



# PORONLIHAN VÄHITTÄISMYYMÄLÄ-OPAS

Sisällysluettelo

Tervetuloa poronlihakaupoille! ...3

Minkäläinen vähittäismyymälän tulee olla? ...6

Omavalvonta ...7

Paliskuntain yhdistys 2014  
Poronliha 2020 -hanke  
Taitto: Nti Rousku  
Kannen kuva: Mika Ijäs

# 1. TERVETULOA PORONLIHAKAUPOILLE!



Poromies voi perustaa yksin tai toisten poromiesten kanssa yhteistyössä poronlihan vähittäismyymälän. Vähittäismyymälässä käsitellään ja säilytetään tarkastettua poronlihaa ja myydään sitä kuluttajalle. Myös asiakkaalle lähettäminen on sallittua asianmukaisella elintarvikekuljetuksella. Vähittäismyymälä on ilmoituksenvarainen elintarvikehuoneisto, josta täytetään ja lähetetään ilmoituslomake oman kunnan elintarvikeviranomaiselle. Kunta tai usean kunnan elintarvikevalvontayksikkö lähettää todistuksen elintarvikeilmoituksen vastaanottamisesta.

Vähittäismyymälämallilla on mahdollista monipuolistaa poronlihan myyntitoimintaa. Vähittäismyymälän varustuksesta ja tiloista riippuen siellä voidaan myydä valmiiksi leikkaamossa pakattua lihaa, mutta myös leikata, kääriä vakuumiin ja pakastaa lihaa myyntiin. Jauhelihaa voi jauhaa tarkoituksenmukaisin välinein, mutta jauhelihan myyntiaikarajoitteet ovat muita liha-tuotteita tiukemmat. Jauhelihaa saa myydä vain valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä. Pakastaminen ei pidennä jauhelihan myyntiaikaa.

Perinteisestä suoramyyntitoiminnasta poiketen vähittäismyymälästä saa toimittaa vähäisissä määrin lihaa maakunnan sisällä toisiin vähittäisliikkeisiin (esimerkiksi myymälät ja ravintolat). Tällaisiksi vähäiseksi toiminnaksi katsotaan toimitukset, jotka kattavat enintään 30 % vähittäisliikkeen eläimistä saatavien elintarvikkeiden vuotuisesta toimitus- ja luovutusmäärästä. Edellä mainitun estämättä vähäiseksi toiminnaksi katsotaan myös toimitukset, joiden määrä on enintään 1 000 kg vuodessa. Liha on aina kuljettava elintarvikehuoneistoilmoituksen käsittelymenettelyn yhteydessä rekisteröidyllä kul-

jetusvälineellä. Vähittäismyymälästä ei voi toimittaa lihaa laitoksiin, vaan sellaiseen toimintaan vaaditaan liha-alan laitos omine hyväksymismenettelyineen.

Vähittäismyymälää perustettaessa tulee ensin miettiä, mitä on tarkoitus myydä ja kenelle myydään. Riittävätkö asiakasvirrat tähän toimintaan? Riittävätkö myytävät tuotteet? Miten tuotteet markkinoidaan? Oman toiminnan hahmottamiseksi voi laatia liiketoimintasuunnitelman. Se kuvaa yrityksen kaupallista toimintaa. Mieti tarvittavat investoinnit, kulurakenne ja sen joustavuus. Miten katat alkuvaiheen tuotevaraston ja toimintakulut? Alussa tarvitaan jonkin verran pääomaa, jolla käynnistetään toiminta ennen kuin kauppa alkaa käydä. Kuluja kannattavuuslaskelmien avulla nähdään, onko toiminnalla kannattavuuden edellytyksiä. Samalla on mahdollista varautua ennakkoon esimerkiksi sesonkivaihteluista aiheutuviin haasteisiin.

Liiketoimintasuunnitelman pohjia löytyy internetistä: esimerkiksi [www.liiketoimintasuunnitelma.com/](http://www.liiketoimintasuunnitelma.com/) Liiketoimintasuunnitelman tekoon saa apua myös ProAgria Lapin yritysneuvonnasta.

