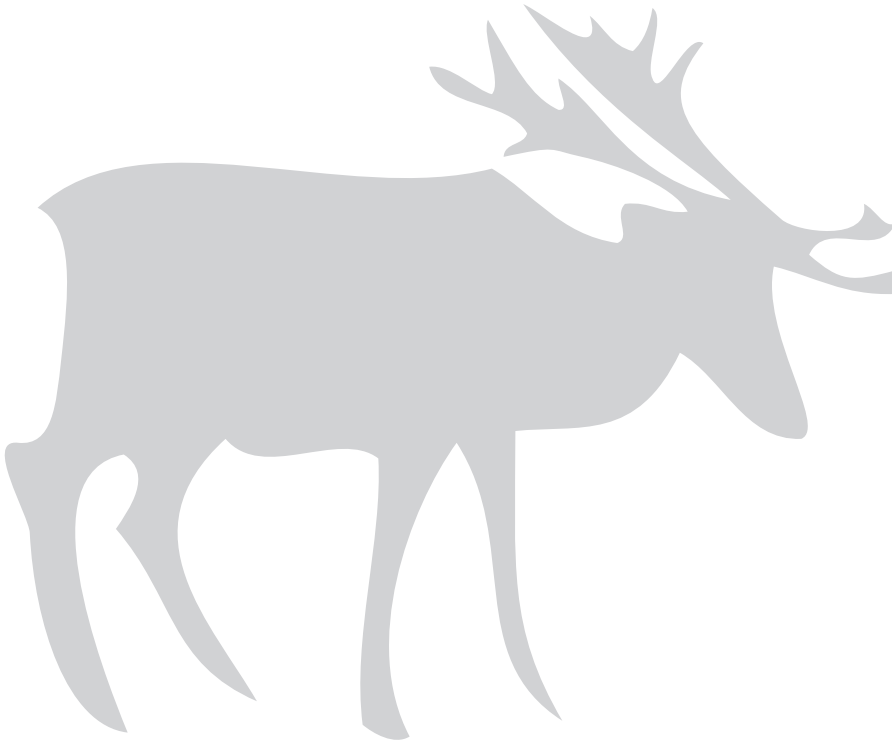


PORONLIHAN SUORAMYNNIN HYVÄN TOIMINTATAVAN MALLI





KULUTTAJAT ovat koko ajan kiinnostuneempia siitä, mistä heidän syömänsä ruoka on peräisin. Ruuan liikkuvuuden myötä kansainväliset lihahotut ovat koskettaneet myös Suomea. Ei ihme, että kuluttaja haluaa varmistua lihan alkuperästä ja on kiinnostunut näkemään, mistä liha on lähtöisin ja kuka sitä tuottaa. Kontakti myyjän kanssa tuntuu olevan tärkeää ostajalle. Kuluttaja on usein myös kiinnostunut tuotteen tarinasta, ja sen lihaa suoraan tilalta myyvä poromies pystyy hänelle kertomaan. Tieto siitä, minkälainen poron elinkaari on, mitä se on syönyt ja missä kulkenut, tuo myytävälle lihalle lisäarvoa, josta kuluttajat ovat valmiita maksamaan. Lähi- ja villiruokatrendit kertovat syötävän olevan paljon muutakin kuin vatsantäytettä. Tämä kaikki tukee osaltaan myös puhtaan, tunnetun ja turvallisen lappilaisen poronlihan suosiota. Nämä vahvuudet voidaan hyödyntää vain siten, että myydään ainoastaan korkealaatuista poronlihaa ja täytetään ja jopa ylitetään asiakkaan odotukset. Toiminnallaan suoramyymä luo kuvaa koko elinkeinosta ja rakentaa poronliha-alan imagoa kuluttajien silmissä.

Asiakkaat haluavat tuotteensa entistä käyttövalmiimpina. Se, mitä ennen osattiin tehdä ruhosta, halutaan nyt tehdä valmiiksi paloittelusta ja pakatusta lihasta. Laadukkaan tuotteen eli lihan lisäksi asianmukaiset pakkaustavat ja -merkinnät sekä mahdollisuus reklamaatioon ovat hyvän asiakaspalvelun kulmakiviä. Luvata kannattaa vain se, minkä varmasti pystyy toteuttamaan ja toimittamaan.

Poromiehet saivat EU:n kautta toukokuussa 2006 luvan jatkaa tarkastamattoman poronlihan myyntiä ja luovutusta suoraan kuluttajalle poronhoitoalueella alkutuotantopaikalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu. Tämä lupa koskee tuoreen poronlihan myyntiä ja luovutusta sekä kuivaliinan valmistusta tarkastamattomasta poronlihasta ja sen myyntiä ja luovutusta. Tämä käytäntö on sekä tuottajan että kuluttajan etu, sillä v. 2009 tehdyssä kuluttajatutkimuksessa vastaajista 36 % totesi saaneensa laadultaan parasta raakalihaa suoraan tuottajalta. Viranomaiset ovat laatineet suoramyymtiin liittyvää ohjeistusta viranomaisille ja toimijoille. Uusi elintarvike-

lainsäädäntö kannustaa elinkeinot tekemään itselleen hyvien käytäntöjen ohjeita, joiden avulla elintarvikehygienialainsäädäntöä sovelletaan ottaen huomioon elinkeinon lähtökohdat ja erityispiirteet. Jos elinkeinot osaavat tehdä toimijoilleen hyvät ohjeet ja niitä noudatetaan, voidaan vähentää elinkeinon kohdistuvaa viranomaisvalvontaa.

Tämän ohjeistuksen avulla Paliskuntain yhdistys haluaa kehittää poronlihan suoramyymintätoimintaa ja vähentää tarvetta viranomaisvalvontaan. Ohjeet on tehty poroelinkeinon soveltuviksi nimenomaan ottaen huomioon poronhoidon pienuus elinkeinona, tuotannon vähäisyys ja perinteisyys ja sen sijainti arktisella ja syrjäisellä alueella. Nämä ovat yhdistyksen mielestä keskeisiä lähtökohtia sovellettaessa elintarvikelainsäädäntöä poroelinkeinon. Ohjeistuksen avulla yhdistys antaa selkeät perustiedot poronlihan suoramyyminnistä, koska elinkeino tiedostaa ja kantaa vastuunsa asiassa.

Yhdistys kiittää läänineläinlääkäri Risto M. Ruuskaa ohjeistuksen kommentoimisesta sekä sen loppuun sijoitetun, toiminnan eri tasoja havainnollistavan taulukon laatimisesta.

Oma lukunsa suoramyyminnissä on toimijan vastuu. Poronlihan suoramyymintä perustuu nimenomaan siihen, että ostaessaan poronlihaa, kuluttaja näkee tuotanto- tai teurastuspaikan ja voi näkemänsä pohjalta kantaa vastuun ostopäätöksen tekemisestä. Tästä huolimatta jokainen suoramyymä vastaa itse omille asiakkailleen myymänsä poronlihan turvallisuudesta sekä laadusta ja siten myös elinkeinon tulevaisuudesta näiltä osin. Tuotteiden on oltava ihmisravinnoksi soveltuvia, ne eivät saa aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle, eivätkä johtaa kuluttajaa harhaan.

Toimijan vastuuseen kuuluu myös tuotteiden hinnoittelu. Pienessä mittakaavassa pitkälti käsityönä tehtävät suoramyymintä tuotteet eivät kuulu nk. halpantuotteiden piiriin.

Paliskuntain yhdistys siirtää asiassa vastuun kentälle ja pyrkii laatimiensa ohjeiden avulla siihen, että toimijat pystyisivät jatkamaan toimintaa hyvällä ja entisestään paranevalla tasolla.

