

PORONLIHAN SUORAMYYYJÄN OMAVALVONTASUUNNITELMA

Paliskuntain yhdistys 2020

Sisällysluettelo

Ilmoitus poronlihan suoramyyntistä - viranomaiselle	2
Ilmoitus poronlihan suoramyyntistä – oma kappale	3
Oma- ja valvontasuunnitelma	4
Oma- ja valvonnan tarkastus teurastuskaudella	5
Liite 1. Teurastuksen riskiarviointi (muualla kuin teurastamossa)	6
Liite 2A. Ruhon aidalla paloittelun riskiarviointi	7
Liite 2B. Ruhon jäisenä paloittelun riskiarviointi	8
Liite 2C. Ruhon paloittelun riskiarviointi	9
Liite 3. Kuivaliinan valmistuksen riskiarviointi	10
Liite 4. Kuljettamisen riskiarviointi	11
Lämpötilaseurantalomake varastointiin ja kuljetukseen	12



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. Kunnassa ilmoitus toimitetaan yleensä terveystarkastajalle ja tältä saa tarvittaessa lisätietoja asiasta.

Tämä ilmoitus tehdään poronlihan harjoittajan tarkastetun tai tarkastamattoman poronlihan ja/tai siitä valmistelun kuivalihan suoramyyntitoimintaa, kun lihaa luovutetaan suoraan kuluttajalle poronhoitoalueella Valtioneuvoston asetuksen 1258/2011 eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 4 § kohdan 2 ja 3 mukaisesti. Ilmoituksen voi tehdä myös oman kunnan ympäristöterveydenhuollon yleisellä elintarvikehuoneistojen ilmoituslomakkeella.

Toiminnanharjoittajan nimi:	
Y-tunnus tai henkilötunnus:	
Toimijan osoite:	
Suoramyyntipaikan osoitetiedot:	
(jos muu kuin toimijan kotiosoite):	
Puhelinnumero (ja sähköpostiosoite):	

Myyntipaikka	Porotila / koti	
	Muu paikka, jossa poro on teurastettu	
	Etämyynti + kuljetus/lähetys (ml. REKO) poronhoitoalueella	
Teurastus	Poroteurastamo (eläinlääkärin tarkastamat ruhot)	
	Muu teurastuspaikka	
Käsittelyt	Ruhomyynti	
	Paloittelu / leikkaaminen luuttomaksi	
	Pakkaaminen kuluttajapakkauksiin	
	Pakastus / jäädyttäminen	
	Kuivaliha	
Kuljetus kuluttajalle poronhoitoalueella	Kuljetus itse	
	Kuljetusyritys kuljettaa/ lähetys	
Aika ja paikka		
Allekirjoitus		

Ilmoitus poronlihan suoramyynnistä – oma kappale

Tämä lomake täytettynä omavalvontasuunnitelmaan (edellinen samoin).

Poronlihan suoramyyntiä harjoittavan tulee tehdä elintarvikelain 13 § 3 momentin nojalla ilmoitus oman kuntansa elintarvikeviranomaisille hyvissä ajoin ennen toimintansa aloittamista. Kunnassa ilmoitus toimitetaan yleensä terveystarkastajalle ja tältä saa tarvittaessa lisätietoja asiasta.

Tämä ilmoitus tehdään poronmestajan harjoittaessa tarkastetun tai tarkastamattoman poronlihan ja/tai siitä valmistelun kuivalihan suoramyyntitoimintaa, kun lihaa luovutetaan suoraan kuluttajalle poronhoitoalueella Valtioneuvoston asetuksen 1258/2011 eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 4 § kohdan 2 ja 3 mukaisesti. Ilmoituksen voi tehdä myös oman kunnan ympäristöterveydenhuollon yleisellä elintarvikehuoneistojen ilmoituslomakkeella.

