materiaalin mahdolliseen hilseilyyn tulee myös varautua. Tuotteen turvallisuuden kannalta katto voi tällöin olla jopa seiniä kriittisempi.



Kaikki lihankäsittelytilassa tarvittavat pöytätasot ja hyllyt kastuvat jatkuvasti, joten niihin rosteri (ruostumaton teräs) tms. on kestävä ratkaisu. Teräsrungon päälle tuleva molemmin puolin käytettävä muovikansi voi olla lihankäsittelytasoksi käytännöllinen ratkaisu. Lähtökohta on, että elintarvikkeen kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen pitää olla elintarvikekäyttöön sopivia (= sileitä, myrkyttömiä ja desinfioitavissa). Avoimien hyllyjen määrä lihankäsittelytilassa kannattaisi minimoida. Kaikenlainen varastointi hankaloittaa puhtaana pitämistä.

Puumateriaalin käyttö lihankäsittelytilassa tulisi rajoittaa korkeintaan ikkunan pieliin. Ovi on rajatapaus. Käytännössä pinnoitettu ovi kelpaa, mutta sen saa varautua vaihtamaan pinnoitteen alkaessa kuplia ja repeillä.



Muiden kuin suojaamattoman lihan käsittelytilojen osalta toimiva materiaali- valikoima on hygieenisyyden näkökulmasta laajempi. Käyttökelpoisia ovat tavanomaiseen rakentamiseen käytettävät materiaalit, kunhan ne eivät ole huokoisia ja kestävät vähintään kosteapyyhinnän.

Toiminnan ollessa kohtuullisen pienimuotoista pakattujen tuotteiden myyntiä, eli nk. myymälätoimintaa, riittävät hyvin kodinomaiset rakenteet elintarvikehuoneistotoimintaan. Välttämättä ei tarvita edes varsinaista myymälää, vaan elintarvikehuoneiston toimintaan voivat kuulua vain pakkasvarastot tai arkkupakastimet, joissa myyntituotetta säilytetään. Kodinomainen tarkoittaa tässä sellaista tilaa, johon kehtaisi asiakkaankin päästää. Myyntituotteita sisältäviä pakastearkkuja ei pidetä autotallin perällä moottori-

kelkan varaosien ja bensakanisterien seurana. Jos tässä kuvatussa myymälätoiminnassa lihapakkauksia avataan ja jaetaan pienempiin pakkauksiin, katsotaan toimintaan kuuluvaksi myös elintarvikkeen pakkaaminen, eli suojaamattoman lihan käsittely. Tällöin pakkaamistoimintaan pitäisi olla varattuna sopiva hygieeninen paikka, joka on kyseistä tarkoitusta varten varattu sekä pinnoiltaan soveltuva, esim. muusta tavarasta tyhjennetty ehjä pöytätaaso nurkassa. Lihankäsittelytila tulisi, aina kun mahdollista, järjestää niin, ettei tilasta ole suoraa yhteyttä ulos. Mikäli toiminta aloitetaan vanhoissa tiloissa, eikä ovesta pääse eroon millään järkevällä tavalla, tulee varmistaa, ettei sitä avata koskaan kesken lihankäsittelyä. Jos tilassa käsitellään pakkaamatonta sellaisenaan syötävää lihajalostetta, esim. makkaraa tai savustettua lihaa, on asia vielä merkityksellisempi.

Ilmanvaihdon tarpeen määrittää lämpö- ja kosteuskuorma. Ilmanvaihdon pitää toimia niin, ettei kosteutta tiivisty pinnoille haitallisessa määrin. Vettä ei saa tippua lihan päälle, eikä hometta kasvaa nurkissa. Tarvittaessa tiivistymisvedet pitää johtaa hallitusti kontaminaation estämiseksi. Ilmavirtojen tulisi kulkea puhtaalta alueelta likaiseen päin. LVI-suunnittelijaa kannattaa käyttää apuna mieluummin liian varhain kuin liian myöhään.

Vesipisteet, niiden järkevä sijoittelu ja hyvä veden laatu ovat tärkeitä lihankäsittelytilassa. Hyväksytyissä laitoksissa ei käsienspesua varten saa olla käsikäyttöisiä hanoja. Ilmoitettuihin huoneistoihin ei kyseistä vaatimusta sovelleta, mutta lämpimästi näitä 'käsihanoja' voi hinnasta huolimatta suositella, ainakin yhtä, siihen kriittisimpään paikkaan lihankäsittelypöydän viereen. Polkimella toimiva hana saattaa viileässä tilassa toimia valokennohanaa varmemmin. Lihankäsittelytilassa pitää käsienspesupaikan lisäksi olla vähintään toinen vesipiste muuta käyttöä varten. Kannattaa miettiä, tarvitaanko erikseen liitäntää esim. vesiletkulle. Hanasta pitää tulla sekä kylmää että kuumaa talousveden laatuvaatimukset täyttävää vettä.

Tilassa täytyy olla lattiakaivo, koska veren ja leikkuujätteen puhdistaminen ei onnistu ilman vedellä lotraamista. Myös jäteveden puhdistusjärjestelmän riittävyys kuormitus huomioiden pitää varmistaa. Keruukouru, suodatintai riittävän tiheät lattiakaivojen kannen ritilät säästävät monelta viemärin raskauttamiselta.

Riittävä valaistus on yllättävän tärkeä. Vahinkojakin syntyy vähemmän, kun näkee mitä tekee. Valaisimien pitää olla kuvulliset, etteivät mahdolliset lampunkappaleet päädy lihojen sekaan.

Varastotilasta tulee herkästi pulaa. Pakkausmateriaalien, mahdollisten mausteiden, lisäaineiden ja siivousvälineiden sekä pesuaineiden varastointi pitää olla mietittynä. Lihankäsittelytilan nurkka, taukotila tai wc eivät ole sopivia varastointipaikkoja.

Siivousvälineiden huolto, eli pesu ja kuivaus, on järjestettävä hygieenisesti. Paras ratkaisu on erillinen siivousvälinevarasto, jossa on seinällä hylly pesuaineille, teline varrellisille välineille, kaatoallas, poistoventtiili sekä tarvittaessa lämpökierukka kuivaamiseen. Siivous muuttuu myös huomattavasti mukavammaksi, kun tilat sekä kampeet ovat järjestyksessä ja kunnossa.





Työntekijöiden henkilökohtaisen hygienian ylläpitoon pitää olla riittävät puitteet. Käytännössä se tarkoittaa paikkaa, jossa pukeudutaan ja säilytetään työhön tarvittavaa suojavaatetusta sekä lisäksi vessaa, jossa on käsienvesipaikka. Vessa ei saa aueta suoraan tiloihin, joissa käsitellään lihaa. Jos vessa sattuu jo sijaitsemaan hankalasti, voi tilanteen korjata 'kahden oven' -taktiikalla. Puhtainkin vessa on niin likainen, että siellä ei tule säilyttää esim. vaatteita tai siivousvälineitä.

Lihankäsittelyyn varatun rakennuksen tilojen ollessa hyvin niukat voidaan harkita joidenkin toimintojen sijoittamista erilliseen rakennukseen, joka sijaitsee kohtuullisella etäisyydellä varsinaisesta pääpaikasta. Lisää pakatun tuotteen kylmäsäilytystä voi järjestää pihalle sijoitettavasta pakastekontista tai toiseen rakennukseen sijoitettavista pakastearkuista. Harkinnanvaraisia tiloja toisessa rakennuksessa voisivat olla myös siivousvälinevarasto, pakkaustarvikevarasto (vain päivän tarve elintarvikehuoneistossa) sekä työntekijöiden wc- ja pukutumistilat. Vessa ei esim. voi olla kilometrin päässä toimitiloista, koska hätä voi olla suuri. Sivukonttori voi olla jopa asuintalon tähän tarkoitukseen varattu osa. Olennaista on

tällöin varmistaa, ettei elintarviketoiminnalle synny järjestelystä vaaraa. Esim. lemmikkieläimet ja lapset eivät saa päästä leikkimään piilosta pakkaustarvikkeiden sekaan. Asuintalon siivousvälineiden komero ei myöskään ole elintarvikehuoneiston siivousvälineiden säilytyspaikaksi sopiva. On hyvä tiedostaa, että asumiseen käytettävissä tiloissa olevan vessan käyttäminen elintarviketyössä on selkeä hygieniariski.

Syntyvän jätteen ja sivutuotteen (esim. leikkuujäte) kohtalo tulee ratkaista myös. Hävitys- tai käyttötavasta riippuen pitää jätteiden tai sivutuotteiden säilytykseen tarvittavien säiliöiden ja rakenteiden sijoittelu olla sellainen, että saastumisriski minimoidaan. Sivutuotteeksi kerättäviä luita voi varastoida samassa kylmiössä lihan kanssa, saman tapaan kuin elintarvikeketjussa jatkavia luita, jos luut on mahdollista pitää erillään (riittävästi tilaa) lihasta pakattuna sekä merkittynä 'ei ihmisravinnoksi' -merkinnällä. Katso myös luku 5.7.