SISÄLTÖ

1. JOHDANTO

- 1.1. SUORAMYNNIN MÄÄRITELMÄ
- 1.2. RUHOMYYNTI
- 1.3. PALAMYNTI
- 1.4. TARKASTETTU LIHA
- 1.5. JALOSTUS
- 1.6. VÄLITTÄMINEN
- 1.7. YHTEISTYÖSSÄ TOTEUTETTU SUORAMYNTI
- 1.8. MAINONTA
- 1.9. ASIAKASPALVELU
- 1.10. SUORAMYJÄN JA PIENJALOSTAJAN YHTEISTYÖ
- 1.11. SUORAMYJÄN JA PALISKUNNAN YHTEISTYÖ
- 1.12. SUORAMYJÄN ILMOITUS VALVONTAVIRANOMAISILLE JA OMAVALVONTA
- 1.13. TARKASTETUN LIHAN SUORAMYNNIN MAHDOLLISUUDET

2. TEURASTUS JA TARKASTAMATTOMAN LIHAN KÄSITTELY

- 2.1. TEURASPORON VALINTA
- 2.2. TEURASTUS
- 2.3. RUHOJEN JÄÄHDYTYS
- 2.4. RUHOJEN KULJETUS TAI SIIRTO
- 2.5. RUHOJEN RIIPUTUS JA VARASTOINTI
- 2.6. KUIVALIHAN VALMISTUS
- 2.7. PAKKAUSMERKINNÄT
- 2.8. VARASTOINTI JA LÄMPÖTILANSEURANTA

3. LIHANKÄSITTELYN HYGIENIA

- 3.1. TYÖVAATETUS
- 3.2. KÄSIHYGIENIA
- 3.3. TYÖHYGIENIA

4. LIHANKÄSITTELYTILOJEN HYGIENIA

- 4.1. KÄSITTELYTILAT
- 4.2. TYÖTILOJEN JA TYÖVÄLINEIDEN PUHDISTUS
- 4.3. KUNNOSSAPITO JA LAITEHUOLLOT
- 4.4. VEDEN LAATUVAATIMUKSET
- 4.5. SUORAMYNTIPAIKAN YMPÄRISTÖOLO
- 4.6. JÄTEHUOLTO
- 4.7. JÄTEVESIEN KÄSITTELY
- 4.8. HAITTAELÄINTEN TORJUNTA

5. LIHAN JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVETO

6. KRIITTISET KOHDAT

7. KOULUTUS JA LAATUTYÖ

TARKASTETUN JA TARKASTAMATTOMAN PORONLIHAN SUORAMYNTI -TAULUKKO

1. JOHDANTO

1.1. SUORAMYNNIN MÄÄRITELMÄ

Elintarvikkeiden myyntiä tuottajalta suoraan kuluttajalle kutsutaan usein suoramyynniksi. Poronlihan suoramyynnillä tarkoitetaan tässä ohjeessa poronlihan tai poron kuivalihamyyntiä tai muuta luovutusta suoraan kuluttajalle poronhoitoalueella olevalta alkutuotantopaikalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu.

Tarkastamattoman poronlihan suoramyynni on sallittu vain teurastuspaikalta tai alkutuotantopaikalta, esim. porotilan talousrakennuksesta suoraan kuluttajalle, joka käy paikalla sen ostamassa. Vaikka myös tällainen suoramyynnipiste on ilmoituksenvarainen, ei sen kuitenkaan tarvitse täyttää muiden ilmoituksenvaraisten elintarvikehuoneistojen kriteerejä, koska siellä käsiteltyä lihaa voidaan myydä ainoastaan suoramyyninä kotitalouskäyttöön. Tarkastamatonta poronlihaa ei saa käsitellä eikä säilyttää muussa ilmoituksenvaraisessa elintarvikehuoneistossa. Säännökset eivät estä myöskään lihantarkastuksessa hyväksytyyn lihan myyntiä samalla tavalla suoramyyninä, mutta tällöin se menettää tarkastetun statuksensa. Samoin kuivaliha voi olla valmistettu joko tarkastamattomasta tai lihantarkastuksessa hyväksytyistä lihasta.

1.2. RUHOMYYNTI

Ruhoja voidaan myydä kokonaisina tai ”raajottuna” (suurpaloiteltuna) suoraan alkutuotantopaikalta tai teurastuspaikalta kuluttajalle. Silloin kun ruho myydään kokonaisena tai raajottuna, jatkokäsittelyn tuomat riskit siirtyvät suurelta osin kuluttajan vastuulle, edellyttäen että teurastus, jäähdytys ja varastointi on hoidettu asianmukaisesti. Yhdistys suosittelee tätä toimintamallia niille suoramyynniä harjoittaville poromiehille, joilla ei ole aikaa tai tiloja käsitellä lihaa pidemmälle.

1.3. PALAMYNTI

Paloiteltaessa lihaa luuttomaksi ja pakattaessa lihaa, lisääntyvät myös vaatimukset käsittelytilojen ja -toimintojen suhteen. Mitä pienempiin osiin liha paloitellaan, sitä suuremmaksi kasvaa mahdollisuus, että ympäristöstä pääsee lihaan haitallisia mikrobeja, jotka voivat lisääntyessään pilata lihan nopeastikin. Mitä pidemmälle liha käsitellään, sitä enemmän se vaatii toimijoilta taitoa ja osaamista, sekä olosuhteita, joissa puhtaus ja lämpötila ovat hallittuja. Toimijan on tunnettava lihankäsittelyyn liittyvät riskit eli nk. kriittisten kohtien ajattelu. Jos asiallisten lihanleikkauslaitosten järjestäminen on liian työlästä, voi omat suoramyynnit tulevat lihan leikkauttaa alihankintana hyväksytyssä leikkaamossa.

Yhdistys suosittelee tutustumaan lihankäsittelyn opetusvideoihin, jotka löytyvät seuraavista linkeistä:

www.youtube.com/poroverkko

www.vimeo.com/poroverkko

1.4. TARKASTETTU LIHA

Lihantarkastuksessa hyväksyttyä poronlihaa (hyväksytystä teurastamosta tulevaa poronlihaa) ja siitä valmistettua kuivaa lihaa voidaan leikata samoissa suoramyynnitiloissa kuin tarkastamatonta poronlihaa, mutta tarkastettua lihaa koskevat silloin myös tarkastamattoman lihan rajoitukset. Tarkastettu liha on tällöin menettänyt tarkastetun statuksensa, eikä sitä sen vuoksi saa toimittaa jälleenmyyjille eikä laitoskeittiöille. Samoin käy siinä tapauksessa, että tarkastettu liha viedään myyntiin tarkastamattoman lihan suoramyynnipisteeseen.

1.5. JALOSTUS

Perinteistä kuivalihamvalmistusta lukuun ottamatta muu lihan käsittely, esimerkiksi lihan jauhaminen ja savustaminen myyntiä varten, ei ole tarkastamattoman poronlihan suoramyynniä koskevan poikkeuksen puitteissa toimittamassa sallittua. Poronlihaa saa leikata käristyslihaksi (lihan luonnollinen syyrakenne on jäljellä). Tarkastetun lihan vähittäiskauppaa harjoittavan elintarvikehuoneiston yhteydessä lihan käsittelyä ei ole rajoitettu, jos elintarvikehuoneistossa on tähän asianmukaiset tilat ja edellytykset. Asia tulee sisällyttää elintarvikehuoneistoa koskevaan ilmoitukseen.

1.6. VÄLITTÄMINEN

Suoramyynnin edellytyksenä on, että kuluttaja ostaa tuoreen poronlihan tai kuivaliham suoraan poronhoitoalueella olevalta alkutuotantopaikalta yksityiskäyttöön. Lihaa ei saa lähettää kuluttajille.

Ohjeistuksen avulla toivotaan päästävän siihen, ettei tarkastamatonta poronlihaa pääsisi välittäjille, jotka voivat pilata poromiesten ja suoramyynnin maineen. Asiakas ei saa myöskään välittää sitä esimerkiksi laitoskeittiöiden käyttöön. Vähittäismyynti ei ole myöskään sallittua edes tilapäisesti, esimerkiksi torilla tai yleisötapahtumissa tai porotilan yhteydessä olevassa poro- tai maatilamatkailuyrityksessä tai pitopalvelussa.

