ABC
- Miten lähteä poronlihan jalostajaksi ?

Poronlihan tuotteistamis- ja pienjalostuslaitosten edistämishanke
Henttunen/Juotasniemi

Sisällys

1 Liikeidea 1
2 Toiminta ajatus 1
2.1 Oma ammattitaito ja koulutus 1
2.2 Toiminnan laajuus 1
2.3 Kohderyhmät 1
2.4 Kilpailutilanne 2
2.5 Kehitysnäkymät 2
2.6 Markkinointisuunnitelma 2
2.7 Tuotanto- ja tuotekehitysmahdollisuudet 2
2.8 Yritysmuoto 3
2.9 Kannattavuuslaskelmat 3
2.10 Yritystoiminnan kirjanpito 3
3 Tarvittavat investoinnit 4
3.1 Tuotantotilat 4
3.2 Tuotantolaitteet ja -kalustot 4
4 Tarvittavat kuljetuskalustot 4
5 Riskienhallinta 5
6 Rahoitus 5
7 Luvat ja ilmoitukset 6
7.1 Uudisrakentaminen tai saneerausluvat 6
7.2 Perusilmoitus kaupparekisteriin ja sen tarvittavat liitteet 6
7.3 Aloittamis-/ muutosilmoitus verottajalle 6
7.4 Yrittäjän eläke ja työttömyysturva 6
7.5 Työntekijöiden eläke- ja pakolliset vakuutukset sekä maksut 6
8 Laitoksen hyväksyttäminen, hakemus ja hakemuksen liitteet 7
9 Omavalvonta suunnitelmat 7
10 Ympäristölupa 8
11 Jalostusta säätelevät lait ja asetukset 8

Johdanto

Nykyään yhä useampi porotalouden harjoittaja miettii, miten elinkeinosta saisi paremman toimeentulon. Tässä vaiheessa syntyy usein myös ajatus poronlihan leikkaamon- tai jalostuslaitoksen perustamisesta ja sitä kautta poronlihasta mahdollisesti saadusta paremmasta tuotosta.

Harvaan asutut pitkien välimatkojen alueet asettavat aina omat kriteerinsä ja vaatimuksensa yritystoiminnan aloittamiseksi.
Poronlihan saannin erittäin suuri kausiluonteisuus asettaa myös omat vaatimuksensa yritykselle.

Jalostustoimintaa suunnittelevan on läpikäytävä kaikki ne yrityksen perustamisvaiheet kuin minkä tahansa yritys toimintaansa aloittavan yrityksen. Sen lisäksi elintarvikealalle suuntautuvan on huomioitava ne lait ja asetukset, jotka ohjaavat lihankäsittelyä ja jalostustuotantoa.

Poronlihan jatkojalostusta suunnitteleville ei ole olemassa yhtenäistä ohjetta yrityksen perustamiseksi. Jokainen perustettava yritys on oma lukunsa ja vaatii yritys- ja paikkakohtaisen suunnittelun.

Tämän ohjeistuksen tarkoituksena on antaa vinkkejä poronlihanjalostustoimintaa suunnitteleville niistä asioista, mitä tulisi ottaa huomioon suunnittelu- ja aloitusvaiheessa.

1 Liikeidea

Jalostuslaitoksen perustamispäätöksen tekeminen helpottuu, kun selvittää kohdaltaan mahdollisuudet toteuttaa hanke ja ansaita sillä rahaa. Yrityksen menestyminen vaatii oman henkilökohtaisen osaamisen lisäksi hyviä tuotteita ja riittävän määrän asiakkaita, jotka ovat valmiita maksamaan tuotteista tuotantokustannuksia ja tulostavoitetta vastaavan hinnan.

Liikeideointi- vaiheessa on syytä ruveta miettimään, mitä henkisiä ja fyysisiä mahdollisuuksia Sinulla on. Pystytkö kyseisillä ominaisuuksillasi tuottamaan tuotteita ja löytyykö tuotteille riittävä määrä asiakkaita?

Näitä asioita mietittäessä on syytä olla rehellinen itselleen.

2 Toiminta ajatus

2.1 Oma ammattitaito ja koulutus

Poronlihanjalostajana toimiminen perustuu osaamiseen, jonka perusteina ovat ammattitaito ja koulutus. Yrittäjänä Sinun on mietittävä löytyykö sinusta yrittäjältä vaadittavia ominaisuuksia: tuloshakuisuutta, peräänantamattomuutta, itsenäisyyttä sekä ulospäin suuntautuneisuutta.