Asiakkaita varten kannattaisi olla varattuna esim. myymälän tapainen tila, jossa tarjotaan kahvit lihakauppojen kunniaksi. Taukotilankin sitä on mahdollista käyttää, kunhan muistaa riisua lihankäsittelykampeet ennen kahvittelemaan menoa. Lihankäsittelytiloihin asiakkailla ei ole asiaa, vaikka varsinaista asiakastilaa ei olisikaan.

5.2. Laitteet ja koneet

Lihan leikkaamisessa puhtaat työvälineet ovat puhtaiden käsien lisäksi perusedellytys. Lihaa leikatessa veitsi likaantuu väkisinkin. Laitokseksi hyväksytystä leikkaamosta puhuttaessa on vaatimuksena desinfiointia varten vähintään +82 asteista vettä sisältävä laite (veitsisterilaattori) tai muu vastaava järjestelmä. Vaikkei kyseinen säädös koskekaan ilmoitettua elintarvikehuoneistoa, pitää veitsien puhtaus tietenkin varmistaa jollain tavalla. Sterilaattorin virkaa ajavan laitteen saattaa näppärä pystyä rakentamaan jopa vedenkeittimestä. Myös rasvakeitin saattaa toimia sterilaattorina, luonnollisesti öljyn tilalla tällöin on vesi. Jollei sterilaattoria ole, täytyy veitsien desinfiointi järjestää muulla tavoin. Käytännössä ratkaisu voi olla nippu veitsiä, jotka tiskauksen jälkeen käsitellään desinfiointiaineella.

Lihan hygieenisen laadun, eli puhtaasti suoritettun teurastuksen ja leikkaamisen lisäksi kylmäsäilytys on tärkein lihan laatuun vaikuttava asia. Siksi toimivat kylmälaitteet ja niiden seuranta on lihankäsittelyn kivijalka. Yleensä toiminnassa tarvitaan vähintään ruhokylmiö, tuotekylmiö ja pakkasvarasto. Jos tuotetta halutaan kutsua pakasteeksi eikä jäädytetyksi, täytyy löytyä erillinen laite myös pakastamiseen (pakastustunneli tai muu riittävän tehokas pakastava

laite). Kotipakkasen tapaisessa pakastimessa jäädytetty lihatuote on aina jäädytetty, ei pakastettu. Myös jäädytettäessä pitää käytettävän kylmälaitteen tehosta varmistua. Jos lataa arkkupakastimen täpötäyteen jäädytettävää lihaa, voi käydä niin, etteivät keskellä sijaitsevat lihat ole vielä viidenkään päivän päästä jäässä. Tarvittavan kylmätilan määrää pohtiessa on myös otettava huomioon riittävä erillään pidon tarve. Tuotannon monimuotoisuus voi lisätä kylmätilojen tarvetta (esim. tiloissa on muutakin toimintaa kuin poronlihan käsittelyä). Pakattua ja pakkaamatonta tuotetta ei voi säilyttää liian lähellä toisiaan. Kypsä, sellaisenaan syötävä pakkaamaton tuote (esim. savustettu liha jäädytyksen ajan ennen pakkaamista), pitää säilyttää täysin erillään (eri kylmiössä) raaka lihasta. Mikäli tiloissa on asiakkaita varten myymälä, saattavat erilliset kylmälaitteet myymälää varten olla tarkoituksenmukaiset.

Lämpötilojen seuranta on osin omavalvonnan puolelle kuuluva asia, mutta mainittakoon jo tässä. Lämpötilojen seurantaan riittää melko pitkälle mittari, kynä ja paperi. Nykyisin tekniikan halvennuttua voi kuitenkin olla kannattavaa sijoittaa tallentavaan mittalaitteistoon, joka tuottaa lämpötilanseurannan kirjanpidonkin digitaalisesti ilman kynän käyttöä sekä hälyttää kylmälaiterikossa kännykkään, ennen kuin arvokkaat tuotteet ovat ehtineet lämmetä ja pilaantua. Pienen mittakaavan toiminnassa näiden laitteistojen hinnat liikkuvat satojen eurojen suuruusluokassa. Mikäli on tullut hankittua yli 10 m³:n pakkasvarasto, on tallentava standardit EN 12830 ja EN 13485 täyttävä mittalaitteisto jopa pakollinen. Käsimittareita lämpötilojen mittaamiseen on monenlaisia. Käytännössä lihaa käsitellessä täytyy olla mahdollisuus myös lihan sisälämpötilojen mittaamiseen. Joissain mittareissa on samassa laitteessa sekä pistoanturi sisälämpötilaa että infrapuna-anturi pintalämpötilojen mittaamista varten. Pintalämpötiloja mittaavaa mittaria käytettäessä kannattaa muistaa sen herkyys virheille eri materiaalien ominaisuuksista riippuen. Oudolta vaikuttavat tulokset kannattaa siksi varmistaa jollain toisella mittarilla. Toisaalta pintamittarin käyttö on nopeaa, eikä silloin tule tökittyä tavaraan reikiä. Kylmälaitteeseen jätettävä perinteinen nesteen lämpölaajenemiseen perustuva mittari voi olla edelleen käyttökelpoinen, kunhan sen toimivuutta ajoittain testaa toisella mittarilla. Teknisempienkin mittareiden toimivuudesta pitää huolehtia, ja niitä täytyy kalibroida valmistajan ohjeen mukaisesti. Kalibrointitodistukset säilytetään omavalvonnan kirjanpidossa. Mittarin toiminnan pikatestauksen voi toteuttaa mittaamalla kiehuvan veden tai jäähile-vesiseoksen lämpötilan.

pH-mittari on laite, joka on lihan laadunvarmistuksessa, raakakypsytymisen ja säilyvyyden kannalta sekä erityisesti tervalihan toteamisessa, hintansa väärti. Myös jalostustarkoitukseen (esim. kylmäsavustus) käytettävän lihan pH:n on tärkeä olla kunnossa. Lihan pH-mittauksella voidaan varmistaa, ettei kyseisten tuotteiden valmistus epäonnistu.



Kun pH > 6

Liha huonosti säilyvää

Haju- ja makuhaittoja

Ulkonäkö huono

Ei saa käyttää palalihana

Voidaan käyttää makkaran valmistuksessa (hyvä vedensidontakyky)

Kylmäsavuraaka-aineelle oltava pH < 5,8



Erilaiset jalostusprosessit vaativat kukin sopivaa laitteistoa. Leikkaamotoiminnan kylkeen istuu mielekkäästi esimerkiksi lihan jauhaminen lihamylyllä ja käristyslihan teko giljotiinilla (käristysleikkurilla). Erilaiset savustus- ja kypsytyskaapit, kutteri, giljotiini, autoklaavi ym. hankitaan tarpeen mukaan. Hankintalistalla heti alussa on luultavasti myös vakuumikone pakkaamista varten. Asti- anpesukonetta kannattaa myös harkita.

5.3. Toiminta

5.3.1. Ajallisen erottamisen periaate

Ajallisesta erottamisesta puhuttaessa elintarvikelainsäädännössä tarkoitetaan yleensä tapaa erottaa kaksi eri hygieniatason toimintoa siten, ettei tarvita erillisiä tiloja,

vaan toiminnot voidaan toteuttaa samoissa tiloissa eri ajankohtina. Eri yhteyksissä, mm. kontaminaatoriskistä riippuen, voi ajallinen erottaminen olla tarpeen toteuttaa eri tasoisesti: **Esim 1. Lihankäsittelytilassa leikataan ja pakataan tänään poronlihaa ja huomenna hirvenlihaa.**

Esim 2. Lihankäsittelytilassa leikataan tällä viikolla tuoretta lihaa ja seuraavalla viikolla perusteellisten pesujen ja desinfioinnin jälkeen paloitellaan ja pakataan kylmäsavupaistia.

Varsinkin pienimuotoisessa toiminnassa toimitaan usein toimintoja ajallisesti erottaen.

Kappaleessa 5.6.2. 'Kuluttajan elintarvikkeen tai tarkastamattoman poronlihan käsittely' on ajallisesta erottamisesta kolmas esimerkki.

Tuotantopäiväkirjan esimerkkisivu yhdeltä päivältä

24.10.2018

Ruhovarasto	+ 4 °C
Tuotekylmiö	+ 9 °C !! Ovi oli jäänyt raolleen. Ei ollut tavaraa sisällä.
Pakkasvarasto	- 19 °C
Pikkupakkanen	- 23 °C
Leikkaamo	+ 11 °C
Veitsisterilaattori	+ 85 °C

Lämpötilat ja poikkeamakirjaus

Puhtaustarkkailua ja poikkeamakirjaus

Leikkuupöytä ei näytä ihan puhtaalta. Pestiin uudelleen. Uurteisuus hankaloittaa puhdistamista. Selvitettävä, milloin ehtisi viedä hiottavaksi.

