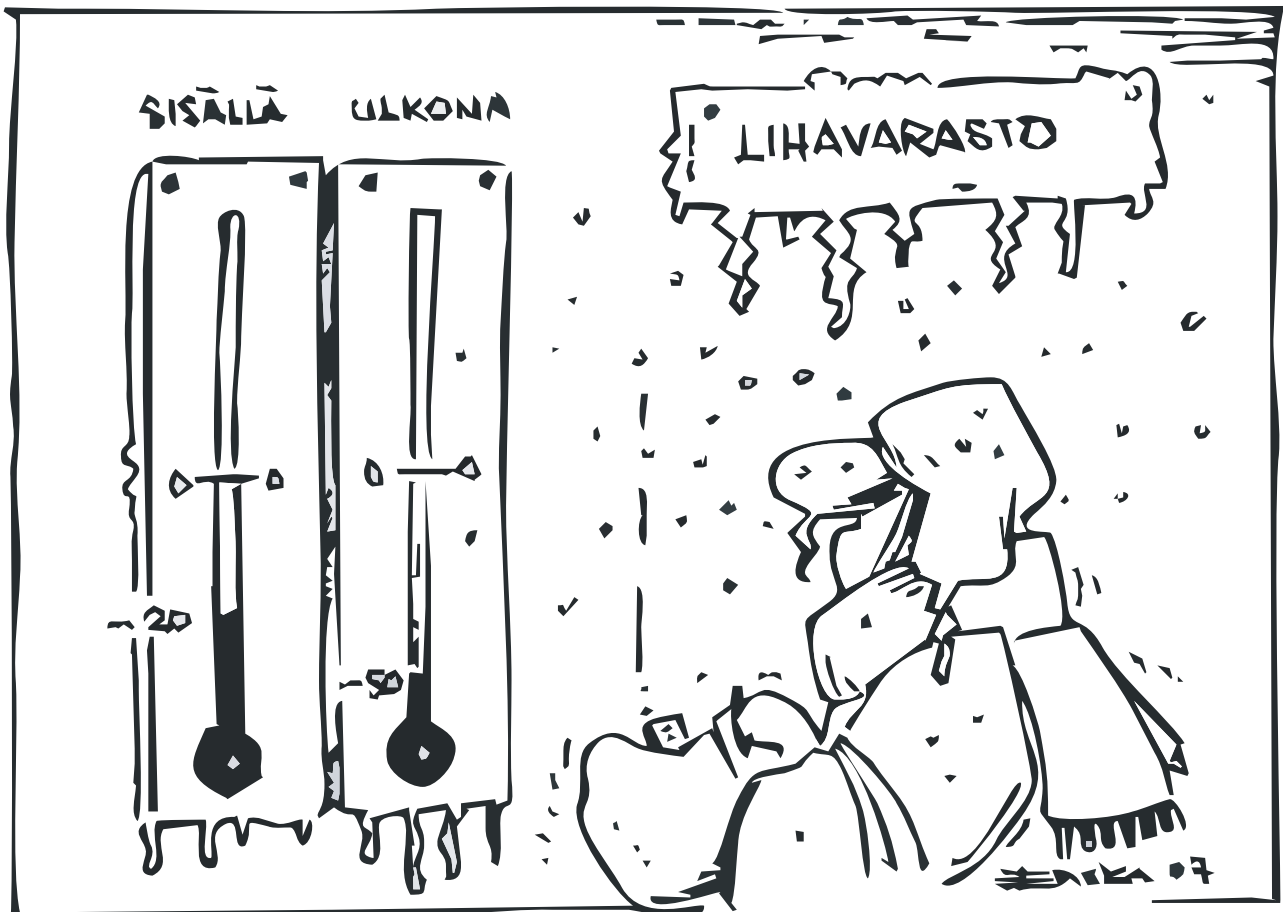


PORONLIHAN SUORAMYYYJÄN OMAVALVONTASUUNNITELMA

Paliskuntain yhdistys 2013

Sisällysluettelo

Ilmoitus poronlihan suoramyynnistä - viranomaiselle	2
Ilmoitus poronlihan suoramyynnistä – oma kappale	3
Omaevalvontasuunnitelma	4
Omaevalvonnan tarkastus teurastuskaudella	5
1. Teurastuksen riskiarviointi	6
2A. Ruhon aidalla paloittelun riskiarviointi	7
2B. Ruhon jäisenä paloittelun riskiarviointi.....	8
2C. Ruhonpaloittelun riskiarviointi.....	9
3. Kuivalihan valmistuksen riskiarviointi	10
Lämpötilan seurantalomake.....	11



Ilmoitus poronlihan suoramyynnistä - viranomaiselle

Tämä lomake toimitetaan täytettynä valvontaviranomaiselle.

Poronlihan suoramyyntiä harjoittavan tulee tehdä elintarvikelain 13 § 3 momentin nojalla ilmoitus oman kuntansa elintarvikeviranomaisille hyvissä ajoin ennen toimintansa aloittamista.

Myös ”vanhojen” toimijoiden tulee tehdä ilmoitus, ellei hänellä ole aiemman terveydensuojelulain mukaisen menettelyn mukaan ilmoitettua elintarvikehuoneistoa. Kunnassa ilmoitus toimitetaan yleensä terveystarkastajalle ja tältä saa tarvittaessa lisätietoja asiasta.

Tämä ilmoitus voidaan tehdä harjoitettaessa tarkastetun tai tarkastamattoman poronlihan suoramyyntitoimintaa, kun lihaa luovutetaan ainoastaan kyseisellä paikalla suoraan kuluttajalle (elintarvikelain 13.2 § kohdan 6 ja 7 mukaisesti).