1.7. YHTEISTYÖ

Poronlihan suoramyynniä voi tehdä yksin tai yhteistyössä. Useampi suoramyynniä samalta alueelta voi leikata ja pakata lihoja samassa ilmoituksenvaraisessa leikkuu- ja suoramyynnipisteessä, josta itse myy ne suoraan kuluttajalle (ks. kohta 1.9. asiakaspalvelu). Jokaisen tuotteissa on kuitenkin oltava kunkin omat pakkausmerkinnät. Lihan lähettäminen asiakkaalle ei ole tällöinkään sallittua.

1.8. MAINONTA

Tarkastamattoman poronlihan ja siitä valmistetun kuivaliham myyntiä voidaan mainostaa esimerkiksi porotilan kotisivuilla, tienvarsij- ja lehtimainoksilla. Tienvarsimainonta on kuitenkin luvanvaraista, lisätietoja siitä saa Lapin ja Oulun ELY-keskuksista.

1.9. ASIAKASPALVELU

Vanhana tapana on suoramyynnissä ollut ja on oltava edelleenkin se, että asiakkaille toimitetaan ainoastaan sellaista lihaa, mikä ”kelpaisi omallekin lautaselle”. On hyvää asiakaspalvelua selvittää ostajalta hänen mieltymyksiään ja suorittaa teurasporon valinta hänen toiveidensa mukaan. Jos asiakas ei osaa tarpeitaan yksilöidä, on myyjän hyvä kertoa, minkälainen poro tai lihasosa sopii mihinkin käyttöön. Tämän jälkeen on helppo myös antaa ohjeita poronlihasta valmistettavien ruokien tekemiseen, mikä tuntuu olevan vuodelta kysytymppää. Poronlihan valmistusohjeita saa Paliskuntain yhdistyksestä tai netistä osoitteesta www.pororeseptit.fi. Asiakkaalle on tarvittaessa annettava neuvoja myös lihan kuljetukseen, säilytykseen ja jatkokäsittelyyn.

Yksi mahdollisuus suoramyynnin tehostamiseen on pistää pystyyn useamman lähialueen suoramyynnin yhteinen leikkuu- ja myyntipiste, jolloin yksi myy lihaa toisten valtuuttamana asiamiehenä, ja toiset voivat käyttää myyntiin kuluva aikaa muihin töihin. Tällöin myös mainostaminen voi olla yhteistä, ja asiakaspalvelun sujuvuus on yhdessä helpompi taa, kun se ei ole yhden miehen tai naisen takana.

1.10. SUORAMYIJÄN JA PIENJALOSTAJAN YHTEISTYÖ

Yhdistys haluaa rohkaista suoramyijä ja hyväksytyt leikkuutilat omistavia poronlihan pienjalostajia tekemään yhteistyötä. Suoramyijä voi toimittaa/toimituttaa tarkastetut poronruhot hyväksytyllä kuljetusvälineellä suoraan poroteurastamolta pienjalostajalle leikattavaksi.

Hyväksytyssä laitoksessa tapahtuvan lihan paloittelun ja pakkaamisen jälkeen suoramyijä voi hakea tuotteet suoramyyntiinsä, mutta niiden hyväksyty status ei ole enää voimassa, ellei suoramyijällä itsellään ole elintarvikehuoneistoksi ilmoitettua poronlihamyymälää, hyväksytyä kuljetuskalustoa tai hyväksytyä varastolaitosta. Pienjalostajien suositellaan pitävän huolta yhdessä suoramyijien kanssa, että hyväksytyissä pienjalostuslaitoksissa suoramyijien rahtina teettämiin tuotteisiin mahdollisesti tehdystä pakkausmerkinnöistä käy selvästi ilmi, että tuotteet on tarkoitettu vain asiakkaan omaan kotitalouskäyttöön. On huomattavaa, että tarkastamattoman lihan säilyvyyskäsittelyä kuluttajille tekevissä ns. rahtipalvaamoissa ei voi valmistuttaa mitään tuotteita suoramyyntiä varten, eikä rahtileikkamoissa voi leikkauttaa lihoja suoramyyntiin.



1.11. SUORAMYYPJÄN JA PALISKUNNAN YHTEISTYÖ

Suoramyyntitoiminnan tulee noudattaa paliskunnan laatimaa aikataulua poronhoitotöiden, etenkin erotusten osalta. Markkinointi ja suoramyyntityö on jaksotettava paliskunnan erotusten mukaan. Suoramyynti ei saa hidastaa tai vaikeuttaa paliskunnan erotuksia.

Paliskunnan tehtävänä on laatia poroluettelo ja tuottoveroperustelaskelma, joihin tulee saada poromiehiltä tiedot omaan käyttöön otetuista poroista ja suoramyynneistä. Lisäksi paliskunta tarvitsee tietoja suoramyynnin laajuudesta lihakauppojen tekoa varten. Ilmoitetut painot ja eurot vaikuttavat mm. poromiesten saamiin liikennevahinko- ja petokorvauksiin. Ilmoitukset on tehtävä totuudenmukaisesti.

Suoramyymäjien on ilmoitettava paliskunnalle seuraavat tiedot:

- Arvio suoramyynnin määrästä (ilmoitus ennen paliskunnan lihakauppoja).
- Kotona teurastettujen porojen laji, kappalemäärä ja paino (ilmoitus alkuvuodesta paliskunnasta saatavien ohjeiden mukaan).
- Kotona ja teurastamalla teurastettujen porojen käytöstä laji-, määrä- ja painotiedot (omakäyttö/suoramyynti) ALV-ilmoituksessa. Sitä kautta tieto saadaan ALV- ja tuottoveroperusteilmoituksiin (ALV-ilmoitus täytyy tavallisesti jättää kesäkuun alkupuolella).

Suoramyymäjän valitessa ruhoja itselleen, hänen tulee kantaa vastuu myös siitä, mihin loput ruhot myydään. Suoramyymäjän tulee tällä kohdin auttaa paliskuntaa ja poroisäntää suoriutumaan velvollisuuksistaan, olkoon apuna esimerkiksi suoramyymäjien tai paliskuntien välinen yhteistyö riittävän suurien myyntierien kokoon saamiseksi.

1.12. SUORAMYYPJÄN ILMOITUS VALVONTAVIRANOMAISILLE SEKÄ OMAVALVONTA

Poronomistajan on ilmoitettava harjoittamastaan suoramyyntitoiminnasta kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle eli yleensä terveystarkastajalle. Oma-valvonta on omaehtoista toiminnan arviointia ja laadun valvontaa ja parantamista, tukena voi käyttää tätä suoramyynnin hyvän toimintatavan mallia.

Viranomaisilmoituksen ja omavalvontasuunnitelman lomakepohjat löydät seuraavasta linkistä: <http://www.paliskunnat.fi/tiedostot/omavalvonta.pdf>

1.13. TARKASTETUN LIHAN SUORAMYYNIN MAHDOLLISUUDET

Poromies voi myös perustaa yksin tai muiden kanssa yhteistyössä poronlihamyymälän eli vähittäiskaupan, jossa käsitellään ja säilytetään vain tarkastettua poronlihaa ja myydään sitä kuluttajille. Myös asiakkaille lähettäminen on sallittua. Tällöin kyseessä on ilmoituksenvarainen elintarvikehuoneisto, joka täyttää asetuksen 852/2004 (EY) kriteerit (kahvilan tai kaupan takahuone tms.). Kaupan varustuksesta ja tiloista riippuen siellä voidaan joko leikata, kääriä vakuuuiin ja pakastaa lihaa, tai myydä valmiiksi leikkaamossa pakattua lihaa. Suoramyyntitiloista poiketen tällaisesta muusta ilmoituksenvaraisesta elintarvikehuoneistosta saa myös toimittaa lihaa rajoitetusti maakunnan sisällä toisiin vähittäisliikkeisiin, (kuten myymälät ja ravintolat), mutta ei laitoksiin. Tällaiseksi vähäiseksi toiminnaksi katsotaan toimitukset, jotka kattavat enintään 30 prosenttia vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. Edellä mainitun estämättä vähäiseksi toiminnaksi katsotaan myös toimitukset, joiden määrä on enintään 1 000 kiloa vuodessa. Liha on aina kuljetettava elintarvikekuljetuksiin hyväksytyllä välineellä.