Vähittäismyymälän perustan luo riittävä asiakasvirta. Myymälän sijaintia ja toiminta-ajatusta kannattaa ajatella asiakkaiden näkökulmasta. Myymälän on oltava helposti löydettävissä. Riittävä pysäköintitila helpottaa myymälässä asioimista. Aukioloajat on ilmoitettava selkeästi ja niitä on noudatettava. Jos asiakas joutuu kiskomaan turhaan ovenrivasta, hän saattaa luopua leikkistä kokonaan.

Asiakkaiden kiinnostusta täytyy sekä herätellä että ylläpitää. Tämä tarkoittaa markkinointia. Markkinointiviestin tulee paitsi tavoittaa kohderyhmäasiakkaat, myös puhutella heitä. Mieti, mikä asiakastasi kiinnostaa ja mitä hän tuotteelta haluaa? Sanomalehti-ilmoitus on paikallisesti ja alueellisesti tehokas viestintäkeino, tosin usein kustannuksiltaan aika korkea. Sosiaalinen media (yleisimpänä Facebook) tarjoaa viestintäkanavia, jotka eivät maksa kuin vaivan. Myymälän tunnettuus madaltaa kynnystä tulla asioimaan paikan päällä. Kannattaa etsiä suppeampiakin kohderyhmiä, kuten kovaa vauhtia yleistyviä ruokapiirejä, jotka saattavat ottaa kerralla huomattavan määrän tuotteita. Voisiko joku

linja-autofirma pysäyttää turistibussinsa myymälän eteen? Voisiko vierailu myymälässä kuulua johonkin ohjelmapalveluun? Toki tuolloin on mietittävä myös se, minkälaisia tuotteita matkailijoilla on mahdollista kuljettaa mukanaan. Oma lukunsa on tuotteiden markkinointi ravintoloihin ja toisiin vähittäiskauppoihin. Henkilökohtainen yhteydenotto ja asiakkaan tarkka kuuleminen on usein ratkaisevan tärkeää.

Kun eri tuotteiden saatavuus useinkin vaihtelee, kannattaa asiakkaat pitää tietoisina siitä, mitä milloinkin on saatavilla. Tuotevalikoimaakin tulee miettiä asiakkaan näkökulmasta. Jos pääkohderyhmänä ovat paikalliset ihmiset, voidaan ajatella, että he kenties haluavat ostaa ruhon leikattuna ja kärstyslihana kotipakastimeen, tai hakea paistin tai soppalihat täsmällisempään tarpeeseen. Jos taas halutaan palvella lomalaisia ja mökkiläisiä, tulee tuotteen olla heti helposti valmistettavissa ja käytettävissä ruuaksi. Voisiko lomalaisille tarjota samalla muitakin palveluita? Jos mökkiläisille myydään poroboksia viimeisenä lomapäivänä mukaan otettavaksi, kannattaa miettiä sille suojaava pakkaus.

Poronlihan vähittäismyymälään on mahdollista liittää myös muiden tuotteiden myyntiä. Esimerkiksi paikalliset käsityöt ja marjajalosteet sopivat poronlihamyymälän profiiliin. Jos myynnissä on useamman toimijan tuotteita, voidaan myös kiinteitä kustannuksia ja esimerkiksi markkinointiviestinnän kuluja ja vastuita jakaa. Yhteistyössä toimissa on myös helpompi pitää yllä laajempaa tuotevalikoimaa ja huolehtia myytävän tavaran riittävydestä. Runsaat hyllyt houkuttavat ostamaan.

Hinnoittelu ei ole helppoa. On kuitenkin uskallettava asettaa tehdyille työlle ja työstä koituville kustannuksille käypä hinta. Kenenkään ei tulisi myydä laadukasta lappilaista poronlihaa polkuhintaan. Hinta kertoo asiakkaalle tuotteen arvosta. Lähiruokayrittäjän työkirjassa (MTT:n verkkajulkaisu 2014) on kuvattu yleisimpiä hinnoitteluperusteita lyhyesti. Kustannus- ja kateperusteinen hinnoittelu lähtee yrityksen kustannuksista ja kate tavoitteesta. Markkinaperusteisessa hinnoittelussa hintaa haarukoidaan muiden markkinoilla olevien tuotteiden hinnan perusteella. Arvoperusteisessa hinnoittelussa selvite-