Lisäksi on mietittävä, minkälainen alan osaaminen, työkokemus ja koulutus Sinulla on alalle ? Onko sinulla mahdollisesti erityisiä tietoja ja taitoja, joita sinä voit hyödyntää jalostustoiminnassa ja yrittäjänä olemisessa.

Sinun on mietittävä, mitä vahvoja puolia sinulla on? Mitä tietoja ja taitoja tarvitset lisää ja mistä niitä saat, saatko niitä työskentelyn kautta vai joudutko lisäkouluttamaan itseäsi?

2.2 Toiminnan laajuus

Onnistuminen jalostajana riippuu ammattitaidostasi ja osaamisestasi. Onnistuaksesi Sinun on tiedettävä asiakkaasi tarpeet ja mitä asiakkaasi odottavat Sinulta ja tarjoamaltasi tuotteelta tai palvelulta.

Tässä vaiheessa sinun on mietittävä onko tuotteesi rahtityön tekemistä asiakkaan omista raaka-aineista, jalostus- ja myyntityötä yrityksesi omista raaka-aineista vai näitä molempia.

Toiminnan laajuutta on mietittävä siinä vaiheessa, kun olet hyväksyttämässä laitosta ja hakemassa sille mahdollisesti laitosnumeroa. Laitokselle haettava hyväksymisaste rajoittaa jatkossa toimintasi mahdollisuuksia.

2.3 Kohderyhmät

Kohdeasiakkaita mietittäessä on tärkeää selvittää, keitä ovat yrityksen mahdolliset asiakkaat. Mitä tuotteen tai palvelun ominaisuuksia asiakkaat arvostaisivat ja mitä he eivät pitäisi tärkeänä?

Alkuvaiheessa on tärkeää kartoittaa mahdolliset asiakkaat ja valita niistä omaan suunniteltuun tuotantoon soveltuvat kohderyhmät. Aloitettaessa toimintaa on erit-

täin tärkeää, ettei toimintaa hajota liian moneen kohderyhmään. Yleisin syy epäonnistumiselle on se että kohderyhmiä ei ole selkeästi täsmennetty.

Kohdeasiakkaat muodostavat yhdessä yrityksen kanssa kokonaisuuden, jonka tulee olla tasapainossa. Päästessäsi tasapainoon voi yritys saavuttaa ylivoimaista osaamista kilpailijoihin nähden.

2.4 Kilpailutilanne

Kilpailu on osa yrittämistä. Yrittäjän on hyvä tuntea kilpailijansa, heidän tuotteensa ja toimintatapansa. Yrittäjän pitää pystyä erottautumaan kilpailijoista, jollakin kohdeasiakkaiden arvostamalla tavalla. Tällöin yrittäjälle jää vapautta hinnoitella tuotteitaan, tämä taas merkitsee parempaa tulosta.

Kilpailutilannetta kartoitettaessa voidaan miettiä, ketkä ovat pahimmat kilpailijasi, mitkä ovat heidän vahvat ja heikot puolensa? mitkä ovat kilpailijoiden tuotteet, kuinka paljon kilpailijoiden tuotteet eroavat omista tuotteistasi sekä miten kilpailijoiden käyttämät myynninedistämistoimenpiteet ja mainosvälineet eroavat oman yrityksen omista toimista?

2.5 Kehitysnäkymät

Yrittäjän on syytä selvittää kehitysnäkymät kyseisellä alalla ja se miten yritystä voi muuttaa haluamaansa suuntaan ostototottumusten muuttuessa ja kysynnän kasvaessa. Samalla tulee selvittää myös se, miten se pystyy vastaamaan kilpailutilanteen muutoksiin. Esim. voihan joku alkaa tekemään samaa kuin sinä.

Yrityksellä olisi hyvä olla valmiit suunnitelmat muuttaa tarvittaessa tuotantoa kysynnän suuntautuessa eri tuotteisiin tai palveluihin.

2.6 Markkinointisuunnitelma

Markkinointisuunnitelman tekoon on paneuduttava perusteellisesti, käyttäen hyväksi esim. jo olemassa olevia markkinointitutkimuksia.
Markkinointisuunnitelmaa laadittaessa on hyvä käyttää asiantuntijoiden apua.

Markkinointisuunnitelman tulee pitää sisällään vähintäänkin seuraavat asiat:

- myyntitavoitteet
- markkinointiperiaatteen
- mainonnan suunnittelu
- jakelutieratkaisut
- hinnoitteluun, joka perustuu hinnoittelupolitiikkaan sekä hinnoittelutekniikkaan.