Liha voi myös lähteä jalostamosta suoraan elintarvikekuljetuksiin hyväksytyllä kalustolla ostajalle. Tällöin on kyse virtuaalielintarvikehuoneistosta (agentuuritoiminta), jossa liha ei fyysisesti ole missään vaiheessa poromiehen itsensä hallussa, vaan hän myy sen esimerkiksi internetin tai puhelimen välityksellä. Agentuuritoimintaa voidaan harjoittaa myös ilmoituksenvaraisessa elintarvikehuoneistossa. Tällöin agentuuritoiminnan harjoittajan tulee tehdä elintarvikehuoneistoilmoitus kunnan elintarvikeviranomaiselle.

NIMISUOJA

Lapin Poron lihalle (2009) ja Lapin Poron kuivalihalle (2010) on myönnetty EU:n nimisuoja, jota voidaan käyttää myös suoramyynnissä. Lisätietoja: www.paliskunnat.fi





YHTEISTYÖESIMERKIT:

ESIMERKKI 1. PORONLIHAN LEIKKU- JA SUORAMYNTIPISTE

Kun aika oli aina tupella, ja sesongin jälkeen välillä vähänlaisesti myytävää, päättivät poromies Ykkönen ja naapurin poroperhe Kakkonen heittäytyä yhteiseen kelkkaan. Pitkänlinjan suoramyynninä he tiesivät, kuinka kovasti kuluttajat ovat poronlihan perään. Nyt vain tuntui, että jotenkin pitäisi saada hommaa sujuvammaksi. Samalla he halusivat tarjota toimitusvarman poronlihan ostopaikka asiakkailleen, joita molemmilla naapuruksilla kävi oven takana, ja toisinaan silloinkin, kun ketään ei ollut kotona. Olisivatpa sitten omat lisätienestitkin varmemmalla pohjalla. Poromies ykkösen tila oli pikkuisen isolta tieltä syrjässä, joten poroperhe Kakkonen kunnosti piharakennukseensa leikkuutilat, jossa sekä poroperheen isäntä että poromies Ykkönen saivat ruhot sujuvasti leikattua. Samaan tilaan remontoitiin pieni myyntipiste, jonka poroperhe Kakkosen emäntä laitteli viihtyisäksi. Ruhot tuotiin erotuspaikalta, teurastamolta tai porot teurastettiin kotona, ja sitten leikattiin niin että suhina kävi välillä yhdessä ja välillä yksin. Kotona muksujen kanssa oleva poroperhe Kakkosen emäntä hoiti myyntityöt, ja milloin hänen piti päästä asioilleen, otti poromies Ykkönen vuorostaan kassavuoron. Kaikki tapahtui samassa pisteessä ja asiakkaat näkivät saman tien keneltä ja mistä heidän himoitsemansa poronliha oli peräisin. Koska kaiken lihan piti lähteä tilalta asiakkaiden hakemana, haluttiin varmistaa, että asiakkaat osaavat myös jarruttaa oikeassa paikassa. Onneksi tienvarteen saatiin kyltti "Poronlihan suoramyynä" ja hyvin asiakkaita riittikin. Ja nyt riitti myös myytävää. Vielä kun poromies Kakkonen ehdotti Ykköselle, että tekisivät heidän talonsa taakse pellolle kuivalihahäkin, niin saatiin sekim homma hoidettua samalla mallilla. Näin saatiin mukana olevien poroperheiden tuottamat poronlihat näitisti markkinoille, ja huomattiin, että olisihan tähän mahdollisuus ottaa mukaan useampikin perhe käsittelemään omat poronlihansa. "Harmi vain, että tässäkin mallissa lihoja ei saa lähettää asiakkaille" tuumivat sekä poroisäntä Ykkönen että Kakkonen.

ESIMERKKI 2. PORONLIHAMYYMÄLÄ / VÄHITTÄISKAUPPA

Kolme poromiestä päätti ryhtyä lihakauppiaksi. Yksi heistä oli oikein myyntihenkkinen, ja halusi kehittää hommaa suoramyynnistä eteenpäin, mutta omilla poronlihoilla ei tuntunut pääsevän tarpeeksi pitkälle. Niinpä hän kutsui kaverit mukaan ja syntyi idea keskittää kunkin omat pienimuotoiset bisnekset vähän isommaksi yhteiseksi kakuksi. Tällä kolmikolla oli jo tahoillansa ollut pitkään tapana teettää lihanleikkuu tutun tekijän hyväksytyssä laitoksessa. He olivat myyneet omalla nurkkaperällä suoramyynnissä laitoksesta saatua sievää vakuumpakettia, ja siinä se hyväksytty elintarvikeketju aina katkesi. Alkoi tuntua järkevämältä pistää pystyyn asialliset ja yhteiset myyntitilat. Sopiva myyntimökki löytyi läheltä paikallista turistikohtetta, yhteinen parkkipaikka palveli myös matkamuistojen ja savukalan myyjiä. Mökissä olikin jo myyntitiski, ja lisäksi laitettiin kylmätiski ja pakasteallas, sekä pakkasvarasto automaattisella lämpötilan rekisteröinnillä. Aluksi hoidettiin myymälää vuoroviikoin ja yhteinen lihantuotto riitti kattamaan myymälän menekin. Yhden miehen poronlihoilla ja voimin olisi voinut jäädä tämä kauppa alkutekijöihinsä, mutta kolmeen pekkaan alkoi homma sujua niin jouhevasti. Poromiehet pääsivät itse keskittymään varsinaisiin töihinsä ja kesäksi pisteeseen aiottiin ottaa omista perheistä nuorisomyyjiksi. Omalla elintarvikekuljetuksiin hyväksytyllä autolla sitten haettiin jalostamolta tavaraa, ja joskus jopa vietiin eteenpäin asiakkaalle. Tämä kalusto oli ilmoitettu ja hyväksytetty samalla kuin myymäläkin. Yhdellä kumppaneista oli monesti muutenkin ajoa etelään, joten kuljetus oli hänen juttunsa. Ja jos ei ajoa ollut, lähetettiin tavaraa kuljetusliikkeen kautta kylmäkuljetuksessa asiakkaille. Kauppa kävi mukavasti. Asiakkaat hakivat mielellään lihat myymälästä, jossa oli tarjolla sopiva valikoima erilaisia poronlihatuotteita, mutta kuitenkin myös tarkka tieto lihan alkuperästä.

HUOM! ERI TOIMINTAMALLIEN VEROTUSASIAKAS ON SYYTÄ SELVITTÄÄ TAPAUSKOHTAISESTI ENNEN TOIMIIN RYHTYMISTÄ.



2. TEURASTUS JA TARKASTAMATTOMAN LIHAN KÄSITTELY

2.1. TEURASPORON VALINTA

Koska viranomainen ei suorita suoramyyntiporon elävänä tarkastusta eikä lihan tarkastusta, on suoramyyjän otettava itse vastuu teurasporon ja sen lihan kelpaavuudesta asiakkaalle. Käytännössä tämä tarkoittaa tarkkaa suhtautumista teurasporon valintaan. Suoramyyjä tekee nyt itse sen työn, minkä eläinlääkäri tekee teurastamoon menevien porojen osalta ja teurastamalla. Esimerkiksi käytökseltään normaalista poikkeavia, sairaita, kuihtuneita, vasta rykineitä urosporoja ja vasta lääkittyjä poroja ei tule ottaa käsiteltäväksi. Jos ruuhossa tai käsiteltävässä lihassa havaitaan poikkeavuuksia normaalista, sitä ei tule käyttää elintarvikkeena. Poikkeamista on hyvä ilmoittaa kunnan eläinlääkärille.

2.2. TEURASTUS

Myytaväksi tarkoitettuja poroja teurastetaan vain silloin, kun ulkoilman lämpötila on niin kylmä että ruhot saadaan jäähtymään riittävän nopeasti. Jos käytettävissä on jäähdystilat, ulkoilman lämpötilalla ei ole niin suurta merkitystä.