Toiminnanharjoittajan nimi:	
Y-tunnus tai henkilötunnus:	
Toimijan osoite:	
Suoramyyntipaikan osoitetiedot:	
(jos mu kuin toimijan kotiosoite):	

Myyntipaikka **Porotila / koti**
 Muu paikka, jossa poro on teurastettu

Käsittelyt **Ruhomyynti**
 Paloittelu / leikkaaminen luuttomaksi
 Pakkaaminen kuluttajapakkauksiin
 Pakastus / jäädyttäminen
 Kuivaliha

Aika ja paikka

Allekirjoitus

Ilmoitus poronlihan suoramyynnistä – oma kappale

Tämä lomake jää täytettynä (samoin kuin edellisen sivun lomake) omavalvontasuunnitelmaan.

Poronlihan suoramyyntiä harjoittavan tulee tehdä elintarvikelain 13 § 3 momentin nojalla ilmoitus oman kuntansa elintarvikeviranomaisille hyvissä ajoin ennen toimintansa aloittamista.

Myös ”vanhojen” toimijoiden tulee tehdä ilmoitus, ellei hänellä ole aiemman terveydensuojelulain mukaisen menettelyn mukaan ilmoitettua elintarvikehuoneistoa. Kunnassa ilmoitus toimitetaan yleensä terveystarkastajalle ja tältä saa tarvittaessa lisätietoja asiasta.

Tämä ilmoitus voidaan tehdä harjoitettaessa tarkastetun tai tarkastamattoman poronlihan suoramyyntitoimintaa, kun lihaa luovutetaan ainoastaan kyseisellä paikalla suoraan kuluttajalle (elintarvikelain 13.2 § kohdan 6 ja 7 mukaisesti).