Toiminnanharjoittajan nimi:	
Y-tunnus tai henkilötunnus:	
Toimijan osoite:	
Suoramyyntipaikan osoitetiedot:	
(jos muu kuin toimijan kotiosoite):	
Puhelinnumero (ja sähköpostiosoite):	

Myyntipaikka	Porotila / koti	
	Muu paikka, jossa poro on teurastettu	
	Etämyynti + kuljetus/lähetys (ml. REKO) poronhoitoalueella	
Teurastus	Poroteurastamo (eläinlääkärin tarkastamat ruhot)	
	Muu teurastuspaikka	
Käsittelyt	Ruhomyynti	
	Paloittelu / leikkaaminen luuttomaksi	
	Pakkaaminen kuluttajapakkauksiin	
	Pakastus / jäädyttäminen	
	Kuivaliha	
Kuljetus kuluttajalle poronhoitoalueella	Kuljetus itse	
	Kuljetusyritys kuljettaa/ lähetys	
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 omavalvontaa koskevat kirjat ja raportit säilytetään vähintään kaksi vuotta.

Teurastus ja lihankäsittely

Teurasporon valinta, teurastus, ruhojen kuljetus, lihankäsittely ja varastointi sekä lämpötilanseuranta toteutetaan toimintamallin 2. kohdan mukaisesti (sivut 7-9).

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan jatkuvasti ja ne kirjataan vähintään kerran viikossa. Todetuista lämpötilapoikkeamista kirjataan selitykset ja/tai korjaavat toimenpiteet.

Lihankäsittelyhygieniä

Hygieniasta huolehditaan toimintamallin 3. kohdan mukaisesti (sivu 10). Pakkaamatonta lihaa käsittelevillä henkilöillä on suoritettuna hygieniapassi kolmen kuukauden sisällä lihankäsittelytyön alkamisesta.

Lihankäsittelytilojen hygieniä

Käsittelytilojen yleisestä hygieniasta (siivous, kunnossapito, jätteiden ja sivutuotteiden käsittely sekä haittaeläinten torjunta) huolehditaan toimintamallin 4. kohdan mukaisesti (sivut 11-12).

Lihan jäljitettävyys ja takaisin veto

Jäljitettävyysseuranta ja mahdollisesti tarvittava takaisin veto toteutetaan toimintamallin 5. kohdan mukaisesti (sivu 13).

Riskikohdat

Lihankäsittelyn riskikohdat on kuvattu oheisissa Riskiarviointi-liitteissä. Eri liitteiden mukaista arviointia sovelletaan toimijakohtaisesti soveltuvin osin.

Käytän omavalvonnassani hyvän toimintatavan mallia ja toimin sen mukaan.

Päiväys: _____

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?

1. Ruhokirjanpito

Vaatii kehittämistä, mitä?

Kyllä on

2. 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

Kyllä on – liite 4

3. Varastotilojen ja kuljetuksen lämpötilanseurannan kirjaukset

Kyllä on

4. Lihankäsittelyn ja –käsittelytilojen hygienian

Kyllä on

Päiväys ____/____ 20 ____

Liite 1. Teurastuksen riskiarviointi (muualla kuin teurastamossa)

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 tai muu saastuminen. Ruhossa olevat muutokset.	Huolehditaan henkilökohtaisesta ja ympäristön hygieniasta toimintamallin mukaisesti. Likaantuneet osat, vertymät tai muuttuneet kohdat poistetaan ennen riiputusta. Laitteet, veitset ja työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen. Veitsi puhdistetaan tai vaihdetaan myös kesken työn sen likaantuessa. Käytettävät suojakäsineet ovat elintarvikekäyttöön soveltuvia.
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 tai muu saastuminen.	Ruho suojataan tarvittaessa siirron ajaksi. Käytettävät ruhopussit ovat elintarvikekäyttöön soveltuvia.
Riiputus	Ruhon tai elinten likaantuminen.	Estetään ruhojen tai elinten likaantuminen.

Liite 2A. Ruhon aidalla paloittelun riskiarviointi

Työvaihe	Riskitekijä	Hallintakeino
Yleiset vaarat	Epäpuhtauksien tai vierasaineiden pääsy lihaan. Ruhojen tai elinten riittämätön tai liian hidas jäähtyminen.	Pidetään huoli käsi-, työvaate, ym. hygieniasta toimintamallin mukaisesti. Käytettävät suojakäsineet ovat elintarvikekäyttöön ja lihan käsittelyyn soveltuvia. 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. Veitsi puhdistetaan tai vaihdetaan myös kesken työn sen likaantuessa. Huolehditaan etteivät haittaeläimet pääse likaamaan ruhoja, työvälineitä eikä muutakaan ympäristöä.