Teurastuspaikka sijoitetaan siten, että ruhojen likaantuminen ja kastuminen sekä hyönteisten ja muiden vahinkoeläinten pääsy niihin voidaan estää. Maaperän tulisi olla kuiva ja pölyämätön, mielellään puhtaan lumen peittämä.

Porot tainnutetaan ennen verenlaskua pulttipistoolilla tai ampumalla. Tainnutukseen ei saa käyttää kirvestä. Teurastus tehdään siten, että ruho riippuu, on nykypukilla tai jollakin muulla maasta irti olevalla alustalla. Teurasjätteet on poistettava päivittäin teurastusalueelta ja asiakkaiden näkyvistä niille varattuun paikkaan. Teurastuspaikka tulee sijoittaa myös niin, ettei se ole näkyvillä asiakkaan saapuessa paikalle.

On huolehdittava riittävän usein tapahtuvasta käsienspesusta teurastuksen eri vaiheissa, jotta vältetään ruhojen likaantumiselta. Käsienspesua varten on käytössä oltava juomaveden laatuvaatimukset täyttävää vettä, nestemäistä käsienspesuainetta sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä.

Suoramyyjän on pidettävä paliskuntajärjestelmän mukaista kirjaa ja merkitsemistapaa teurastetuista poroista, jotta ruhojen oikea käyttöjärjestys pysyy muistissa ja että ne voidaan yhdistää teurastusaikaan ja -paikkaan, ja jopa laidunalueeseen.

2.3. RUHOJEN JÄÄHDYTYS

Teurastuksen jälkeen ruhot ripustetaan ruhokoukuihin siten, että ilma pääsee kiertämään ruhojen ympärillä. Ruhojen on jäähdyttävä mahdollisimman nopeasti alle + 7 °C:een. Ruhot eivät kuitenkaan saa jäättyä vuorokauden, koska liian aikainen jäätyminen jättää lihan pH:n korkeaksi, jolla voi olla merkitystä lihan laadulle loppukäytössä.

2.4. RUHOJEN KULJETUS TAI SIIRTO

Ruhojen kuljetus on järjestettävä siten, ettei niihin pääse likaa, pölyä eikä muitakaan epäpuhtauksia. Kuljetusauton tai peräkarrun on oltava siisti, eikä sitä saa käyttää elävien porojen kuljetukseen. Ruhot on suojattava lialta ja pölyltä (esim. ruhopussilla) kuljetuksen ja varastoon siirron ajaksi. Isommat määrät kokoruhoja kuljetetaan ripustettuina kinnerkoudusta kattoraiteeseen. Muutaman ruhon voi kuljettaa esimerkiksi rullakossa ja yksittäisen ruhon muovilla suojattuna.

2.5. RUHOJEN RIIPUTUS JA VARASTOINTI

Ennen varastointia ruhot tarkistetaan silmämääräisesti. Mahdolliset ruhjeet ja epäpuhtaudet poistetaan ruhoista välittömästi. Ruhot otetaan käsittelyyn teurastusajan mukaisessa järjestyksessä.

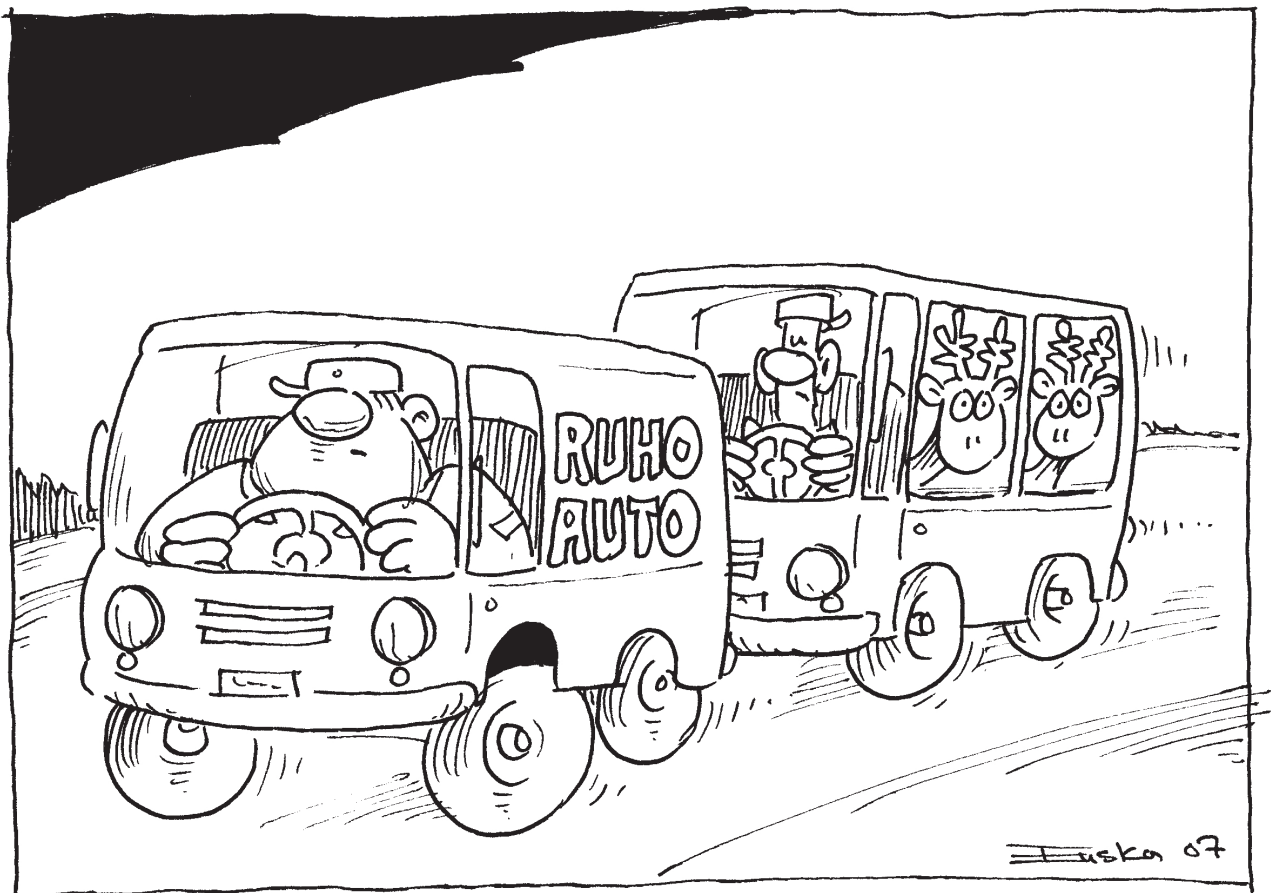
Riiputuspaikan on oltava siisti, eikä tiloihin saa päästä hiiriä, lintuja eikä muitakaan haittaeläimiä. Riiputukseen käytettävien koukkujen on oltava ruostumattomasta teräksestä. Suositeltava riiputusaika on 1- 3 vuorokautta, jolloin teurastuksen jälkeinen kuolonkankeus häviää. Lämpötila ei saa nousta yli + 7 °C. Lihan mureutus voidaan tehdä myös vakuumpakkauksissa. Liha suositellaan leikattavaksi jäähdytettynä siten, ettei lihan lämpötila pääse kohtaan leikkaamisen ja käsittelyn yhteydessä.

2.6. KUIVALIHAN VALMISTUS

Kuivattavaksi valitaan aistinvaraiselta laadultaan hyvää lihaa. Liha paloitellaan ja suolataan tiloissa, jotka ovat pinnoiltaan sileitä ja helposti puhtaana pidettäviä. Lihan suolapitoisuus pyritään saamaan mahdollisimman tasaiseksi jokaisessa erässä esimerkiksi punnitsemalla tarvittava suolamäärä.

Liha kuivataan häkissä, jota käytetään vain lihan kuivaamiseen. Haittaeläinten pääsyn estämiseksi kuivaustilaan, häkki on rakennettava riittävän korkealle maan pinnasta ja lattiarakenteen tulee olla sellainen etteivät haittaeläimet pääse häkkiin. Siinä on oltava umpinainen katto, joka estää lintuja likaamasta ulosteillaan rakenteita. Seinärakenteisiin käytetyn metalliverkon silmäkoko saa olla korkeintaan 15 mm.