Jäljitettävyyss- eli erätiedot

Leikataan ja pakataan 23.10. haetut 5 vasaa (teurastettu 22.10.)

Teuraspilttanumerot 1234, 1235, 1236, 1237, 1238

pH 5,6

poroboksi x kg, jäädytetty heti, parasta ennen 24.10.2019

lapakäristystä 10 x 1 kg, parasta ennen 24.10.2019

jne. jne. määrät x kg

luut elintarvikkeeksi

poistettu vertymiä "arvio" kg

leikkuujäte omalle koiralle "arvio" kg

Sivutuotekirjaukset

5.3.2. Kirjanpito

Kirjanpito on välttämätön osa yrittäjyyttä. Mukavin ja mielekkäin tapa hoitaa omavalvontaan kuuluva kirjanpito pitää kunkin päättää itse. Joku tykkää värkätä tietokoneella, laatia excel-taulukoita ja kaikenlaiset uudet sovellukset ovat positiivinen haaste. Toinen valitsee ruutuvihkon ja lomakkeita. Jonkinlaisen tuotantopäiväkirjan pitäminen on varsin käyttökelpoinen tapa hoitaa päivittäiset rutiinit. Kun kirjattavat asiat on valittu ajatuksella, voi melko vähillä merkinnöillä saada hoidettua suurimman osan toimintaan liittyvistä säännöllisistä kirjausvelvoitteista. Kirjanpitoon kuuluu myös toimintaan liittyvien asiakirjojen suunnitelmallinen säilyttäminen. Tuotteiden jäljitettävyyden kannalta olennaista on pitää tallella ja järjestyksessä esim. teuras- tamolta ruhojen mukana tulleet asiakirjat sekä pakkausmateriaalien mukana tulleet kuormakirjat, ostokuitit tms. asiakirjat. Omavalvontaan liittyvää kirjanpitoa pitää säilyttää ilmoitetussa huoneistossa vähintään yksi vuosi vähimmäissäilytysajan päättymisestä, hyväksytyssä laitoksessa vähintään kaksi vuotta ja vähintään vuosi vähimmäissäilytysajan päättymisestä.

5.3.3. Lämpötilojen seuranta

Lämpötilojen seuranta on poronlihasta puhuttaessa varmastikin tärkein osa omavalvontaa. Viimeistään kerran pakastimellisen sulaneita lihoja pois heitettyään sen joutuu myöntämään. Kun lämpötilan tarkistamisesta tulee rutiini, se ei juurikaan kuormita. Jos käytössä ei ole hälyttävää seurantajärjestelmää, tulee lämpötiloja seurata päivittäin. Alussa voi pistää vaikka puhelimen hälyttämään joka aamu muistutukseksi. Lämpötilojen kirjaamista suositellaan tehtäväksi kerran viikossa. Parhaiten sen muistaa vakiopäivänä. Vähimmäisvaatimuksena on poikkeamien kirjaaminen. Tietääkseen mikä on poikkeama, täytyy olla selvillä mitkä ovat raja-arvot. **Annetuista raja-arvoista hyväksytään alle 24 tunnin mittainen 3 asteen poikkeama** (ei kuitenkaan toistuvasti). Sama poikkeama hyväksytään myös kuljetuksen aikana.



Raja-arvot: **Jäädetytty/pakastettu liha -18 astetta, ruhot ja leikattu liha +6 astetta (hyväksytyssä laitoksessa +7 astetta), elimet +3 astetta, jauheliha sulana +4 astetta (hyväksytyssä laitoksessa +2 astetta)**

Poikkeamakirjausesimerkki: Aamuisella lämpötilojen tarkastuskierroksella huomataan, että yksi pakastearkku näyttää -13 astetta (+5 asteen poikkeama).

Kirjaus: 'Lämpötila -13 astetta. Luultavasti arkku oli liian täynnä. Lihat siirretty toiseen arkkuun, seurataan johtuiko poikkeama ylitäytöstä' Toimenpiteenä oli lihojen siirto toiseen pakkaseen poikkeaman ollessa enemmän kuin 3 astetta.

Lämpötila -15 astetta olisi ollut vielä 3 asteen jouston piirissä. Tällöin tuotteita ei olisi tarvinnut välttämättä siirtää, mutta tilannetta olisi pitänyt seurata, koska lyhytaikainen poikkeama saa kestää korkeintaan 24 tuntia.