## 2. MINKÄLAINEN VÄHITTÄISMYYMÄLÄN TULEE OLLA?



Pakattua lihaa myytäessä siistin kotikeittiön tasoinen hygienia ja materiaalit riittävät. Käytössä voi olla tavallinen pakastin, jonka lämpötilaa seurataan. Elintarvikehuoneisto on aina pidettävä puhtaana ja hyvässä kunnossa. Tilojen kriteerit muotoutuvat sen mukaan, myydäänkö pelkästään pakattua lihaa vai onko toiminta monipuolisempaa. Vaatimustaso kasvaa, jos lihaa leikataan ja käsitellään. Tilat on suunniteltava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniaa ja ehkäistä saastuminen eri toimintojen välillä. Pakattuja ja pakkaamattomia, sekä raakoja ja kypsennettyjä tuotteita käsitellään erillään.

Lihaa käsiteltäessä on käytettävien rakenteiden, pintoitteiden, materiaalien ja kalusteiden sekä käytettävien koneiden, laitteiden, välineiden ja astioiden oltava kestäviä ja helposti puhdistettavia. Niiden täytyy olla tarvittaessa desinfioitavia ja sellaisia, ettei niistä joudu elintarvikkeisiin haitallisia aineita. Mitä enemmän lihaa käsitellään, ja kun valmistetaan jauhelihaa ja kypsennettyjä tuotteita, pintojen vaatimukset lähestyvät entistä enemmän liha-alan laitoksen vaatimuksia hygienian ja pintamateriaalien osalta. Käytännössä esimerkiksi lattikaivoja on edellytetty tiloissa, joissa leikataan tai käsitellään pakkaamatonta lihaa. Tiloissa on oltava riittävä määrä vesihuuhdeltuja käymälöitä, mutta käymälät eivät saa avautua tuotantotilaan. Tiloissa on oltava toimiva mekaaninen tai luonnollinen ilmanvaihto, sekä tarvittava valaistus. On hyvä varata tuotteiden pakkaamiselle oma työpöytänsä ja kaappitilaa pakkausvälineille ja -materiaaleille. Lihan käsittelytiloissa käytetään työhön tarkoitettuja vaatteita, päähineitä ja tarpeen mukaan kertakäyttöhanskoja. Työvaatteille varataan omat säilytystilat. Elintarvikehuoneistossa tulee

olla mahdollisuus pestä kädet. Tarvitaan kylmä ja kuuma juokseva vesi, allas, käsienpesuainetta, käsidesiä ja käsipaperia.

Lihan säilytys- ja kaupanpitolämpötila on enintään + 6 °C, jauhelihan enintään + 4 °C. Pakasteiden säilytyslämpötila on vähintään - 18 °C, mutta myynnin aikana sallitaan lämpötilan lyhytaikainen muutos - 15 asteeseen. Kylmäsäilytystä vaativille elintarvikkeille tarvitaan asianmukaiset kylmäkalusteet, joiden lämpötiloja seurataan. Yli 10 m<sup>3</sup> pakkasvarastossa tulee olla rekisteröivä lämpötilaseurantalaite. Jos pakastetaan leikattua tuoretta lihaa, täytyy jäätymisen tapahtua maksimaalisella kiteenmuodostusnopeudella pakastustunnelissa. Käytännössä voidaan käyttää erillistä pakastinta, jossa on 5 cm:n ilma-raot ja puhallin, joka kierrättää ilmaa. Puhallinta käytettäessä lämpötilan on oltava vähintään -18 °C, ilman puhallinta -40 °C.



### 3. OMAVALVONTA

Koska poronlihan vähittäiskaupassa voidaan joko myydä valmiiksi pakattua lihaa, leikata lihaa, pakata sitä tai valmistaa erilaisia tuotteita, riippuu omavalvontasuunnitelman laajuus toiminnan luonteesta. Omavalvontasuunnitelman vaatimukset ovat pienimmät myytäessä muualla pakattua lihaa. Vaatimukset kasvavat, kun lihaa leikataan, ja edelleen, kun jauhetaan lihaa tai valmistetaan muita tuotteita. Valmistettaessa täyssäilykkeitä vaaditaan aina HACCP eli vaarojen analysointi ja kriittisten kontrollipisteiden määrittäminen. Täyssäilykkeiden valmistamisessa vaatimukset ovat kovimmat, sillä niihin liittyy pieni, mutta olemassa oleva botuliiniriski.