Lihat ripustetaan metallikoukkujen tai muovinarun avulla kuivumaan. Lihat eivät saa koskettaa rakenteisiin eivätkä ne saa olla myöskään liian lähellä metalliverkkoa. Lihojen väliin on jätettävä riittävästi ilmatilaa.



2.7. PAKKAUSMERKINNÄT

Kun tehdään tarkastamattoman lihan irtomyyntiä ja liha pakataan ostohetkellä, pakkausmerkintöjä ei tarvita.

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Koska tarkastamatonta lihaa ei saa myydä tai luovuttaa jälleenmyyjille eikä laitospöytäille, suositellaan tuotteisiin laitettavaksi merkintä siitä, että tuotteita saa käyttää vain omassa kotitaloudessa.

MUUT TUOTTEISIIN LAITETTAVAT MERKINNÄT OVAT:

- ELINTARVIKKEEN NIMI, ESIMERKIKSI FILEE, PORONKÄRISTYS JNE.
- SISÄLLÖN MÄÄRÄ
- SUORAMYyjÄN NIMI
- PAKASTEISIIN TULEE LISÄTÄ MERKINNÄT "PAKASTE" TAI "PAKASTETTU", SEKÄ "EI SAA JÄÄDYTTÄÄ UDELLEEN SULATUKSEN JÄLKEEN" JA "SÄILYTETTÄVÄ ALLE -18 ASTEESSA"
- KÄSITTELYPÄIVÄN VOI MERKITÄ VAPAAEHTOISENA LISÄTIETONÄ
- TUOREEN LIHAN OSALTA VIIMEINEN KÄYTTÖPÄIVÄ JA ENIMMÄISSÄILYVYYS-LÄMPÖTILA + 6 °C, PAKASTEISIIN JA KUIVALIHAAN PARASTA ENNEN PÄIVÄYS

Hyväksytyssä laitoksessa käsiteltävien tuotteiden tunnistusmerkintä on soikea EU-merkki laitosnumerolla ja maatunnuksella. Se pitää olla pyyhkäisty merkitty pakkaukseen. Vain siinä tapauksessa, että liha uudelleenkääritään tai pakataan vähittäismyyntipaikassa (perustellusta syystä esimerkiksi pienempinä paloina), voi tunnistusmerkki jäädä pois.

Merkin saa tehdä vain laitoksessa, jonka hyväksyntää se osoittaa. Laitoksesta ei saa lähteä lihaa ulos ilman tunnistusmerkkiä.

Muut pakkausmerkinnät voi tarroittaa myös myyntipaikassa. Tunnistusmerkkiä ei voi laitoksesta lähtemisen jälkeen enää lisätä muualla tehtäviin merkintöihin. Jos hyväksyty ketju katkeaa, ja liha myydään suoramyyntinä ei-hyväksytyissä tiloissa, on siihen lisättävä merkintä "vain kotitalouskäyttöön". Pakkausmerkinnöissä pitää lukea joko valmistaja tai valmistuttaja (jälkimmäinen voi olla myyjä ns. Private Label tuotteissa).

Tunnistusmerkki pitää olla joka kääreesä, jos laatikossa on useampi kääreitä ja lisäksi pakkauksessa (laatikossa) niin, että se avattaessa rikkoutuu. Jos kääre on yksittäin laatikossa, riittää tunnistusmerkki laatikossa. Muiden pakkausmerkintöjen tulee olla kuluttajapakkauksen päällä luettavissa. Vapaaehtoisesti merkintöihin saa lisätä poronmestajan tai paliskunnan nimen. Jos liha lähtee agentuuritoiminnassa eteenpäin suoraan laitoksesta, voi laitokseen toimittaa vaikkapa nipun suoramyynnin omia tarroja, jotta ne on helppo lisätä laitoksessa käsiteltäviin tuotteisiin.

Merkintöjen avulla voidaan kohdistaa mahdolliset laatuvirheet vain tiettyyn erään. Siten vältytään isompien erien tutkimiselta, mahdolliselta myyntikielloilta tai hävittämiseltä.

Myös alkutuotantopään toimijan on syytä kantaa vastuu siitä, ettei tarkastamatonta poronlihaa päädy ravintoloihin, laitospöytäihin tai muualle jälleenmyyntiin.

Pakkaus- ja merkintätarvikkeet säilytetään siten, että ne säilyvät puhtaina.

2.8. VARASTOINTI JA LÄMPÖTILANSEURANTA

Ruhot ja pakatut tuotteet varastoidaan riittävän kylmässä. Elimet suositellaan jäädytettäväksi mahdollisimman pian, koska niiden säilyvyys on huonompi kuin lihan säilyvyys. Poroteurastamossa elinjäähdytämön enimmäislämpötila on + 3 °C.

Lämpötilan vaihtelut edesauttavat monia mikrobeja lisääntymään, minkä vuoksi käsittely- ja säilytyslämpötilat on hyvä pitää mahdollisimman kylminä ja tasaisina. Lämpötilakirjauksilla voidaan tarvittaessa todistaa oikeat säilytys- ja käsittelyolosuhteet, jos asiakas väittää saaneensa huonolaatuista lihaa. Vähittäiskaupassa yli 10 neliön pakkasvarastossa tulee olla automaattinen lämpötilan rekisteröinti.

Pakasteen osalta lämpötilan tulee olla -18 °C tai kylmempi. Lämpötila suositellaan kirjattavaksi vähintään kerran viikossa esimerkiksi ruutuvihkoon. Varastoitessa lihan lämpötilan tulee olla hyväksytyssä laitoksessa korkeintaan + 7 °C ja vähittäiskaupassa + 6 °C. Lihan käsittely suoritetaan mahdollisimman nopeasti ja niin pienissä erissä, ettei se ehti lämmentä liikaa. Tässä auttaa lihan käsittelytilojen pitäminen normaalia huonelämpötilaa huomattavasti viileämpänä.

LIHAN SÄILYVYYS

LIHAN SÄILYVYYTEEN VAIKUTTAVAT MONET TEKIJÄT, JOTKA OVAT KYTKÖKSISSÄ TUOTANTOTILOJEN OLOSUHTEISIIN, KUTEN LÄMPÖTILAAN JA HYGIENIAAN.

Lihan myyjän on tehtävä tuotteilleen säilyvyydesti, jonka perusteella määräytyy tuotteen säilyvyysaika, tai hänen tiedossaan on oltava säilyvyydestin tulos. Säilyvyydestin voi teettää myös elintarvikelaboratoriossa. Säilyvyydestin perusteella tuoreelle lihalle määritetään viimeinen käyttöpäivä ja pakastetulle lihalle ja kuivalihalle määritetään parasta ennen päiväys.

Tuorelihalle säilyvyysaika määräytyy kokeumuksen perusteella 2-4 viikkoon, säilytyslämpötila < + 6 °C. Säilyvyysaika riippuu raakakypsytyksajasta ennen pakkaamista. Pakastetun lihan säilyvyysaika voi olla 18 kk, koska liha pakastetaan heti ja siinä on vähän rasvaa. Kuivalihan parasta ennen päiväys on hyvä laittaa pakkaamisesta 1 vuoden päähän, jonka jälkeen asiakas tekee päätöksen tuotteen syöntikelpoisuudesta.

3. LIHANKÄSITTELYN HYGIENIA

3.1. TYÖVAATETUS

Poronlihaa käsiteltäessä käytetään aina erillistä, puhdasta työasua, joka koostuu kengistä, takista, housuista, hiukset peittävästä päähineestä, työkäsineistä sekä tarvittaessa hihansuojista ja esiliinasta. Hihansuojilla ja esiliinalla vähennetään muun vaatepuksen likaantumista.

Suojautumisen määrä riippuu lihan kanssa tapahtuvan käsittelyn määrästä. Toisaalta on muistettava, että pienikin aukko suojauksessa voi heikentää lihan säilymistä tai käyttökelpoisuutta. Esimerkiksi ruhoja kannettaessa on käytettävä puhtaita asusteita, joita käytetään vain lihankäsittelyssä.