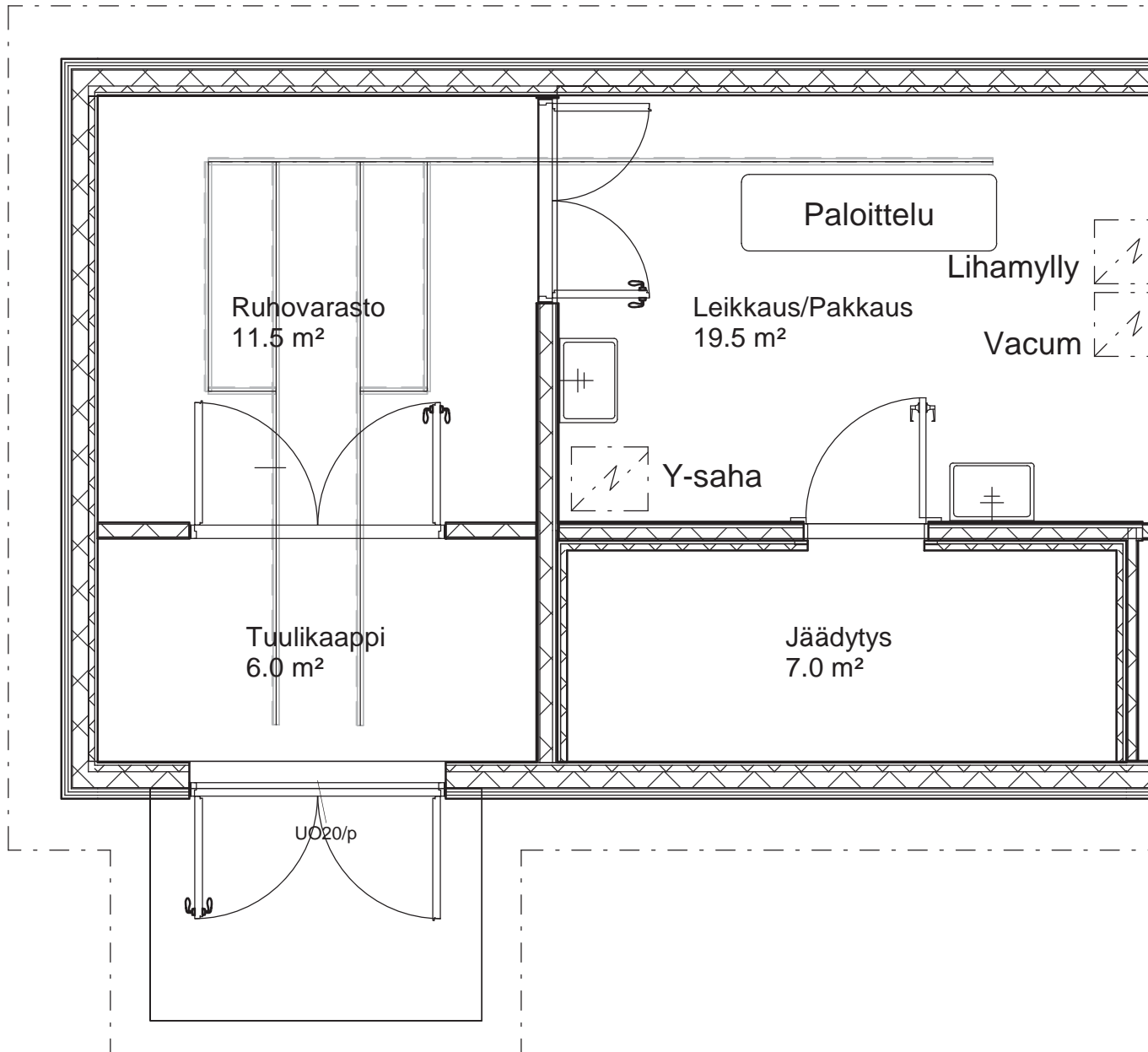


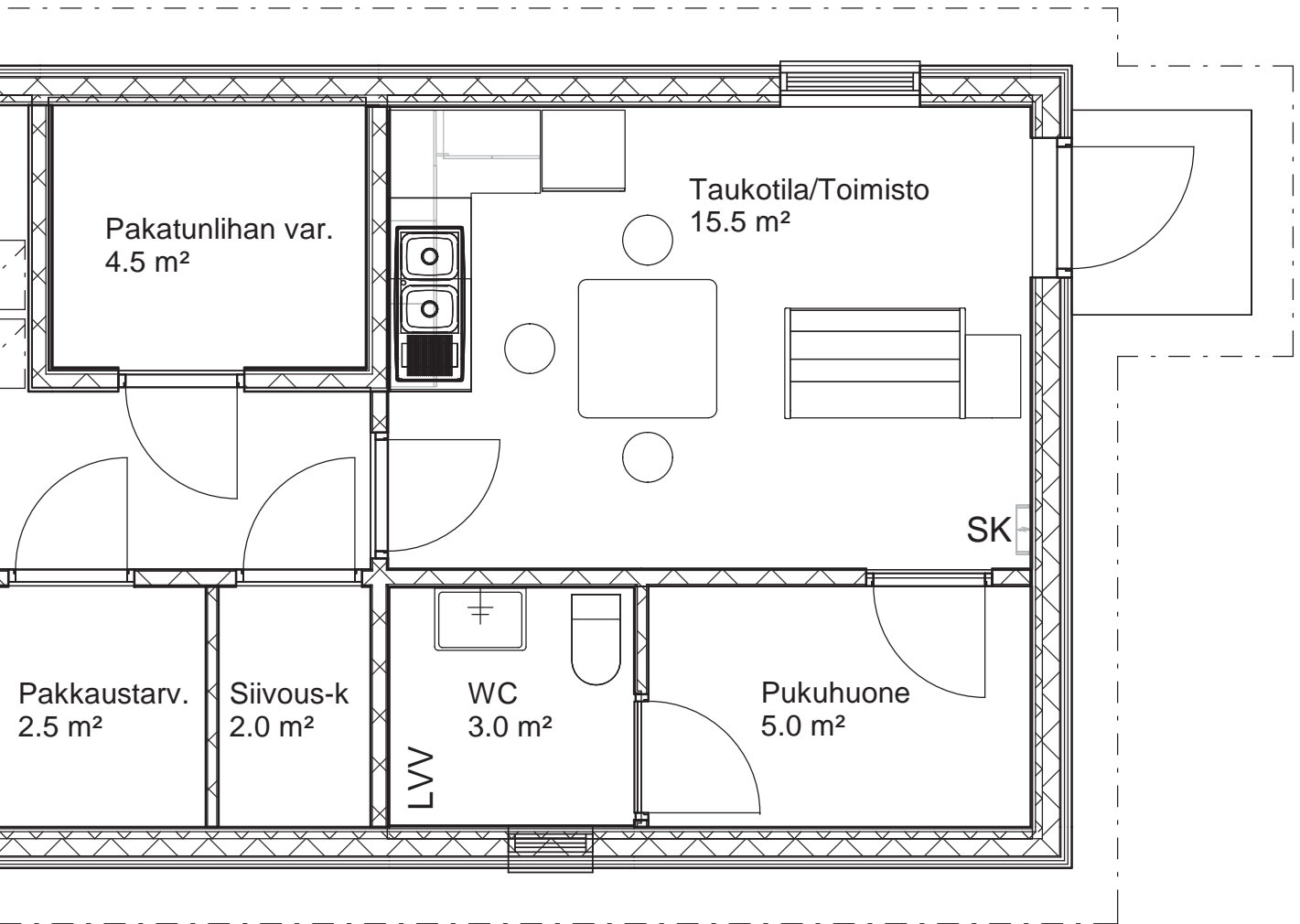
Lämpötilan seurannan tulee tapahtua kylmälaitteen oletettavasti lämpimimmistä osasta, jossa elintarvikkeita säilytetään. Täyteen ahdetussa pakastearkussa mittaus tehdään päältä, ei siis arkun pohjalta. Lämpötilan mittauspaikkaa kannattaa kylmätiloissa siis vaihdella, jotta saadaan selville eri osien mahdolliset lämpötilaerot. Jos mieluummin hoitaa asian tietokoneella, voi hankkia edellisessä luvussa mainitun tallentavan mittalaitteiston sovelluksineen. Linkin <https://paliskunnat.fi/omavalvonta> takana on lämpötilojen seurannasta lisää esimerkkejä.

5.3.4. Riittävä erillään pitäminen varastoinnissa

Suojaamattoman ja pakatun tai raakan ja kypsän tuotteen erillään pitämisen taustalla on tietysti ristikontaminaation eli saastumisen estäminen. Pakkaamaton, kypsä ja sellaisenaan syötävä tuote pitää olla kokonaan eri kylmälaitteessa kuin raaka tuote. Kun puhutaan pakatusta ja pakkaamattomasta raakalihatuotteesta voi selvitä yhdelläkin kylmälaitteella sopivin järjestelyin. Suuressa kylmiössä voi sijoittelulla päästä riittävän hyvään lopputulokseen. Sijoittelua miettiessä kannattaa ottaa huomioon, voiko jotain valua ylähyllyltä alahyllyllä oleviin tuotteisiin jne. Ison kylmähuoneen hygieniää voi edelleen parantaa jakamalla sen esim. suikaleverholla. Ruhovarastossa ei lähtökohtaisesti tulisi säilyttää leikattua lihaa, mutta ruhomäärän ollessa pieni tai varaston tilava, voisivat leikatut lihat odottaa pakkaamista lihalaatikossa tai mollassa varaston nurkassa hyvin muovilla peitettynä. Kun samaa kylmätilaa käytetään esim. pakkaamattomalle ja pakatulle tuotteelle, täyttämistä ei voi toteuttaa 'tungetaan tämä lihamöykky tuohon koloon' -periaatteella.

ESIMERKKI ELINTARVIKEHUONEISTON POHJARATKAISUSTA





5.3.5. Näytteenotto

Lihankäsittelijää kismittävä näytteenotto ja siitä aiheutuva kuluerä voi tuntua alkuun hankalalta ja vaivalloiselta. Siitäkin selviää, kun alkuun selvittää olennaiset asiat. Kun toimintaan kuuluu ainoastaan peruskuvio: poronlihan leikkaus, pakkaus ja myynti, eivät näytteenottovelvoitteet ole raskaat. Käytännössä säännöllisesti tehtävää tuotenäytteenottoa laboratoriotutkimuksiin ei ilmoitettussa huoneistossa vaadita lainkaan, kunhan esim. tehdyn jauhelihan määrä ei ylitä 10 000 kg vuodessa ja tuotteille annettu säilyvyysajat on arvioitu ns. varman päälle. Velvoitteet lisääntyvät, kun lihaa aletaan jalostaa, tiloissa käsitellään muitakin elintarvikkeita kuin poronlihaa tai kun kyseessä on hyväksytty laitos.

Säilyvyysaikojen varman päälle pelaamiseen on virallinen ohjekin: Jos toimija asettaa tuotteille säilyvyysajan, joka on puolet lyhempi kuin vastaaville tuotteille yleensä käytetyt säilyvyysajat, säilyvyystutkimuksia ei ole tarpeen tehdä. Jos haluaa antaa pidempiä säilyvyysaikoja, on tuotenäytteitä tutkittava laboratoriossa säilyvyyden varmistamiseksi. Välittömästi valmistuksen jälkeen jäädytetyistä tai pakastetuista elintarvikkeista säilyvyystutkimuksia ei tarvitse tehdä. Niille annettu säilyvyysaika pitää silti pystyä perustelemaan.

Pintapuhtausnäytteenottoa tarvitaan aina, kun tiloissa käsitellään pakkaamatonta elintarviketta. Tutkimukset voi halutessaan hoitaa itse paikan päällä ns. pikamenetelmillä, joiden käyttö on yksinkertaista. Testejä myyvät laboratorioden lisäksi esim. siivousalan erikoisliikkeet sekä apteekit (ml. verkkokaupat).

Talovesinäytteitä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa toimiva poronlihankäsittelijä joutuu tutkituttamaan lähinnä, jos käytössä on oman kaivon vesi. Veden laatua on tällöin tutkittava vuosittain. "Tätä on juotu 30 vuotta, eikä ole vatta ollu sekaisin", ei riitä todistukseksi veden laadusta. Osuuskunnan tai kunnan vettä käyttävän toimijan talusveden laadusta huolehtii veden toimittaja. Hyväksytyt laitoksen toimintaan vesinäytteiden tutkimukset kuuluvat aina.

Jos laboratoriotutkimuksia tarvitaan, näytepaketin (kylmälaukku parilla kylmä-kallella varustettuna) voi pistää pikapakettina Matkahuollon kyytiin. Laboratorioon kannattaa aina soittaa ennen näytteiden ottoa, jotta siellä

osataan odotella ja jahdata mahdollisesti matkalla eksynyt pakettia. Helpoiten homma sujuu, jos sattuu olemaan ajoittain kulkua, esim Ouluun. Näytteenoton voi ajoittaa sopivasti kulkemista ajatellen. Elintarvikevalvojaakin voi asialla vaivata. Yhteisiä intressejä voi kyytiä ajatellen löytyä. Valvojalla saattaa löytyä myös tarvittavaa näytteenottovälineistöä sekä neuvoja ensimmäistä kertaa näytteitä ottavalle. Näytteenotosta on lisää linkin takana omavalvontasuunnitelman esimerkeissä.