Toiminnanharjoittajan nimi:	
Y-tunnus tai henkilötunnus:	
Toimijan osoite:	
Suoramyyntipaikan osoitetiedot:	
(jos mu kuin toimijan kotiosoite):	

Myyntipaikka **Porotila / koti**
 Muu paikka, jossa poro on teurastettu

Käsittelyt **Ruhomyynti**
 Paloittelu / leikkaaminen luuttomaksi
 Pakkaaminen kuluttajapakkauksiin
 Pakastus / jäädyttäminen
 Kuivaliha

Aika ja paikka

Allekirjoitus

Omavalvontasuunnitelma

Omavalvonnan tukena käytetään Poronlihan suoramyynnin hyvän toimintatavan mallia, josta käytetään myöhemmin nimitystä toimintamalli. Toimintamalli on julkaistu Paliskuntain yhdistyksen kotisivuilla www.paliskunnat.fi/suoramyyntihyvatoimintatapa.pdf.

Omavalvonnan ylläpidosta ja toteuttamisesta vastaava henkilö:

Omavalvontasuunnitelma säilytetään aina suoramyyntipaikalla ja omavalvonta koskeva kirjanpito säilytetään vähintään kaksi vuotta.

Teurastus ja lihankäsittely

Teurasporon valinta, teurastus, kuljetus, lihankäsittely ja varastointi toteutetaan toimintamallin 2. kohdan mukaisesti (sivut 6-8).

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan jatkuvasti ja ne kirjataan vähintään kerran viikossa.

Lihankäsittelyhygienia

Hygieniasta huolehditaan toimintamallin 3. kohdan mukaisesti (sivut 8-9).

Lihankäsittelytilojen hygienia

Käsittelytilojen yleisestä hygieniasta (siivous, kunnossapito, haittaeläimet) huolehditaan toimintamallin 4. kohdan mukaisesti (sivut 9-11).

Lihan jäljitettävyys ja takaisin veto

Jäljitettävyysseuranta ja mahdollisesti tarvittava takaisin veto toteutetaan toimintamallin 5. kohdan mukaisesti (sivu 11).

Riskikohdat

Lihankäsittelyn riskikohdat on kuvattu oheisissa Riskiarviointi-liitteissä.

Käytän omavalvonnassani hyvän toimintatavan mallia ja toimin sen mukaan.

Allekirjoitus: _____

Seuraavalla sivulla on esitetty asiat (liitteet), joista on pidettävä kirjaa omavalvontasuunnitelman mukaan.

Omavalvonnan tarkastus teurastuskaudella

Kausi: _____. Toimija tarkastaa omavalvonnan toimivuuden vuosittain ennen teurastuskauden alkua.

Onko osa-alue kunnossa?

Vaatii kehittämistä, mitä?

1. Ruhokirjanpito

Kyllä on

2. Varastotilojen lämpötilanseurannan kirjaukset

Kyllä on

3. Riskiarvioinnit ajan tasalla toimintaa koskien

(katso oheiset liitteet tämän asiankirjan lopusta ja valitse omaan toimintaasi liittyvät)

Kyllä on – liite 1

Kyllä on – liite 2a

Kyllä on – liite 2b

Kyllä on – liite 2c

Kyllä on – liite 3

4. Lihankäsittelyn ja –käsittelytilojen hygienian

Kyllä on

Päiväys ____/____ 20 ____

1. Teurastuksen riskiarviointi

Työvaihe	Riskitekijä	Hallintakeino
Eläinten vastaanotto ja säilytys	Huonokuntoisten tai lääkittyjen porojen pääsy teurastettavaksi	Teurasporon valinta toteutetaan toimintaohjeiden mukaisesti
Teurastuspaikan valinta	Ruhojen likaantuminen tai kastuminen	Teurastuspaikan valinta toteutetaan toimintaohjeiden mukaisesti
Teurastushygienia	Ruhon tai elinten likaantuminen.	Huolehditaan henkilökohtaisesta ja ympäristön hygieniasta toimintamallin mukaisesti. Likaantuneet osat, vertymät tai muuttuneet kohdat poistetaan ennen riiputusta. Laitteet, veitset ja työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen.
Ruhon tai elinten jäähdytys	Ruhojen tai elinten riittämätön tai liian hidas jäähtyminen.	Teurastus toteutetaan vain silloin kun ruhot voidaan jäähdyttää riittävän nopeasti.
Ruhon siirto	Ruhon tai elinten likaantuminen.	Ruho suojataan tarvittaessa siirron ajaksi.
Riiputus	Ruhon tai elinten likaantuminen.	Estetään ruhojen tai elinten likaantuminen.