Työkäsineinä voidaan käyttää elintarvikkeikäyttöön tarkoitettuja puuvilla- tai muovikäsineitä. Käsineet on pestävä tai vaihdettava riittävän usein työpäivän aikana. Käytettävissä on myös kertakäyttöisiä esiliinoja ja hihansuojia. Ne hävitetään aina käytön jälkeen, vähintään päivän päätyttyä.

Suojavaatteilla ja työjalkineilla ei saa menä tuotantotilojen ulkopuolelle lukuun ottamatta ulkotiloissa tapahtuvaa teurastusta. Teurastuksessa on kuitenkin suositeltavaa käyttää eri jalkineita ja suojavaatteita kuin lihankäsittelytiloissa. Jos käytetään samoja jalkineita, ne on puhdistettava huolellisesti sisätiloihin siirryttäessä. Tauolle lähdettyä esiliina, suojakäsineet ja hihansuojat pestään tarvittaessa ja ripustetaan niille varattuun paikkaan. Niitä ei saa jättää työpöydälle.

Työpäivän päätyttyä suojavaatteet pestään huolellisesti ja ripustetaan siten, että ne kuivuvat hyvin.

3.2. KÄSIHYGIENIA

Kädet pestään aina ennen kuin ryhdytään töihin sekä myös tauon, tupakoinnin, wc:ssä käynnin, aivastamisen tai niistäminen jälkeen. Käsien kuivaamiseen käytetään aina kertakäyttöisiä pyyhkeitä. Kangaspyyhkeet kostuvat ja likaantuvat nopeasti ja kädet likaantuvat uudelleen niitä kuivattaessa.

Pakkaamatonta lihaa käsittelevällä henkilöllä ei saa olla käsissään koruja, kelloa, laastareita tai muuta, jotka voivat kerätä likaa ja olla vaikeasti puhdistettavissa.

Pienet infektoitumattomat haavat voidaan suojata siteellä tai laastarilla, jos käytetään suojakäsineitä. Suojakäsineiden käyttö on suositeltavaa aina kun käsitellään pakkaamatonta lihaa. Käytettäessä suojakäsineitä, niiden puhtaudesta on huolehdittava ja ne on vaihdettava riittävän usein.

3.3. TYÖHYGIENIA

Käsittelytilat ja toiminta on suunniteltava siten, että lihankäsittely voidaan suorittaa mahdollisimman hygieenisesti. Ruhojen, lihojen ja työvälineiden tarpeentonta koskettelua on vältettävä.

Laitteiden ja välineiden puhtaus tarkistetaan silmämääräisesti ennen töiden aloittamista ja tarvittaessa välineet pestään ennen käyttöönottoa sekä työpäivän aikana.

Ruhot käsitellään riittävän pienissä erissä, jolloin käsiteltävän lihan lämpötila ei pääse nousemaan liian korkeaksi. Käsiteltäväksi otetaan korkeintaan ruho kerrallaan.

Laitteita, lihalaatikoita ym. välineitä, joita pidetään myös työtasoilla, ei saa koskaan säilyttää lattialla, paikassa, jossa kävellään.

Käsittelyn aikana mahdollisesti lattialle puotavia lihoja ei saa laittaa puhtaan lihan joukkoon eikä toimittaa asiakkaille, vaan ne on laitettava jätteisiin.

Käsittelytiloissa ja teurastusalueella ei saa tupakoida, ruokailla eikä sinne saa päästää lemmikkieläimiä, eikä myöskään asiakkaita eikä muitakaan ulkopuolisia henkilöitä.



4. LIHANKÄSITTELYTILOJEN HYGIENIA

4.1. KÄSITTELYTILAT

Ruhot käsitellään tiloissa, joiden elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat työskentelypinnat ovat hyväkuntoisia, kestäviä, helposti puhdistettavissa sekä desinfioitavissa ja ne on valmistettu elintarvikkeikäyttöön tarkoitetuista materiaaleista. Pinnoissa ja rakenteissa ei saa olla irtoavaa maalia eikä halkeamia. Esimerkiksi käsittelemätön puu ja pinnoittamaton betoni eivät ole helposti puhtaana pidettäviä pintamateriaaleja.

Työpöydät ja välineet sijoitellaan niin, että kaikki paikat ovat helposti siivottavissa. Pöytien ja laitteiden taustat ja nurkat on päästävä puhdistamaan päivittäin.

Käsittelypaikan läheisyyteen sijoitetaan pesupaikka käsien ja astioiden pesua varten ja siinä tulee olla käytettävissä juomaveden laatuvaatimukset täyttävää kuumaa ja kylmää vettä. Astioiden ja välineiden kuivausta varten järjestetään paikka, missä välineet kuivuvat nopeasti ja pysyvät puhtaina. Pe-

supöydän alapuolisilla hyllyillä välineet ovat alttiita likaantumiselle ja tavaroiden säilyttämistä niillä tulee välttää.

Työvälineille ja pakkaustarvikkeille varataan riittävästi varasto- ja säilytystilaa. Työtiloissa säilytetään ainoastaan ne tarvikkeet ja välineet, joita siellä päivän mittaan tarvitaan. "Ylimääräinen tavara" hankaloihtaa siivoamista ja välineet likaantuvat työympäristössä, vaikka niitä ei käytettäisikään.

On huolehdittava siitä, että käsittelytiloissa on hyvä ilmanlaatu. Tilojen ilmanvaihtoa voidaan tehostaa esimerkiksi tuuletusaukolla ja siihen asennetulla pienellä puhaltimella, jos kosteus alkaa kertyä rakenteisiin tai tilat kuivuvat hitaasti siivouksen jälkeen. Mikrobit lisääntyvät nopeasti kosteissa olosuhteissa ja kosteisiin seiniin saattaa tulla hometta. Lihankäsittelytilan valaistuksen tulee olla riittävä (esim. loistelamppu).

4.2. TYÖTILOJEN JA TYÖVÄLINEIDEN PUHDISTUS

Elintarviketilojen ja välineiden pesua varten varataan omat, erilliset hygieeniset siivousvälineet. On pidettävä huolta, etteivät ne pääse sekoittumaan muiden tilojen siivousvälineiden kanssa.

Siivouksen jälkeen siivousvälineet puhdistetaan huolellisesti ja laitetaan kuivumaan niille varattuun ilmavaan säilytyspaikkaan. Kosteissa, likaisissa siivousvälineissä mikrobit lisääntyvät nopeasti ja seuraavalla kerralla ne levitetään siivottaviin kohteisiin.

Siivouksessa käytetään puhdistus- ja desinfiointiaineita, jotka on tarkoitettu elintarviketilojen ja välineiden siivoukseen. Pesu- ja desinfiointiainetta on suositeltavaa käyttää erikseen. Niiden käytössä on noudatettava käyttöohjeita. Desinfiointiaineita voi vaihtaa tietyin väliajoin.

Työvälineet pestään mieluiten heti käytön jälkeen ja tarvittaessa myös työpäivän aikana. Työtilat siivotaan heti työpäivän päätyttyä. Siivoaminen toteutetaan suunnitelmallisesti siten, ettei liata jo puhdistettuja ja desinfioituja pintoja.

Ensin tehdään lian mekaaninen poisto esimerkiksi lastalla tai harjalla, huuhtomalla tai liottamalla. Seuraavaksi suoritetaan pesu pesuaineen kanssa, joka on puhdistamisen tärkein vaihe. Huolellisen pesun jälkeen voidaan desinfioida ne pinnat ja välineet, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Lopuksi pinnat huuhdellaan huolellisesti ja kuivataan puhtailla välineillä. Erityistä huomiota tulee kiinnittää hankalasti puhtaana pidettäviin rakenteisiin (nurkat ja kulmat) ja lattiakaivoihin.

Jätteet poistetaan päivittäin käsittelytiloista.