Liite 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 ja myös kesken työn.
	Pesu- ja desifiointiainejäämien joutuminen lihaan.	Puhdistuksessa käytetään ainoastaan elintarvikekäyttöön tarkoitettuja pesu- ja desifiointiaineita ja niiden käytössä noudatetaan valmistajan antamia ohjeita.
	Lihan sulaminen.	Käsittelytilan lämpö pidetään riittävän kylmänä. Liha ei saa sulaa käsittelyn aikana.
Pakkaaminen	Pakkausmateriaalin rikkoutuminen. Saastunut tai elintarvikekäyttöön soveltumaton pakkausmateriaali.	Pakkauksiin käytetään riittävän vahvoja elintarvikekäyttöön tarkoitettuja pakkausmateriaaleja. Pakkausmateriaalit säilytetään hygieenisesti.
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. Käsittelytilojen kunnossapidosta huolehditaan. Käsittelytiloihin ei päästetä ulkopuolisia henkilöitä eikä lemmikkieläimiä. Riiputus- ja varastointilämpötiloja seurataan säännöllisesti ja varastointi toteutetaan toimintamallin mukaisesti.

Liite 2C. Ruhon paloittelun riskiarviointi

Työvaihe	Riskitekijä	Hallintakeino
Ruhon kuljetus tai siirto	Ruhot likaantuvat tai saastuvat kuljetuksen tai siirron aikana.	Kuljetus ja siirto toteutetaan toimintamallin mukaisesti. Käytettävät ruhopussit ovat elintarvikekäyttöön soveltuvia.
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 ja myös kesken työn.
	Pesu- ja desifiointiainejäämien joutuminen lihaan.	Puhdistuksessa käytetään ainoastaan elintarvikekäyttöön tarkoitettuja pesu- ja desifiointiaineita ja niiden käytössä noudatetaan valmistajan antamia ohjeita.
	Lihan liiallinen lämpeneminen (yli +9 Celsius-astetta).	Lihaa käsitellään kerrallaan vain sellainen määrä, ettei lihan lämpötila pääse nousemaan. Käsittelytilan lämpö pidetään riittävän kylmänä. Kärstyslihan lämpötila leikkaamisessa on kylmempi kuin -9 Celsius-astetta. Nopea pakkaaminen ja uudelleen pakastus.
Pakkaaminen	Pakkausmateriaalin rikkoutuminen. Saastunut tai elintarvikekäyttöön soveltumaton pakkausmateriaali.	Pakkauksiin käytetään riittävän vahvoja elintarvikekäyttöön tarkoitettuja pakkausmateriaaleja. Pakkausmateriaalit säilytetään hygieenisesti.
Pakkausmerkinnät	Puuttuvat pakkausmerkinnät.	Tuotteisiin laitetaan toimintamallin mukaiset pakkausmerkinnät pakkausvaiheessa.
Yleiset vaarat	Epäpuhtauksien tai vierasesineiden joutuminen lihaan. Lihan liiallinen lämpeneminen. Lämpötila yli +9 astetta yhtäjaksoisesti yli 24 tuntia.	Työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen. Huolehditaan henkilökohtaisesta, työtilojen ja ympäristön hygieniasta toimintamallin mukaisesti. Käsittelytilojen kunnossapidosta huolehditaan. Käsittelytiloihin ei päästetä ulkopuolisia henkilöitä eikä lemmikkieläimiä. Riiputus- ja varastointilämpötiloja seurataan säännöllisesti ja varastointi toteutetaan toimintamallin mukaisesti. Lämpötilaraja varastoinnissa +6 Celsius-astetta.

Liite 3. Kuivaliinan 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.