Omavalvonta on käytännössä oman toiminnan seuraamista, ylöskirjaamista ja arvioimista. Omavalvonta muodostaa elintarvikevalvonnan perustan. Toiminnan eri vaiheiden ja toimintatapojen dokumentointi auttaa välittömään myös viranomaiselle tiedon siitä, kuinka yrityksessä toimitaan ja kuinka riskit ja haasteet otetaan huomioon. Omavalvontaan kuuluu kylmiöiden ja pakasteiden lämpötilojen, sekä mahdollisten tarvittavien korjaavien toimien kirjaaminen esimerkiksi viikoittain. Saapuneista ja lähteneistä elintarvikkeista pidetään kirjaa, vaikkakaan asiakkaiden nimeä ei vaadita. Vähittäismyymälän omavalvontaan kuuluu myös elintarvikkeiden vastaanotto-lämpötilan tarkastuksen kirjaaminen säännöllisesti.

Seuraavassa on esitetty poronlihan vähittäismyymälää varten soveltaen omavalvonnan pääkohdat.

Lähde: OHJE OMAVALVONTASUUNNITELMAN LAATIMISEKSI (Elintarvikemyymälät)

osoitteessa:

[www.rovaniemi.fi/fi/Palvelut/Terveys/Ymparistoterveydenhuolto/Elintarvikevalvonta/Omavalvonta](http://www.rovaniemi.fi/fi/Palvelut/Terveys/Ymparistoterveydenhuolto/Elintarvikevalvonta/Omavalvonta)

### OMAVALVONNAN PÄÄKOHDAT

#### 1. Toiminnan kuvaus

Ilmoita myymälän nimi, toiminnanharjoittaja, Y-tunnus, osoite, puhelinnumerot, sähköpostiosoite, henkilökunnan määrä, elintarvikehuoneiston koko m<sup>2</sup>. Kuvaile mitä myymälässä tehdään (esim. lihan pakkaaminen ja myyminen, kärstyslihan leikkaaminen jne.).

#### 2. Myymälän vastuuhenkilöt

Nimeä vastuuhenkilöt eri toimintoille, kuten tavarantoimitus, kylmä- ja pakkasvarastot sekä muut varastot, omavalvontanäytteiden otto, puhtaanapito, jätehuolto, tuhoeläintorjunta, asiakaspalautteet jne.

#### 3. Elintarvikkeiden vastaanototarkastukset ja kuljetus

Kerro miten tarkastetaan tulevien tuotteiden kunto ja pakkausmerkinnät. Helposti pilaantuvista elintarvikkeista tarkastetaan ja kirjataan myös lämpötilat. Kuvaile miten toimitaan, kun havaitaan saapuvissa elintarvikkeissa poikkeamia ja mitkä ovat korjaavat toimenpiteet.

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet (mukaan lukien liha ja lihatuotteet) on säilytettävä alhaisessa lämpötilassa,



ja ne tulee vähittäiskaupan toimituksissa kuljettaa jäähdytyslaitteistolla varustetussa kuorimatilassa tai muulla tavoin jäähdytettävässä, suljettavassa lämpöeristetyssä kuljetusastiasa **korkeintaan +6 °C:n lämpötilassa**. Pakasteet kuljetetaan siihen tarkoitettuun kuljetusvälineellä.

#### 4. Kylmä- ja varastotilat

Tee luettelo kylmälaitteista ja niiden lämpötilavaatimuksista sekä säilytettävistä elintarvikkeista (pakasteet, kylmiöt, lihatiskit, kylmäaltaat jne.). Kerro kuinka usein laitteiden lämpötiloja seurataan ja kirjataan sekä mihin korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään, jos lämpötiloissa havaitaan poikkeamia. Kuvaile tuotteiden kierto varastossa. Selvitä miten hoidat kylmälaitteiden sulatuksen ja puhdistuksen ja mihin toiminnot kirjataan.

#### 5. Lihan käsittely

Kerro miten, kuinka paljon ja mitä lihalajeja ja elimiä käsitellään (esimerkiksi paloittellaan, jauhetaan, maustetaan, marinoidaan). Kerro lihankäsittelytilojen lämpötilasta ja varustuksesta, kuten lihamyllystä ja sen sijoituksesta jne.