4.3. KUNNOSSAPITO JA LAITEHUOLLOT

Ennakoivilla toimenpiteillä voidaan vaikuttaa niin käsittelytilojen kuin siellä olevien laitteiden kuntoon. Laittevalmistajan ohjeiden mukaisilla huolloilla voidaan vaikuttaa käytössä olevien laitteiden käyttöikään merkittävästi. Käytettäessä koneellisia kylmälaitteita jatkuvalla seurannalla ja säätämällä niiden käynti vuodenaikojen ja käyttötarpeen mukaisesti voidaan vaikuttaa myös energiankulutukseen.

Perushuollot tulisi tehdä aina ennen teurasuskauden alkua. Ennakoiduilla huolloilla vältetään kiireajan yllättäviä laitehuoltoja. Mahdolliset ilman-suodattimet ja puhaltimet huolletaan ja puhdistetaan myös säännöllisesti.

4.4. VEDEN LAATUVAATIMUKSET

Veden, jota käytetään pintojen, laitteiden ja välineiden puhdistamiseen ja huuhteluun, on oltava juomaveden laatuvaatimukset täyttävää vettä. Uuden kaivon tekemisen ollessa kyseessä, tutkimukset on tehtävä ennen veden käyttöönottoa. Lisätietoja asiasta saa kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselta ja hyväksytystä vesitutkimuslaboratoriosta.

4.5. SUORAMYyntIPAIKAN YMPÄRISTÖOLOT

Poronlihan suoramyntitoiminnassa, kun asiakkaat nimenomaan noutavat ostamansa tuotteet alkutuotantopaikalta, myyntipaikan ympäristön siisteys on erittäin keskeinen asia. Ympäristön ja paikkojen ollessa epäsiistit, ostokset saattavat jäädä vähäisiksi tai jopa kokonaan tekemättä. Tilojen, ympäristön ja tuotteiden ollessa asianmukaisessa kunnossa, asiakas tulee todennäköisesti uudelleen ja on valmis maksamaan tuotteista hyvän hinnan.

Kaikki muut toiminnot kuten kotieläimet, eläintarhaukset, jäteasiat, polttoainevarastot jne. on pidettävä riittävän etäällä käsittelytiloista niistä mahdollisesti aiheutuvien esteettisten ja terveyshaittojen välttämiseksi. Erityistä huomiota tulee kiinnittää siihen, etteivät kotieläinten ulosteet kulkeudu käsittelytiloihin ja niissä viihtyvät kärpäset aiheuta riskitilanteita lihankäsittelylle. Teurasjätteet tulee hävittää niin, etteivät koirat ja luonnoneläimet pääse syömään niitä. Tämä on tärkeä toimi tiettyjen loisten, esim. ekinokokin, elinkierron katkaisemiseksi. Erityisesti keuhkojen ja myymättä jäävien maksojen hävittäminen on tärkeää.

4.6. JÄTEHUOLTO

Teuras- ja leikkuujätteet voidaan haudata maahan tai toimittaa hyväksytylle kaatopaikalle, tarhakoirien ruuaksi tai rekisteröidylle tilarehustamolle. Eläinten rehuksi toimitetuista eristä ja hautaamisesta on pidettävä kirjaa.

Kotitalouden ja käsittelytilojen jäteasiat tyhjennetään säännöllisesti ja riittävän usein haittaeläinongelman välttämiseksi.

4.7. JÄTEVESIEN KÄSITTELY

Viemäröintivaatimukset koskevat kaikkia kiinteistöjä, ei ainoastaan niitä, jotka käsittelevät lihaa. Niiden kiinteistöjen, jotka eivät kuulu kunnalliseen viemäriverkostoon, on huolehdittava myös siitä, että jätevesijärjestelmät laitetaan määräysten mukaiseen kuntoon. Kivisilmä ei ole nykyisin enää riittävä imeytysjärjestelmä. Lisätietoja viemäröintijärjestelmien kunnostamisesta ja korjaustöiden määräajoista saa kunnan ympäristönsuojeluviranomaiselta.

4.8. HAITTAELÄINTEN TORJUNTA

Ympäristön siisteydestä huolehditaan niin, etteivät hiiret ym. jyräjät pääse lisääntymään lähistöllä. Tuhoeläinten sisälle pääsy estetään pitämällä rakenteet ehjinä ja tiiviinä. Hyönteisten pääsy sisätiloihin estetään laittamalla avattaviin tuuletusikkunoihin ja mahdollisiin ilmastointikanaviin hyönteisverkot.

Tuhohyönteisten torjunta on tehtävä siten, ettei siitä aiheudu vaaraa elintarvikkeille. Torjunta-aineiden käyttöohjeita on noudatettava.

TARKASTETUN JA TARKASTAMATTOMAN PORONLIHAN SUORAMYyntI

toiminta	ennakkovalvonta	vaatimukset	tuotevalikoima	merkinnät ja asiakirjat asiakkaalle	raaka-aine	rajoitukset
tarkastamattoman poronlihan ja kuivalihan suoramyynti	ilmoitus	852/2004 (EY) ja VNn 1367/2011 rajoitetusti	tuore liha ja kuivaliha	valmiiksi pakatuissa pakkausmerkinnät irtomyynnissä ei mitään merkintöjä kuitti käteismaksusta	elävät porot, tarkastamaton ruho myös tarkastettu ruho ja laitoksessa leikattu liha (alihankintana teetetty käsittelytyö omalle lihalle tai laitoksesta ostettu liha)	kuluttajalle luovutus paikan päällä
rahtipalvaamo	ilmoitus	852/2004 (EY) ja VNn 1367/2011	käsittelyn (työn) suorittaminen	kuitti käteismaksusta	kuluttajan tuoma liha	palautus samalle kuluttajalle yksityistalouden käyttöön
vähittäiskauppa	ilmoitus	852/2004 (EY) ja VNn 1367/2011	tuore liha, jauheliha, lihavalmisteet	laitoksessa pakatuissa tunnistusmerkki myymälässä valmiiksi pakatuissa vain pakkausmerkinnät irtomyynnissä ei mitään merkintöjä kuitti käteismaksusta	vain tarkastettu liha ja laitoksessa leikattu liha ja laitoksessa valmistetut lihavalmisteet myös toisesta vähittäisliikkeestä maakunnan sisällä lähettäjää koskevan rajoituksen mukaan	myös kylmäkuljetus kuluttajalle <30% tai <1000 kg/v myös toiseen vähittäisliikkeeseen maakunnan sisällä oma lihankäsittely ja jatkojalostus edellyttää asianmukaisia tiloja
Laitos (leikkaamo, lihavalmistelaitos, varastolaitos jne.)	hyväksyminen	853/2004 (EY) ja VNn 1369/2011 (laitosta koskevat erityisvaatimukset) kuivalihan laitosten valmistuksessa kuivaushäkkejä koskeva poikkeus	tuore liha, jauheliha, lihavalmisteet	ruhoissa terveystunnusmerkki (leima) pakatuissa soikea tunnistusmerkki kaupallinen asiakirja (lähetylista) pakkausmerkinnät kuluttajapakkausissa kuitti käteismaksusta	elävät porot teurastamolle, tarkastetut ruhot ja tarkastettu liha toisesta laitoksesta	EU- ja ETA-maat
virtuaalielintarvike huoneisto	ilmoitus		vain tilausten vastaanottaminen passiivisesti (agentuuritoiminta) etämyynti (nettikauppa, puhelinmyynti jne.)	lasku etämyynnissä kuluttajalle kuluttajasuojalain mukainen tilausvahvistus		elintarvike toimitetaan suoraan laitoksesta tai elintarvikehuoneistosta (merkinnät, asiakirjat normaalisti)

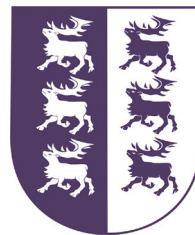
LAATINUT: RISTO M. RUUSKA



TÄMÄ PORONLIHAN SUORAMYNNIN
HYVÄN TOIMINTATAVAN MALLIN
PÄIVITETTY VERSIO ON LAADITTU
PORONLIHA 2020 -HANKKEESSA.



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Paliskuntain yhdistys 2013

SUORAMYNTIOHJEISTUS ON LADATTAVISSA YHDISTYKSEN KOTISIVUILTA:
www.paliskunnat.fi/suoramyntihyvatoimintatapa.pdf