5.3.6. Elintarviketiedot

Kuluttajalle elintarviketta koskevat tiedot annetaan yleensä pakkausmerkinnöissä. Tuotteesta riippuen tarvittavat merkinnät vaihtelevat. Vähimmäissäilyvyysajan ja viimeisen käyttöajankohdan asettamisesta puhutaan myös edellisessä luvussa (näytteenotto). Tässä on käytetty esimerkkinä poronkärityksen pakkausmerkintöjä.

- Elintarvikkeen nimi (ei kaupallinen tuotenimi tai tavaramerkkinimi): Poronkäritys, pakaste/jäädytetty
- Ainesosaluettelo: Poronliha 90 %, vesi
- Allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet (korostettuna): Poronlihatuotteissa näitä voisivat olla lähinnä mausteet.
- Elintarvikkeen sisällön määrä: 500 g
- Vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta: Parasta ennen xx.xx.xxxx
- Säilytysohje: Säilytys -18 astetta, katso päiväysmerkinä, jääkaapin pakastelokerossa (-6 C) 4 vrk, Ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen.
- Vastuussa olevan toimijan nimi ja osoite: Matin poro, Porovaara 1, 99999 Porola
- Alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa: Suomalaista poroa ei ole pakko merkitä. Puuttuminen voi herättää kuitenkin kuluttajan epäilyn alkuperästä. 'Alkuperämaa Suomi'.
- Käyttöohje: Tässä ei ole välttämätön. Yleisesti on tiedossa, ettei käritystä syödä raakana.
- Ravintoarvomerkintä: Koska käritystä ei ole suolattu, ei välttämätön.
- Erätunnus: Säilyvyysaikaan liittyvä päivämäärä käy pienimuotoisessa toiminnassa erätunnuksena
- Tunnistusmerkki: Soikea leima pitää olla pakkauksessa, jos tuote on valmistettu ja pakattu hyväksytyssä laitoksessa.

- Voimakassuolaisuusmerkintä tarvittaessa: Tässä ei
- Muut pakolliset merkinnät: (Pakastusmerkinnät) Pakastettu xx.xx.xxxx
- Vapaaehtoiset merkinnät: Suojattu alkuperänimitys -merkkiä Lapin Poron liha kannattaa käyttää.



5.3.7. Jäädettäminen, pakastaminen, sulattaminen

Pakastaminen ja jäädettäminen eivät ole elintarvike-maailmassa sama asia. Pakastamisella tarkoitetaan jäädetyksenmenetelmää, jossa maksimaalinen kiteenmuodos-tus etenee mahdollisimman nopeasti. Pakastuksessa jäädettäminen etenee yleensä ainakin yhden senttimetrin tunnissa. Pakastettavan tuotteen tulee olla kauttaaltaan jäädetty ja -18 asteen lämpötilassa 24 tunnin kuluessa pakastuksen aloituksesta. Pieniä määriä pakastettaessa voi edellä mainittuun vauhtiin päästä järjestelyllä, jossa pakastamiseen on käytössä erillinen kylmälaite, jossa jäädetytystä tehostaa puhallin. Laitteen lämpötilan tulisi olla huomattavasti kylmempi kuin -18 astetta. Pakastettavat lihat asetellaan väljästi siten, että ilma pääsee kiertämään. Pakastuksen jälkeen lihat siirretään toiseen kylmätilaan, joka on tarkoitettu varastointiin. Pakastinta ei käytetä säilytykseen. Teollisuudessa pakastamiseen käytetään esim. pakastustunnelia tai levypakastinta. Muunlainen jäädettäminen on jäädetyttämistä, eikä tuotetta saa kutsua pakkausmerkinnöissä pakasteeksi. Molemmat tavat ovat sallittuja, kunhan merkinnät ovat oikein.

Jos toiminnassa on tarpeen sulattaa lihaa, tulee se toteut-taa aina hallitusti viileässä, mieluiten kylmiössä tai esim. vesihauteessa. Huoneenlämmössä lihaa ei pääsääntöises-ti saa sulattaa, jotta lihan pintaosat eivät pääse sulamisen loppuvaiheessa lämpiämään. Sulamisvedet tulee johtaa niin, etteivät ne aiheuta saastumisriskiä.

5.3.8. Uudelleenpakkaaminen

Asiakas saattaa joskus haluta juuri sitä tuotetta, jota ei varastosta löydy valmiiksi erikseen pakattuna. Silloin voidaan jakaa isompia pakkauksia pienempiin eli tuot-teita uudelleenpakataan. Jos uudelleenpakkaamista halu-taan tehdä, tulee siihen liittyvät käytännöt kirjata myös omavalvontasuunnitelmaan ja tiloissa on oltava siihen sopivat puitteet. Uudelleenpakkaamiseen liittyy myös velvoite elintarviketietojen siirtämisestä isomman myyn-tipakkauksen pakkausmerkinnöistä pienempiin pakka-uksiin. Myyntitilanteessa suoritettussa uudelleenpakkaa-misessa tiedot voi antaa esim. erillisellä lappusella, jos etiketöinti ei ole mahdollista. Alkuperäisen pakkauksen purkamisen mahdollinen vaikutus tuotteen säilyvyyteen pitää ottaa huomioon. Pakastettujen/jäädetyttyjen tuot-teiden kohdalla säilyvyysaika esimerkiksi lyhenisi merkit-tävästi, jos alun perin tyhjiöpakattua lihaa uudelleenpa-kattaisiin tavallisiin pusseihin. Irtomyynissä (tilauksesta kääritty liha) kaikkia luvussa 5.3.6. lueteltuja elintarvike-tietoja ei vaadita etikettiin.

5.3.9. Siivoaminen ja puhdistus

Elintarvikealalla toimivalle on eduksi tykätä siivoamises-tä. Vähintäänkin siivoamista pitäisi sietää. Siivouksen pi-täisi elintarvikehuoneistossa olla hyvin suunnitelmallista, jotta kaikki olennaiset paikat tulevat riittävällä tarkkuu-della puhdistetuiksi ja toisaalta harvemmin puhdistetta-vat paikat eivät unohdu. Siksi jonkinlaisen itselle sopivan järjestelmän luominen on tärkeää. Hygienian ytimen muodostaa tietysti päivittäinen puhdistustyö, joka teh-dään aina toiminnan jälkeen, jos elintarvikehuoneistos-sa käsitellään pakkaamatonta lihaa. Joitakin työvälineitä, kuten leikkuulaudat ja sahat, on tarpeen puhdistaa kes-ken työpäivänkin, jottei niihin kertyvä pilaantuva aines saastuta käsiteltävää lihaa. Työvälineiden kylmässä säilyt-tämisellä ei pesuvälejä voi pidentää isoa riskiä ottamat-ta. Pesujen aikana pitää myös muistaa suojata vedeltä ja pesuaineroiskeilta ei pesun kohteena olevat välineet ja herkät laitteet. Käytössä olevien astioiden ja välineiden ilmava kuivaaminen on tärkeää.

Siivouksessa olennaista on oikeassa järjestyksessä toteu-tetut puhdistusmenetelmät, esim. hinkkaaminen ennen desinfiointia sekä sopivien aineiden valinta ja hygieeniset



siivousvälineet. Likaisilla välineillä ei puhdasta tule. Lihankäsittelytilojen siivousta ja puhdistusta varten pitää olla kokonaan erilliset välineet. Luonnollisesti lattia-kaivoille on omat harjansa, samoin wc-tilojen puhdistukseen omat välineensä. Periaate on loppujen lopuksi sama kuin kotonakin. Keittiöluutulla ei pyyhitä vessassa. Siivousvälineiden säilytyksen miettimiseen on hyvä uhrata hetki, jotteivat eri paikkoihin tarkoitettut välineet mene sekaisin. Jonkinlainen merkitseminen esim. värikoodeilla on useimmiten järkevää.

5.3.10. Kuljettaminen

Kun kuljetetaan lihaa tai lihatuotteita, on lähes aina kysymys kylmäsäilytystä vaativista tuotteista. Kuljetuksen aikana pitää jollain konstilla estää lihan lämpeneminen. Lämpötilat saavat muuttua varastoinnin lämpötilarajoista kolmen asteen verran. Käytännössä se tarkoittaa sitä, että kuljetustilan on oltava kylmä jo lastaushetkellä. Jäähdytystapoja on monia. Suomessa talvella auton oven auki pitäminen voi jäähdyttää autoa sopivasti. Muista kuitenkin sulkea ovi ennen liikkeelle lähtöä. Toisaalta tuoretavara ei saa myöskään jäättyä. Ruhoja tulisi pääsääntöisesti kuljettaa pystyasennossa riippuen. Ruhon voi ripustaa esim. rullakon sisään, jos varsinaista kattoraiteellista kuljetuskalustoa ei ole käytössä. Mikäli kyljellään kuljettamiselta ei voida välttyä, voi yksittäisiä ruhoja kuljettaa kyljellään ruhopussilla suojattuna. Pakettiauton perässä pressun tai pahvin päällä ruhon suojaamattomana kuljettaminen ei ole hyväksyttävä tapa milloinkaan.