#### 6. Pakkaaminen

Kerro mitä, missä ja minkälaisiin pakkauksiin elintarvikkeet pakataan. Kuvaile pakkausmateriaalien säilytyspaikat ja pakkausmateriaalien elintarvikkeluokitus, joka saadaan selville valmistajalta (kelpoisuustodistus). Kerro mihin perustuvat tuotteelle asetetut viimeiset käyttöajankohdat tai parasta ennen -päiväykset. Pakkaamisessa tulee huomioida pakkausasetuksen mukaiset pakkausmerkinnät.

#### 7. Pakkausmerkinnät

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä säädetään laissa. Vähittäismyymintapaikassa pakatun tuoreen lihan (viileä tai pakastettu) pakkaukseen merkitään:

- nimi (sisältää ainesosan eli eläinlajin ja lihan kuvauksen)
- valmistaja tai valmistuttaja ja lihan alkuperämaa
- ”liha”
- ”raakalihavalmiste”, jos seassa on muutakin ja on raaka,
- ”lihavalmiste” jos kypsä, ja
- ”täyssäilyke”
- sisällön määrä
- viimeinen käyttöajankohta
- pakasteisiin merkintä ”pakaste” ja säilytysohje (säilytys alle - 18 °C) ja merkintä: sulatusta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

Irtomyynnissä eli pakkaamattoman lihan myynnissä asiakkaalle tehtävään kääreesseen ei tarvitse laittaa pakkausmerkintöjä. Tällöin tiedot voivat olla esimerkiksi lihastikin vieressä nähtävillä.

#### 8. Talousvesi

Kerro suunnitelmassa, kuuluuko yritys kunnallisen vesijohtoverkoston piiriin vai onko köytössä oma kaivo. Jos käytetään omaa kaivoa, voi toimija itse ottaa vesinäytteet tai sopia niiden ottamisesta esimerkiksi terveystarkastajan kanssa.

#### 9. Henkilökunnan hygienia

Kerro miten henkilökunnan hygienia-asiat on järjestetty (käsi pesu, työpuvut, pähkinä, henkilökohtainen hygienia). Kuvaile, miten työhöntö- ja -tutkimukset on järjestetty. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita (liha) käsittelevällä henkilöllä tulee olla hygieniaosaamistodistus, joka vaaditaan työntekijältä viimeistään, kun kolmen kuukauden työssäolo alalla täyttyy. Pakattua lihaa myyvältä kasvatyöntekijältä hygieniapassia ei vaadita.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevillä henkilöillä on oltava terveydenhuollon am-



mattilaisen antama lausunto terveydentilastaan. Salmonel-latutkimukset vaaditaan tarvittaessa ja ulkomaanmatkojen jälkeen (koskee Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuvia vähintään neljä vuorokautta kestäviä matkoja).

### **10. Astioiden pesu**

Kuvaile miten mahdollisten tarvittavien astioiden ja työvälineiden puhdistus tapahtuu ja kuinka usein pesu- ja huuhteluveden lämpötilat kirjataan. Liitä astianpesukoneen huoltopöytäkirjat omavalvontakansiin.

### **11. Jätehuolto**

Selvitä, miten jätteet kerätään, kuinka usein tiloissa olevat jäteastiat tyhjenetään ja lajitellaanko jätteet. Selvitä myös, miten jäteastiat on sijoitettu eri tiloissa ja miten niiden tyhjennys sekä puhdistus on järjestetty.

### **12. Siivous- ja puhtaanapito**

Laadi siivoussuunnitelma, joka kattaa puhdistusmenetelmät, puhdistustiheyden, käytettävät välineet, puhdistus- ja desinfektioaineet. Kirjaa ylös myös harvemmin siivottavat kohteet (harvemmin kuin viikoittain puhdistettavista kohteista on pidettävä kirjaa).

Kerro kuka suorittaa siivouksen / puhtaanapidon (henkilökunta, siivousyritys). Jos myymälällä on kuljetusajoneuvoja, kerro miten kuljetusautojen ja -laatikoiden puhtaanapito on järjestetty. Talleta käyttöturvallisuustiedotteet kansioon.