2.7 Tuotanto- ja tuotekehitysmahdollisuudet

Tuotantotiloja suunniteltaessa on syytä huomioida tilojen tuotantokapasiteetti tuotannonkasvua vastaavaksi esim. kolmen – viiden vuoden päähän.

Tuotekehittelyssä keskitytään alkuvaiheessa päätuotteiden (2-3 kpl) tuotekehittelyyn ja pyritään saamaan näin avaintuotteiden taso erittäin korkeaksi. Jatkossa tuotekehittelyä voi lähteä kehittämään saadun kysynnän mukaan huomioiden asiakkaiden palautteet ja tarpeet.

2.8 Yritysmuoto

Yrityksen perustamisvaiheessa on syytä käyttää asiantuntija apua yritysmuotoa valittaessa.

Tapauskohtaisesti on mietittävä, mikä yritysmuoto on taloudellisesti kannattavin ja toimivin missäkin tilanteessa.

Yritysmuodon valintaan vaikuttavia tekijöitä ovat:

- miten laajaa yritystoiminta on, onko se pää- vai sivutoimista?
- kuinka monta henkilöä yritystoiminnassa on mukana yrittäjinä tai sijoittajina?
- kuinka paljon pääomaa yritystoiminta tarvitsee?
- kuinka riskialtista toiminta on?
- miten eläke- ja työttömyysturva on järjestetty yrittäjällä /osakkaalla?
- Voitonjako: palkkaa, yksityisottoja vai osinkoa?
- osakkaiden työpanosten suhteet?
- päätösvalta yrityksessä?

Yritysmuodon valintaan vaikuttavien tekijöiden perusteella on valittavissa yritysmuodoiksi:

- Yksityinen elinkeinon harjoittaja (toiminimi)
- Henkilöyhtiöt (avoin- tai kommandiittiyhtiö)
- Osakeyhtiö
- Osuuskunta

2.9 Kannattavuuslaskelmat

Yrityksen suunnitteluvaiheessa on syytä laatia yritykselle useampia kannattavuuslaskelma vaihtoehtoja. Laskelmissa tulee tarkastella sijoitetun pääoman suhdetta tuottoon.

Kannattavuuslaskelmaa tarvitaan yrityksessä:

- rahoitusta suunniteltaessa ja haettaessa.
- kannattavuuslaskelmalla selvitetään myös, millä toimenpiteillä ja tuotto- ja kulurakenteilla päästään asetuttuun tulostavoitteeseen.
- kannattavuuslaskelmaa tarvitaan myös laadittaessa yrityksen liiketoimintasuunnitelmaa
- maksuvalmiussuunnitelmaa laadittaessa
- yrityksen kulurakennetta seurattaessa
- suunniteltaessa uusia investointeja pitemmällä aikavälillä

2.10 Yritystoiminnan kirjanpito

Yrittäjän on järkevintä antaa kirjanpito tilitoimiston tehtäväksi ja keskittyä itse yrittämiseen. Tilinpäätöksen suunnittelussa kannattaa kuunnella asiantuntijoiden neuvoja. Henkilö- ja osakeyhtiöissä kannattaa käyttää ammattitaitoista tilintarkastajaa.

3 Tarvittavat investoinnit

3.1 Tuotantotilat

Tuotantotiloja suunniteltaessa on tarkasteltava eri toteuttamisvaihtoehtoja:

- onko vuokrattavissa tai ostettavissa olemassa olevia tuotantotiloja järkevällä etäisyydellä?
- saneeraaminen olemassa olevista tiloista tuotantotiloiksi?
- Uudisrakentaminen?
- Moduulirakentaminen?

3.2 Tuotantolaitteet ja -kalustot

Tuotantolaitteiden ja -kaluston hankintasuunnitelmaa tehtäessä on tärkeimpänä huomioida laitteiden ja -kalusteiden sopivuus omaan suunniteltuun tuotantoon.

Hankintoja tehtäessä on ratkaistava hankkiiko uusien laitteiden asemasta käytetyt, mikäli niitä on hyväkuntoisina ja kohtuuhintaisena saatavana.

Leasing -vaihtoehtoon on suhtauduttava erittäin varovaisesti laitteita hankittaessa.

4 Tarvittavat kuljetuskalustot

Lihahygienia-asetus asettaa laitoksien kuljetus kalustoille tietyt vaatimukset. Kuljetusvälineiden on oltava tiiviitä lihan kuljetuksen aikana. Lihahygienia-asetuksen edellyttämien lämpötilojen on säilyttävä koko kuljetuksen ajan.

Kuljetusvälineiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:

- Sisäpintojen on oltava sileästä ja syöpymättömästä materiaalista, joka on helppo pestä ja desinfioida. Lihan kanssa kosketuksiin tulevat pinnat eivät saa muuttaa lihan aistinvaraisia ominaisuuksia eivätkä tehdä lihaa terveydelle haitalliseksi.

- Kuljetusajoneuvojen kuormatilassa käytetään vain irrallisia ritilöitä, jotka on valmistettu kestävästä ja helposti puhtaana pidettävästä aineesta.

- Hyönteiset ja pöly eivät saa päästä kuljetusvälineisiin, ja kuljetusvälineiden on oltava vesitiiviitä.

- Kuljetus välineissä on oltava syöpymättömät välineet ruhojen, puoliruhojen tai enintään kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen ja suojaamattoman leikatun lihan kuljettamiseen siten, ettei liha pääse koskettamaan lattiaa. Tämä määräys ei koske pakattua pakastettua lihaa eikä lentokuljetuksia sillä edellytyksellä, että lihan hygieenistä lastausta, kuljetusta ja kuormasta purkua varten on sopivat syöpymättömät välineet.

- Kuljetusvälineitä ei saa käyttää elävien eläinten kuljetukseen tai sellaisten tuotteiden kuljetukseen, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti lihan elintarvikehygieeniseen laatuun.

- Pakattua lihaa saa kuljettaa samassa kuljetusvälineessä suojaamattoman lihan kanssa vain, jos ne on erotettu toisistaan siten, että suojaamaton liha ei kontaminoidu.

- Lihan kuljetusvälineen on oltava puhdas.
- Ruhot, puoliruhot ja enintään kolmeen osaan leikatut puoliruhot, lukuun ottamatta pakattua pakastettua lihaa, on kuljetettava ripustettuna koko kuljetuksen ajan lukuun ottamatta lentokuljetusta.
- Muut palat ja sivutuotteet on ripustettava tai sijoitettava telineille, jollei niitä ole pakattu tai sijoitettu korroosionkestäviin astioihin. Sisäelimet on kuljetettava tukevassa veden- ja rasvanpitävässä pakkauksessa.
- Ripustettujen ruhojen liike estetään riittävästi. Muu liha kääritään tarvittaessa tai muuten suojataan niin, ettei se joudu kosketuksiin lattian, ritilöiden eikä samassa kuormassa kuljetettavien pakkausten kanssa.
- Ennen lastausta on varmistettava, että kuljetusajoneuvot ovat puhtaita ja ne sekä lastausolosuhteet muutoinkin täyttävät lihahygienia asetuksen mukaiset vaatimukset.
- Laitoksesta lähetettävästä lihasta on pidettävä kirjaa ja lihaa on seurattava asetuksen mukaiset asiakirjat.

5 Riskienhallinta

Toimintaa suunniteltaessa on tarpeellista listata ja läpikäydä yritystoiminnalle olennaiset riskit. Riskien hallitsemiseksi on hyvä tehdä valmiiksi suunnitelma. Suunnitelmaa tehtäessä on tärkeää läpikäydä kaikki ne vakuutukset, joilla riskejä voidaan välttää. Riskien hallintavakuutuksia ovat mm. palo-, keskeytys-, vastuu-, oikeusturva-, kone- ja laitevakuutukset sekä murto- ja ilkivalta- vakuutukset.

- Vahinkoriski: esim. tulipalo, ilkivalta ja murto
- Toiminta riski: voi aiheutua toiminnan keskeytymisestä esim. toiminnassa käytettävien laitteiden vaurioitumisesta. Toimintariskiin kuuluu myös tuotannossa tapahtuva virhe, joka voi aiheuttaa asiakkaalle vahinkoa.
- Rahoitusriski: on aina yksi riskitekijä, kun käytetään velkarahoitusta. Riskiä on vaikea hallita, jos menot ovat suuremmat kuin tulot. Riski on olemassa vaikka tilanne olisi päinvastainenkin, mutta tällöin riski on hallittavissa. Rahoitusriskinä voidaan pitää myös toimintaan nähden liian suuria varastoja ja ylisuuria investointeja

6 Rahoitus

Yrityksen perustamisessa käytettävät rahoitukset perustuvat omaan rahoitukseen, vieraaseen pääomaan sekä yritykselle saataviin tukiin ja avustuksiin.