Jos kyseessä ovat pakatut lihatuotteet, ne voidaan pakata styrox-laatikoihin, tarvittaessa kylmä-kallejen kera. Luonnollisesti auton pitää olla puhdas, eikä kuljetustilassa saa olla elintarvikkeiden laatua vaarantavaa tavaraa, esim. polttoainekanistereita. Ajoneuvon tyypille ei elintarvikelainsäädännössä ole vaatimuksia. Jos kuljetustarve on vähäinen, voi kuljetuslaatikkona toimivan styrox-laatikon pakata vaikka emännän 'kauppakassin' perään, kunhan kuljetustapa on kirjattu omavalvonnan piiriin. Kuljettaminen on sisällytettävä joko lähettäjän tai vastaanottajan omavalvontaan, jos kuljettajana ei ole ulkopuolinen elintarvikekuljetuksia hoitava yritys. Jos kuljetusaika on yli 2 tuntia, pitää kuljetuksessa olla tallentava lämpötilanseuranta. Lyhyemmillä matkoilla ja suoraan kuluttajalle

menevissä kuljetuksissa riittää lämpötilojen seuranta käsipelillä.

Ilmoitetusta elintarvikehuoneistosta voi lähettää etämyyntinä lihaa tavanomaisena pakettina esim. Matkahuollon välityksellä, jos pystytään varmistamaan kylmäketjun säilymisestä matka-aika ja pakkaustapa huomioon ottaen. Liha tulee pakata styrox-laatikkoon kylmävaraajien kanssa. Lähettämiseen tulisi käyttää vain suoria yhteyksiä ja varmistaa, että lihalähetys noudetaan heti sen saavuttua perille. Suomen rajojen yli kuljettamista suunnittelevan täytyy myös perehtyä ATP-sopimuksen vaatimuksiin. Niitä ei käsitellä tässä oppaassa.

5.3.11. Valvonta

Elintarvikevalvonta kuuluu osaksi toimintaa, kun sivistysvaltiossa lihakauppaa käydään. Valvontaviranomaisten rooli on muuttunut viime vuosina koppelalakin vaihduttua pipoon ja otteen valmentavaksi, joten yhteyttä voi ottaa hyvillä mielin jo siinä vaiheessa, kun ensimmäiset kysymykset lainsäädännön vaatimuksista heräävät. Ei pidä unohtaa myöskään rakennustarkastajaa, jos toiminnan aloitus edellyttää rakentamista tai olemassa olevien tilojen muuttamista. Jos elintarvikevalvojan neuvoja ei aloittamiseen suuremmin kaipaa, pitää viimeistään neljä viikkoa ennen suunniteltua aloittamista kuitenkin toimittaa kirjallinen ilmoitus elintarvikehuoneistosta elintarvikevalvontaan. Lomake sitä varten löytyy yleensä oman alueen ympäristöterveydenhuollon verkkosivuilta. Jos valvojalalla ei ole ilmoituksesta lisäkysymyksiä, tipahtaa postin mukana muutaman viikon sisällä todistus ilmoituksen käsittelystä. Toiminnan saa aloittaa, vaikka todistusta ei olisi vielä tullutkaan. Nykyisin ensimmäistä tarkastuskäyntiä ei tehdä toiminnan alkaessa, vaan aikaisintaan parin kuukauden, joskus jopa puolen vuoden kuluttua. Jos on hoitanut hommansa mukavasti, tapaa valvojaa harvemmin, kausiluonteisesti poronlihaa käsittelevä kerran vuodessa tai harvemminkin. Koska valvonta on nykyisin maksullista, kannattaa elintarvikevalvojaa hyödyntää koko rahan edestä. Kysymyksissä ei pidä säästellä.

Hyväksytyä laitosta perustavalla on luvassa vähän enemmän paperitöitä. Ilmoituksen sijaan alussa toimija tekee hyväksymishakemuksen. Hakemuksen ja tarkastuskäynnin perusteella valvontaviranomainen tekee kirjallisen hyväksymispäätöksen. Toimintaa ei saa aloittaa ennen päätöksen saamista. Siksi hakemus kannattaa tehdä ajoissa. Viranomaisen pitää lain mukaan tehdä päätös 60 vuorokauden kuluessa, mutta pitempikin aika voi joskus olla perusteltavissa.

5.4. Työntekijät

Julkisuudessakin viime aikoina olleista ruokamyrkytys epidemioista suuri osa on lähtenyt liikkeelle työntekijöistä. Syynä ovat olleet usein perinteistä oksennus-ripulitautia aiheuttavat virukset, jotka leviävät pinnoille ja elintarvikkeisiin työntekijöiden käsistä. Työntekijöiden henkilökohtainen hygienia on tällöin avainasemassa (puhdas suojavaatetus ja käsien pesu). Toisaalta vatsataudin sairastamisen jälkeen olisi maltettava pysyä poissa elintarviketöistä riittävän pitkä oireeton jakso, jotta viruksen erittäminen ehtisi loppua. Ulkomaanmatkoilta voi mukaan tarttua usein oireettomana esiintyvä salmonella tai muu ikäviä jälkitauteja aiheuttava taudinaiheuttaja. Seuraavat perusasiat pitää pakkaamatonta lihaa käsittelevillä olla kunnossa:

- Hygieniapassin suorittaminen. Valtaosalle koulutuksen sisältö on maalaisjärkistä perustietoa. Takaa perushygienian hallinnan. Suojaamatonta lihaa käsittelevällä työntekijällä pitää olla hygieniapassi suoritettuna, kun passin vaativaa elintarviketyötä on kertynyt yhteensä kolme kuukautta.
- Työntekijällä pitää olla terveydenhuollon ammattihenkilön antama todistus terveydentilan selvityksestä. Tämä tarkoittaa lääkärin tai hoitajan haastattelua. Haastattelussa arvioidaan salmonellanäytteen antamisen tarve. Haastattelua voi tiedustella terveystieteiden keskukselta, jollei ole työterveyshuollon asiakas.

Jos tiloissa varastoidaan ja myydään vain pakattua lihaa, ei hygieniapassia tai todistusta terveydentilan selvittämisestä vaadita.



5.5. Esimerkkejä toiminnasta

Oppaan alussa esiintyneen poromies 1:n toiminta on tuoreen lihan käsittelyä ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Pääsääntöisesti tuotteet jäädytetään ennen myyntiä. Jonkin verran on vakioasiakkaita, jotka hakevat lihansa tuoreena. Iso osa myynnistä menee etämyyntinä kuluttajille Etelä-Suomeen. Myös Lähiruokarengas-Reko välittää poromies 1:n lihatuotteita ja läheisen ikäihmisten palvelutalon keittiön kanssa on syntymässä sopimus käristyslihan toimittamisesta. Määrä jää sallitun (1 000 kg + 30 %) alle. Poromies 1:n veli asuu ison tien varressa. On ollut puhetta lihankäsittelytilan myymälän siirtämisestä veljen piharakennukseen. Samalla veljekset yhdistäisivät voimansa muutenkin. Poromies 1:n lihankäsittelytilassa pystyttäisiin käsittelemään veljenkin porot. Osittaisella työkyvyttömyyseläkkeellä oleva veljen vaimo voisi ottaa myymälän päivystämisen pääosin haltuunsa, ja kesällä voitaisiin työllistää myös nuorisoa.

Poromies 2 käsittelee lihaa samaan tapaan kuin poromies 1. Hänen toimintansa erityispiirre on toisten poromiesten tarkastettujen porojen leikkaaminen. Omat poronsa sekä osan muiden poroista poromies 2 myy suoraan kuluttaja-asiakkaille myymälästä tai etämyyntinä. Osa toisten poroista menee heidän omaan suoramyymintitoimintaansa. Toisten poromiesten suoramyymintitoimintaan menevä liha sisältyy 1000 kg + 30 % -kiintiöön. Omaan käyttöön tulevia syömäporoja (850 € edestä vuodessa) ei kiintiöön lasketa.

Poromies 3 ja poromies 4 ovat päätyneet siihen, että tuoreen lihan leikkaamisen lisäksi olisi kannattavaa jalostaa osa lihasta pidemmälle. Molemmilla on nykyinen lihanleikkuutila sellainen, että pienen laajennuksen tekeminen onnistuu. Laajennusosaan tehdään oma nurkkaus savukaapille, suikaleverhon taakse oma tila autoklaaville ja lisää varastotilaa mausteille, lisäaineille ja pakkausmateriaaleille. Tarvittavat laitteet ja yksi lisäkylmiö hankitaan. Poromies 3:n porotila sijaitsee pääväylän varressa melko lähellä isoa matkailukeskusta. Hän arvioi, että suurin osa myynnistä tapahtuisi omasta myymälästä. Hän päätyy ainakin aluksi ilmoitetun elintarvikehuoneiston ratkaisuun. Pari matkailukeskuksen ravintolaa saavat myös himoitsemansa kylmäsavulihat käyttöönsä helposti ja

määrät jäävät sallitun (1000 kg + 30 %) alapuolelle. Poromies 3:n poika on juuri saanut elintarvikealan tutkimuksen valmiiksi ja ottaa vastuulleen kylmäsavulihan teon sekä porosäilykkeet omavalvontoineen.