Liite 4. Kuljettamisen riskiarviointi

Työvaihe	Riskitekijä	Hallintakeino
Ruhojen kuljetus	<p>Ruhot likaantuvat tai saastuvat kuljetuksen aikana.</p> <p>Ruhojen lämpiäminen tai jäätyminen.</p>	<p>Kuljetuskaluston puhtaana pidosta huolehditaan. Kuljetusajoneuvossa ei ole ruhokuljetukseen kuulumatonta tavaraa samassa tilassa ruhojen kanssa. Käytetään jäähdytettävää kuljetusautoa tai varmistetaan sopiva sääolosuhde kuljettamiseen kuljetusmatka huomioon ottaen. Kuljetuksessa ruhojen lämpötiloja seurataan. Huolehditaan, että ruhot eivät jäädy. Teurastamosta lähtevien ruhojen lämpötila pysyttävä alle +7 °C.</p> <p>Suuremmat ruhomäärät kuljetetaan riippuvana. Pinottuna kuljetetut ruhot suojataan elintarvikekäyttöön soveltuvalla, puhtaalla ruhopussilla, korkeintaan muutamia ruhoja kerrallaan.</p> <p>Alle kaksi tuntia kestävässä kuljetuksissa ei vaadita tallentavaa lämpötilanseurantaa.</p>
Pakatun lihan kuljetus kuluttajalle itse poronhoitoalueella	<p>Tuotteiden likaantuminen tai saastuminen kuljetuksen aikana.</p> <p>Tuoreen lihatuotteen liiallinen lämpiäminen.</p> <p>Jäädetytyn/pakastetun tuotteen liiallinen sulaminen.</p>	<p>Kuljetuskaluston puhtaana pidosta huolehditaan. Samassa tilassa ei kuljeteta mitään, mikä voisi aiheuttaa lihatuotteen saastumisen. Lihatuotteet on pakattu kuljetusta varten asianmukaisesti.</p> <p>Pakatululle lihalle on jäähdytetty kuormatila tai kuljetusastia, jossa tuoreen lihan lämpötila pysyy alle +6 °C ja pakastetun/ jäädetytyn lihan lämpötila alle -18 °C.</p> <p>Kuljetustilassa tai -astiassa on lämpömittari.</p>
Pakatun lihan lähettäminen kuluttajalle poronhoitoalueella	<p>Tuotteiden likaantuminen tai saastuminen kuljetuksen aikana.</p> <p>Tuoreen lihatuotteen liiallinen lämpiäminen.</p> <p>Jäädetytyn/pakastetun tuotteen liiallinen sulaminen.</p>	<p>Lähetettävä liha pakataan huolellisesti kylmälaukkuun tai muuhun eristettyyn pakkaukseen kylmävaraajien ja lämpömittarin kanssa.</p> <p>Varmistetaan, että lähetys ei viivy matkalla niin kauan, että tuotteet lämpenisivät liikaa. Huolehditaan, että lähetystä on vastaanottamassa joku heti sen saavuttua määränpäähän. Ohjeistetaan vastaanottaja tarkistamaan lämpötila heti lähetyksen saavuttua.</p> <p>Tuoreen lihatuotteen pysyttävä alle +6 °C ja jäädetytyn/pakastetun tuotteen alle -18 °C kuljetuksen ajan.</p>
Pakatun lihan kuljetus kuljetusyrityksen toimesta poronhoitoalueella	<p>Riskit samat kuin itse kuljetettaessa.</p>	<p>Elintarvikkeita kuljettava kuljetusyritys on elintarvikealan toimija, joka vastaa toimintaansa sisältyvien riskien hallinnasta, mm. lämpötilaseurannasta.</p>

Lämpötilaseurantalomake varastointiin ja kuljetukseen

Kylmälaite _____ Kuukausi _____ / Vuosi _____

Pvm	Lämpötila °C	Toimenpiteet Poikkeama- tilanteessa	Kuittaus	Pvm	Lämpötila °C	Toimenpiteet Poikkeama- tilanteessa	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.				Pakaste- ja pakastekuljetustilojen lämpötila -18 °C tai sitä kylmempi. Tuoreen lihan kylmiön ja kuljetuskalusteiden lämpötila korkeintaan +6 °C. Elinten säilytys korkeintaan +3 °C. Rajoista sallitaan kertaluontoisesti 3 asteen poikkeama, jos poikkeaman kesto korkeintaan 24 h.			

Paliskuntain yhdistys 2020



LAPIN LIITTO



Euroopan unioni
Euroopan aluekehitysrahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020