2A. Ruhon aidalla paloittelun riskiarviointi

Työvaihe	Riskitekijä	Hallintakeino
Yleiset vaarat	Epäpuhtauksien tai vierasaineiden pääsy lihaan. Ruhojen tai elinten riittämätön tai liian hidask jäähtyminen.	Pidetään huoli käsi-, työvaate, ym. hygieniasta toimintamallin mukaisesti. Teurastus toteutetaan vain silloin kun ruhot voidaan jäähdyttää riittävän nopeasti.
Riiputus ja paloittelu	Likaantuneet työvälineet. Haittaeläinten pääsy ruhoihin.	Huolehditaan, että paloittelu suoritetaan puhtailla työvälineillä. Laitteet, veitset ja työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen. Huolehditaan etteivät haittaeläimet pääse likaamaan ruhoja, työvälineitä eikä muutakaan ympäristöä.

2B. Ruhon jäisenä paloittelun riskiarviointi

Työvaihe	Riskitekijä	Hallintakeino
Ruhon vastaanotto, kuljetus tai siirto	Ruhot likaantuvat kuljetuksen tai siirron aikana.	Kuljetus tai siirto toteutetaan toimintamallin mukaisesti.
Riiputus	Liian pitkä riiputusaika. Haittaeläinten pääsy ruhoihin.	Riiputus toteutetaan toimintamallin mukaisesti (ruhojen paloittelu teurastusjärjestyksessä).
Jäädytys	Jäätyminen tapahtuu hitaasti.	Ruhot jäädytetään pienissä erissä.
Paloittelu (sahaaminen)	Muutokset ruhoissa ennen leikkaamista. Puhdistamatta tai muuten likaiseksi jääneet tilat ja laitteet.	Ennen töiden aloittamista tarkistetaan ruhojen puhtaus ja mahdolliset muutokset niissä. Tilat, laitteet, veitset ja työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen. Ne tarkistetaan aistinvaraisesti aina ennen töiden aloittamista. Tarvittaessa ne puhdistetaan uudestaan.
	Pesu- ja desifointiainejäämien joutuminen lihaan.	Puhdistuksessa käytetään ainoastaan elintarvikekäyttöön tarkoitettuja pesu- ja desifointiaineita ja niiden käytössä noudatetaan valmistajan antamia ohjeita.
	Lihan sulaminen	Käsittelytilan lämpö pidetään riittävän kylmänä. Liha ei saa sulaa käsittelyn aikana.
Pakkaaminen	Pakkausmateriaalin rikkoutuminen.	Pakkauksiin käytetään riittävän vahvoja elintarvikekäyttöön tarkoitettuja pakkausmateriaaleja.
Pakkausmerkinnät	Puuttuvat pakkausmerkinnät.	Tuotteisiin laitetaan toimintamallin mukaiset pakkausmerkinnät pakkausvaiheessa.
Yleiset vaarat	Epäpuhtauksien joutuminen lihaan. Lihan liiallinen lämpeneminen.	Työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen. Huolehditaan henkilökohtaisesta, työtilojen ja ympäristön hygieniasta toimintamallin mukaisesti. Käsittelytiloihin ei päästetä ulkopuolisia henkilöitä eikä lemmikkieläimiä. Riiputus- ja varastointilämpötiloja seurataan säännöllisesti ja varastointi toteutetaan toimintamallin mukaisesti.