### **13. Tuhoeläintorjunta**

Laadi tuhoeläintorjuntasuunnitelma, josta selviää kuinka tuholaisia ehkäistään ennalta (esim. hyönteisiä, jyrsijöitä). Kerro, miten toimitaan, jos tuhoeläimiä havaitaan ja mihin havainnot ja torjuntatoimenpiteet kirjataan. Kerro missä elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävät laatikot, leipälaatikot, rullakot ja lavat säilytetään (säilytettävä varastossa tai ulkohäkkivarastossa johon tuhoeläimet ja linnut eivät pääse).

### **14. Näytteenottosuunnitelma**

Kerro, mitä omavalvontaan kuuluvia näytteitä otetaan, kuinka usein ja missä elintarvikelaboratoriossa ne tutkitaan (esim. kerran vuodessa elintarvikenäyte myymälässä jauhetusta jauhelihasta sekä pintapuhtausnäytteet pinnoilta, jotka ovat elintarvikkeiden kanssa kosketuksessa).

Vähittäismyynnissä on kunnasta riippuen vaadittu pintapuhtausnäytteiden ottoa lihaa käsiteltäessä (esim. apteekin kautta tilattava Hygicult, jolla tutkimuksen voi tehdä itse). Vaatimus tulosten kirjaamisesta sekä valmistettuja tuotteiden hygieenisen laadun tutkimisesta vaihtelee kunnittain. Hyvin vähäisessä toiminnassa voi esimerkiksi riittää yksien pintapuhtausnäytteiden otto vuodessa ja yksi tuotetutkimus vuodessa. Tutkimustarve kasvaa toiminnan ollessa laajempaa. Säilykkeiden valmistus tuo aina tutkimustarpeen. Säilykkeiden valmistuksessa pitää arkistoida autoklaavin lämpötilatallennukset bakteeri-itiöt tuhoavan sterilointitehon saavuttamisen varmistamiseksi. Omavalvontaan on sisällytettävä steriloinnin onnistumisen varmistusmenetelmä. Lisäksi voidaan tehdä säilyvyystutkimuksia.

### **15. Asiakaspalautteet**

Kerro, miten toimitte asiakasvalitustilanteessa (esim. aiheelliset asiakasvalitukset kirjataan vihkoon tai lomakkeelle, johon laitetaan valituksen syy, päivämäärä ja tehdyt toimenpiteet). Ruokamyrkytystapauksista ilmoitetaan välittömästi terveystarkastajalle.

## 16. Asiakirjat ja niiden säilytys, jäljitettävyys

Selvitä, mitä myymälänne omavalvonta-asiakirjoihin kuuluu ja missä niitä säilytetään. Omavalvontasuunnitelma säilytetään niin, että se on helposti henkilökunnan ja terveystarkastajan nähtävillä. Asiakirjoista pitää löytyä myös lämpötilaseurantatiedot, muut erillismittaustiedot (jos tehty), omavalvontanäytteiden tulokset, viranomaisnäytteiden tulokset, laitteiden huoltoreportit, tiedot erätunnuksista (liharaaka-aineet) ja asiakasvalitukset. Nämä tiedot tulee säilyttää vähintään 1 - 2 vuotta. Lisäksi tallennetaan salmonellatodistukset ja hygieniaosastodistukset (kopiot)

**Kerro millaisella kirjanpitojärjestelmällä tai menetelmällä** elintarvikkeiden jäljitettävyys varmistetaan lähetylistat tms. kirjanpito ”yksi askel taakse ja yksi askel eteen” -periaatteella tiedot kaikista hankituista ja mahdollisesti eteenpäin (muille kuin loppukuluttajille) toimitetuista elintarvikkeista. Jäljitettävyysasiakirjoja säilytetään pakkauksessa ilmoitetun myyntiajan verran (paras-tun ennen/viimeinen käyttöpäivä) ja sen jälkeen vielä 6 kk.

## 17. Omavalvontasuunnitelman päivittäminen

Omavalvontasuunnitelman paikkansapitävyys ja tarkoituksenmukaisuus tarkistetaan vuosittain, sekä kun toiminnassa tapahtuu muutoksia (esimerkiksi otetaan käyttöön uusia laitteita). Lisää suunnitelman loppuun muutoksen ajankohta (päiväys) ja muutoksen tekijä (laatija). Tilojen oleellisesta muutoksesta sekä haltijanvaihdoksesta ilmoitetaan aina terveystarkastajalle.







Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Paliskuntain yhdistys 2014