Poromies 4:n lihankäsittelytilat ovat syrjemmässä. Hänellä on kuitenkin vanhoja suhteita pääkaupunkiseudun yritysmaailmaan. Siellä tuntuisi olevan kysyntää jalosteille myös. Hän päätyy perustamaan nykyisen suoramyymintilihan käsittelytilan pohjalle hyväksytyyn laitokseen. Laajennuksen rakentamisen lisäksi olemassa oleviin tiloihin tarvitaan kohtuullisen vähän muutoksia, kun varsinainen lihanleikkuutila on alun perin tehty laadukkaista materiaaleista. Pari hanaa pitää vaihtaa kosketusvapaiksi ja ruhovaraston ovelle pitää rakentaa nk. tiivisperiä.

Omavalvontaan joutuvat jalostajat (poromies 3 ja poromies 4) satsaamaan vähän poromies 1:tä ja 2:ta enemmän, mutta onneksi heille on siihenkin apua saatavilla.

5.6. Muu elintarviketoiminta tiloissa tarkastetun poronlihan ohella

5.6.1. Tarkastamattoman hirvenlihan käsittely tiloissa poronlihan ohella

Pääsääntö on, että ilmoitetussa elintarvikehuoneistoissa käsiteltävän lihan tulee olla tarkastettua, eli käsiteltävät porot on teurastettu ja tarkastettu sekä leimattu hyväksytyssä teurastamossa. Poikkeus on tarkastamattoman hirvenlihan myynti ja käsittely ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, kun liha tai siitä tehty tuote myydään sieltä suoraan kuluttajalle.

Hyväksytyyn laitokseen ei tarkastamattomalla hirvenlihalla ole laitoksen toimiessa asiaa. Poronlihan käsittelykauden ulkopuolella, täydellisesti ajallisesti erotettuna, voidaan laitostiloissa tietyin ehdoin toimia toisinkin (lue myös luku 5.6.2.). Tarve hirvenlihan ja poronlihan käsittelyyn osuu kuitenkin samalle ajanjaksolle. Hyväksytyssä laitoksessa voi siksi ainut todellinen vaihtoehto hirvenlihan käsittelyyn olla tarkastetun hirvenlihan hankinta. Hirvenlihan tarkastaminen tapahtuu riistan käsittelylaitoksiksi hyväksytyissä paikoissa, jotka hyväksyy Ruokavirasto (entinen Evira) tai poroteurastamossa, jonka Lapin aluehallintovirasto on hyväksynyt hirvenruhon loppunteurastamiseen.

Ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon tarkastamatonta hirvenlihaa saa siis ottaa käsittelyyn ja myytäväksi. Lihan saa hankkia vain ja ainoastaan suoraan metsästäjältä, korkeintaan 10 hirveä per metsästäjä/ metsästysseura. Jos hirvenruho ei tule käsiteltäväksi ns. nahka päällä, tulee nylkeminen ja karkea paloittelu olla tehty nk. lahtivajassa, josta on tehty ilmoitus elintarvikevalvontaan.

Luvun 5.5. esimerkkien poromiehet 1, 2 ja 3 voisivat halutessaan, ja tilojen riittäessä, käsitellä poronlihan ohella myös tällaista tarkastamatonta hirvenlihaa. Poromies 4:n pitäisi hankkia hirvi tarkastettuna hyväksytyyn laitokseensa riistankäsittelylaitoksesta, jolloin siinä olisi leimat. Poromies 3 päättikin ottaa kokeeksi muutaman hirven käsittelyyn ajatuksena tehdä käritystä ja kylmäsavua myymäläänsä. Ylimääräistä hirveä kuulosti olevan monellakin porukalla, mutta elintarvikevalvontaan ilmoitettuja lahtivajoja oli heikommin. Lopulta yksi metsästysseura innostui asiasta ja ilmoitti vasta remontoidun lahtivajansa elintarvikevalvonnan rekisteriin. Siitä yhteistyö lähti liikkeelle. Hirvimiehet esikäsitelivät hirven lahtivajalla, josta poromies 3 haki neljännesruhot pusseissa omalla elintarviketoimintaan kuuluvalla autollaan tiloihinsa käsiteltäväksi. Hän piti hirven- ja poronlihat selkeästi erillään käsittelyn aikana ja varastoinnissa. Moni matkailija halusikin ostaa vertailun vuoksi sekä kylmäsavuhirveä että -poroa.

5.6.2. Kuluttajan elintarvikkeen tai tarkastamattoman poronlihan käsittely

Ns. rahtileikkaamalla tai -palvaamalla tarkoitetaan perinteisesti elintarvikehuoneistoa, jossa käsitellään kuluttajan toimittamia lihoja (tai kaloja) kuluttajan tilauksen mukaisesti. Aiemmin on tulkittu, että tällaiseen toimintaan on pitänyt olla tarkastetun lihan tiloista täysin erilliset tilat. Nytemmin loivennetun tulkinnan mukaisesti toiminta voidaan järjestää ajallisen erottamisen avulla seuraavasti: Sama ilmoitettu elintarvikehuoneisto ottaa osan aikaa vuodesta vastaan kuluttajien tuomaa lihaa eli toimii rahtipaikkana, osan aikaa tekee myyntiin tuotteita tarkastetusta lihasta. Tässä yhteydessä ajallinen erottaminen pitää toteuttaa siten, että valmiiden tuotteiden varastoa lukuun ottamatta, tilat ovat tyhjät toiseen toimintaan kuuluvista lihoista. Samalla tavalla on mahdollista käsi-

tellä tarkastettua ja tarkastamatonta poronlihaa (suoramyyntilihaa) vuoron perään poronlihaa olevassa ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa. Tällöin poromiehen pitää pystyä kirjanpitoon sekä erillisten kylmätilojen avulla osoittamaan tarkastetun ja tarkastamattoman poronlihan erillään pysyminen. Tarkastamattoman poronlihan käsittelyä ja myyntiä koskevat rajoitukset eivät tässä järjestelyssä muutu. Tässä luvussa esitetyn toimintatavan käyttöönotto edellyttää aina asian läpikäymistä elintarvikevalvojan kanssa.

Seuraavassa esimerkissä rahtityön tilalla voisi olla myös tarkastamattoman poronlihan leikkaus.

Esimerkki: Ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa on tehty kuluttajien omistamien lihojen käsittelyä eli rahtityötä viikolla 39, mutta viikon 40 alkuun mennessä kaikki tuotteet ovat pakattuna omassa kylmiössään odottamassa hakua. Lihankäsittelytilat on rahtityön jälkeen puhdistettu ja desinfioitu. Viikon 40 alussa tulee erä tarkastettua poronlihaa, josta tehdään mm. käritystä. Kärityksen valmistuksen aikana voi edellisellä viikolla valmistettuja kuluttajien tuotteita siis varastoida omassa kylmiössään. Kun tarkastettu poronliha on käsitelty ja käritykset ovat valmiit ja pakattuna omassa erillisessä pakkasvarastossa, aletaan taas ottaa vastaan kuluttajien lihatoimituksia.

Kirjanpito tehdään siten, että toimintojen ajallinen eriyttäminen on todettavissa (kunakin päivänä käsitelty liha, työvaiheet ja tehopuhdistukset).

Mikäli kyseessä on hyväksytty laitos, on ajallinen erottaminen tarpeen tehdä vielä täydellisemmin ja toiminnan muutoksesta on tehtävä hyväksymishakemus elintarvikevalvontaan. Mitään rahtitoimintaan kuuluvaa tavaraa ei saa olla tiloissa, kun aloitetaan taas hyväksytyn laitoksen työt. Valvojalle pitää myös ilmoittaa toimintamuutoksesta kirjallisesti joka kerta ennen rahtityökauden aloittamista ja lopettamista.

5.6.3. Kalan käsittely

Kalan käsittely on niin ikään mahdollista ajallisesti erotettuna. Kalaan liittyy raaka-aineena kuitenkin erityisesti mikrobiologisia riskejä, näistä merkittävimpana ympäristöbakteeri *Listeria monocytogenes*, jota luontaisesti esiintyy usein kalaraaka-aineessa (ajoittain myös poronlihassa). *Listeria monocytogenes* voi aiheuttaa riskiryhmiin kuuluvilla henkilöillä (vanhukset, pikkulapset, vastustuskyvyltään heikentyneet, raskaana olevat naiset) listerioosin, jossa kuolleisuus on 20–40 %. Raskaana olevilla listerioosi aiheuttaa keskenmenoja.