2C. Ruhonpaloittelun riskiarviointi

Työvaihe	Riskitekijä	Hallintakeino
Ruhon kuljetus tai siirto	Ruhot likaantuvat kuljetuksen tai siirron aikana.	Kuljetus ja siirto toteutetaan toimintamallin mukaisesti.
Riiputus	Liian pitkä riiputusaika. Haittaeläinten pääsy ruhoihin.	Riiputus toteutetaan toimintamallin mukaisesti (ruhojen paloittelu teurastusjärjestyksessä).
Leikkaaminen	Muutokset ruhoissa ennen leikkaamista. Puhdistamatta tai muuten likaisiksi jääneet tilat ja laitteet.	Ennen töiden aloittamista tarkastetaan ruhojen puhtaus ja mahdolliset muutokset niissä. Tilat, laitteet, veitset ja työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen. Ne tarkastetaan aistinvaraisesti aina ennen töiden aloittamista. Tarvittaessa ne puhdistetaan uudestaan.
	Pesu- ja desifiointiainejäämien joutuminen lihaan.	Puhdistuksessa käytetään ainoastaan elintarvikekäyttöön tarkoitettuja pesu- ja desifiointiaineita ja niiden käytössä noudatetaan valmistajan antamia ohjeita.
	Lihan liiallinen lämpeneminen (yli +7 Celsius-astetta).	Lihaa käsitellään kerrallaan vain sellainen määrä, ettei lihan lämpötila pääse nousemaan. Käsitelytilan lämpö pidetään riittävän kylmänä. Käristyslihan lämpötila leikkaamisessa on kylmempi kuin -9 Celsius-astetta. Nopea pakkaaminen ja uudelleen pakastus.
Pakkaaminen	Pakkausmateriaalin rikkoutuminen.	Pakkauksiin käytetään riittävän vahvoja elintarvikekäyttöön tarkoitettuja pakkausmateriaaleja.
Pakkausmerkinnät	Puuttuvat pakkausmerkinnät	Tuotteisiin laitetaan toimintamallin mukaiset pakkausmerkinnät pakkausvaiheessa.
Yleiset vaarat	Epäpuhtauksien joutuminen lihaan. Lihan liiallinen lämpeneminen.	Työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen. Huolehditaan henkilökohtaisesta, työtilojen ja ympäristön hygieniasta toimintamallin mukaisesti. Käsitelytiloihin ei päästetä ulkopuolisia henkilöitä eikä lemmikkieläimiä. Riiputus- ja varastointilämpötiloja seurataan säännöllisesti ja varastointi toteutetaan toimintamallin mukaisesti.

3. Kuivalihan valmistuksen riskiarviointi

Työvaihe	Riskitekijä	Hallintakeino
Raaka-aineen valinta	Huonolaatuinen raaka-aine	Tarkistetaan raaka-aineiden laatu aistinvaraisesti.
Yleiset vaarat	Epäpuhtauksien joutuminen lihaan suolaamisen, kuivaamisen tai pakkaamisen yhteydessä.	Huolehditaan henkilökohtaisesta, työtilojen ja ympäristön hygieniasta toimintamallin mukaisesti. Tilat, laitteet, veitset ja työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen. Kuivaus- ja käsittelytiloihin ei päästetä ulkopuolisia henkilöitä, lemmikkieläimiä eikä haittaeläimiä. Tuotteet pakataan pakkauksiin, jotka on tarkoitettu elintarvikekäyttöön.

Lämpötilan seurantalomake

Kylmälaite _____ Kuukausi _____ / Vuosi _____

Pvm	Lämpötila °C	Toimenpiteet	Kuittaus	Pvm	Lämpötila °C	Toimenpiteet	Kuittaus
1.				17.			
2.				18.			
3.				19.			
4.				20.			
5.				21.			
6.				22.			
7.				23.			
8.				24.			
9.				25.			
10.				26.			
11.				27.			
12.				28.			
13.				29.			
14.				30.			
15.				31.			
16.				Pakasteen lämpötila -18 °C tai sitä kylmempi Kylmiön lämpötila korkeintaan +7 °C Elinten säilytys korkeintaan +3 °C			