Listeria monocytogenes on taipumus pesiä pinoille ja laitteisiin, jos puhdistus ja desinfiointitoimet eivät ole olleet riittäviä. Siksi tilojen ja laitteiden puhdistuksen merkitys korostuu entisestään, jos samoissa tiloissa käsitellään poronlihaa ja kalaa vuoron perään. Jos tiloissa valmistetaan sellaisenaan syötäviä tuotteita (savuliha ja -kala, makkara), joita ei välttämättä kuumenneta ennen syömistä, vaarantaa listerian esiintyminen tuotantoympäristössä aina mahdollisesti listeriaa sisältävien tuotteiden kautta niitä nauttivat asiakkaat. Lainsäädännössä on tiukat rajat listerian esiintymiselle sellaisenaan syötävissä elintarvikkeissa.

Käyttökelpoinen toimintamalli voisi olla sellainen, jossa poronlihakauden leikkaamisjakson jälkeen tiloja käytettäisiin muun osan vuotta kalan käsittelyyn. Poronlihaa (ja lihatuotteita) voitaisiin myydä pakkasesta edelleen, kalan käsittelykauden aikana. Myös hyväksytyssä laitoksessa voi olla hyväksynnät sekä kalan- että lihankäsittelyyn. Luonnollisesti toimintaan liittyvät riskit pitää olla toimijalla silloin hallinnassa. Ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa käsiteltä kalaa sekä kalasta valmistettuja kalastustuotteita koskevat samat myyntirajoitukset kuin lihaakin. (Toisiin vähittäisliikkeisiin voi myydä 1 000 kg + 30 % vuosittaisesta kokonaisyntymäärästä maakuntaa vastaavalla alueella).

Kalapuuhia suunniteltaessa tulee ottaa huomioon kalastuspolitiikkaan liittyvä lainsäädäntö: Elintarvikehuoneistoon voi kalaa ostaa vain kaupalliseksi kalastajaksi rekisteröityneeltä. Virkistyskalastajalta kalaa ei siis voi ostaa, eikä itse virkistyskalastajana kalastamia kaloja myydä elintarvikehuoneistostaan. ELY-keskus ylläpitää kaupalliseen kalastukseen liittyviä rekistereitä: <https://www.ely-keskus.fi/web/ely/rekisterointi>

5.6.4. Muun lihan käsittely

Tässä muulla lihalla tarkoitetaan kaikkea tarkastettua lihaa, jota suinkin voi keksiä poronlihan ohella käsittelevänsä. Tarkastamattomasta hirvenlihasta puhuttiin luvussa 5.6.1. Mikä koskee hirveä, koskee myös peuraa ja metsäkaurista. Hirvenlihan tapaan tarkastamattomana (tai myös tarkastettuna) voidaan ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa käsitellä ja myydä myös tarkastamatonta luonnonvaraisen jäniksen- tai kaninlihaa, lintuja ja tarhatun kanin- tai siipikarjanlihaa. Näissä on olemassa kuitenkin määräraajat. Karhun- ja villisianlihan pitää sen sijaan aina olla tarkastettua. Samaten kotieläinten lihan edellä mainittuja lajeja lukuun ottamatta pitää aina olla tarkastettua. Tarkastetun lihan käsittelyssä ei ole määrärajoituksia, muutoin kuin myyntikanavan osalta (1 000 kg + 30 %).

On tärkeää selvittää, liittyykö suunnitellun lihan käsittelyyn erityisvaatimuksia. Naudan- ja lampaanlihan leikkaamista koskevat esimerkiksi TSE-säädökset (naudan BSE-tauti ja lampaiden scrapie) ja naudan-, lampaan- sekä sianlihan leikkaamista taas salmonellaan liittyvät erityisvaatimukset.

5.6.5. Muu toiminta

Muuta elintarviketoimintaa ilmoitettuun elintarvikehuoneistoon ideoitaessa on vain taivas rajana. Osavuotisesti toimivaan poronlihankäsittelyyn voisi olla luontevaa yhdistää esim. luonnontuotteiden varastointia ja käsittelyä. Yhdisteltäessä erilaisia toimintoja yhteen on syytä yhdessä elintarvikevalvojan kanssa miettiä hygienisyyteen vaikuttavia asioita. Esim. raaka-ainemarjat ja muut luonnontuotteet täytyy lähtökohtaisesti säilyttää tuoreesta poronlihasta erillään elintarvikehuoneistossa. Valmiit pakatut tuotteet voisivat olla samoissa kylmätiloissa.

5.7. Sivutuotteiden kerääminen ja käsittely

Poronlihaa käsittelevän toimijan kannattaa miettiä, mihin tarkoitukseen lihanleikkuusta yli jäävä elintarvikekelpoinen lihamateriaali ja luut käytetään. Luita on mahdollista jalostaa myös elintarvikeketjussa (esim. elämysravintoloiden tarpeisiin). Kun elintarvikeketjuun kuuluvista elimistä tai ruhonosista päätetään tulevan sivutuotteita, tulee niitä sen jälkeen varastoida ja käsitellä erillään elintarvikkeeksi käytettävästä lihasta ja tuotteista. Varsinai-

seen sivutuotteiden käsittelyyn tulee aina olla kokonaan erilliset tilat. Erillään pitoa ei voida hoitaa ajallisella erotamisella. Tilat voivat kuitenkin sijaita elintarvikehuoneiston yhteydessä. Parasta poroa -koulutushankkeessa on hiljattain julkaistu oppaat poron teurastuksessa ja poronlihan leikkaamisessa syntyvien sivutuotteiden talteenotosta ja käsittelystä (Poromies-lehdet 4/2018 ja 5/2018). Ne löytyvät myös paliskunnat.fi-sivuston etusivulta Oppaat luettelona -linkin alta. Niistä löytyy lisätietoa sivutuotteista enemmän innostuvalle.

5.8. Omavalvonta

Omavalvonta tarkoittaa kiteytettynä niitä käytännön toimintatapoja, joilla varmistat hallitsevasi toimintaasi sisältyvät riskit ja täten tuotteiden turvallisuuden. Omavalvonnasta on turha nähdä etukäteen painajaisia. Omavalvonnan kirjanpitoa ei myöskään kannata käyttää sanan syttöinä. Huolella ja riittävän kattavasti toteutettu omavalvonta kirjanpitoineen on elintarvikealan yrittäjälle oiva selusta, jos tuotteiden laatuun kohdistuu epäilyjä esimerkiksi vatsataudissa rypevien asiakkaiden puolelta. Siinä tilanteessa hyvin omavalvontaansa toteuttaneen toimijan ei tarvitse pyyhkiä kylmää hikeä, vaan hän voi reippaasti esittää dokumentit työnsä seurannasta. Toimiva omavalvonta vähentää myös viranomaisvalvonnan tarvetta, joka säästää selvää rahaa. Omavalvonta tulisikin nähdä laadun tekemisen työkaluna, josta hyötyy ennen kaikkea taloudellisesti.

Omavalvontasuunnitelma on kirjallinen suunnitelma, jossa edellä mainitut toimintatavat on kuvattu. Pieni-

muotoisessa toiminnassa (1–2 työntekijää) voidaan osa suunnitelmaan kuuluvista asiakokonaisuuksista esittää myös suullisesti, valvojan suostumuksella. Pääpiirteet tulee kuitenkin esittää aina kirjallisena. Toimintaa aloitettaessa laadittava omavalvontasuunnitelma vaatii hieman luomisen tuskaa ja hetken aikaa istumalihasten käyttöä, mutta onnistuu kirjoitustaitoiselta kyllä. Kerran huolella puserretun suunnitelman jälkeen päivittäiset seurannat sujuvat joutuisasti tarvittaessa muistilistaa ** apuna käyttäen.

Jos elintarvikehuoneistossa valmistetaan tuotteita, joiden valmistusvirhe saattaa aiheuttaa ilmeisen terveysvaaran, tulee vaarat arvioida ja niitä hallita HACCP-järjestelmän mukaisesti. Esimerkiksi täyssäilykkeiden valmistukseen liittyvä botuliinivaara on tällainen. Näitä ei käsitellä tässä kirjoituksessa.

Omavalvontasuunnitelma voi olla osittain tai kokonaan sähköisessä muodossa, kuitenkin niin, että tarvittaessa siihen pääsee helposti käsiksi. Puhuttaessa hyväksytystä laitoksesta kirjallisen omavalvonnan vaatimukset ovat jonkin verran tiukemmat.

Oppaaseen on liitetty linkkien taakse helposti täytettävä runko omavalvontasuunnitelman tekemisen avuksi sekä lisäksi päivittäiseen toimintaan muistilista. Omavalvontasuunnitelman runko ja muistilista on rakennettu siten, että ne käyvät periaatteessa kaikenlaiseen elintarviketoimintaan.

** <https://paliskunnat.fi/omavalvonta>