Omarahoitus
Omarahoitusosuus voidaan kattaa: rahana, olemassa olevilla kiinteistöillä, koneilla ja laitteilla sekä raaka-aineilla (esim. teurasporoilla) ja yhtiömuotoisissa yrityksissä sijoitetulla osakepääomalla.

Vieras pääoma
Yleensä vieras pääoma rahoitetaan pankkilainalla. Lisäksi on käytettävissä osamaksujärjestelmät, esim. kalusto ja laitehankinnoissa.

Yritystoiminnan tukimuodot
TE - keskukset myöntävät pienyritystoiminnalle kehittämiseen, aloittamiseen ja laajentamiseen tukea. Erilaisia tukimuotoja ovat:

- Kehittämisavustus aloittavan yritystoiminnan edellytysten selvittämiseen sekä muun yritystoiminnan suunnitelmalliseen kehittämiseen
- Käynnistämisavustus yrittäjäpalkkoihin sekä ennakonpidätyksen alaisiin palkkoihin
- Investointi-avustusta kiinteistöihin sekä koneisiin ja laitteisiin

7 Luvat ja ilmoitukset

7.1 Uudisrakentaminen tai saneerausluvat

Rakentamiseen tarvittavat luvat haetaan normaalisti paikallisilta rakennusviranomaisilta. TE -keskukselta rahoituksia haettaessa liitetään hyväksytyt suunnitelmat hakemuksien mukaan.

7.2 Perusilmoitus kaupparekisteriin ja siihen tarvittavat liitteet

Yritystoimintaa aloitettaessa on aina jätettävä perusilmoitus kaupparekisteriin. Kaupparekisteristä on saatavana ohjeet ja tarvittavat liitteet ilmoituksen tekemiseksi.

7.3 Aloittamis-/ muutosilmoitus verottajalle

Yrittäjäksi aikovan pitää jättää verottajalle aloittamisilmoitus ennen toiminnan aloittamista. Aloittamisilmoituslomakkeita saa kaikista verotoimistoista tai verohallinnon palvelupisteistä, joihin ne voidaan myös palauttaa.
Aloittamis-/ muutosilmoitus pitää sisällään:

- perustiedot
- arvonlisäverovelvollisuuden
- palkanmaksua koskevat tiedot
- alv- ja työnantajasuoritusten maksaminen ja ilmoittaminen
- ennakkoperintä rekisteröinnin
- ennakkoverot

7.4 Yrittäjän eläke ja työttömyysturva

Itsenäisellä yrittäjällä on lain takaama, hänen yrittäjätoimintaansa perustuva eläketurva vanhuuden ja työkyvyttömyyden varalle. Yrittäjän kuollessa hänen omaisillaan on perhe-eläketurva.
Yrittäjä tai yritys maksaa (YEL) maksut itse.

Yrittäjän tapaturmavakuutuksen voi yrittäjä ottaa vapaaehtoisesti samoin myös yrittäjän työttömyysturvan.

7.5 Työntekijöiden eläke- ja pakolliset vakuutukset sekä maksut

Silloin kun palkataan vieraita työntekijöitä yritykseen, on huolehdittava työntekijöiden pakollisista eläkevakuutus- sekä muista maksuista.

- työnantajan sosiaaliturvamaksu (SOTU)
- työeläkemaksu (TEL)
- lyhytaikaisissa työsuhteissa olevien eläkemaksu (LEL)
- muut pakolliset maksut, työnantajan työttömyysvakuutusmaksu, ryhmähenkivakuutusmaksu, tapaturmavakuutusmaksu, lakisääteisen työterveyshuollon järjestäminen

8 Laitoksen hyväksyttäminen, hakemus ja hakemuksen liitteet

Hygienialain 15 §:n mukaan on laitoksen oltava kunnan valvontaviranomaisen hyväksymä ennen toiminnan aloittamista tai olennaisten muutosten jälkeen.

Hyväksymistä haetaan kirjallisesti.

Hygienialain 16 §:n mukaan kunnan valvontaviranomaisen on ilmoitettava laitoksen hyväksymisestä lääninhallitukselle, jonka on lähetettävä tiedot viivytyksettä Elintarvikevirastolle.

Laitoksen suunnittelusta vastaava henkilö voi ottaa suunnitteluvaiheessa yhteyttä kunnan valvontaviranomaiseen selvittääkseen, voiko suunniteltu laitos täyttää tässä asetuksessa säädetyt vaatimukset.

Hakemus
Kunnan valvontaviranomaiselle osoitetussa hakemuksessa on oltava piirustukset ja selvitykset kahtena kappaleena. Lisäksi hakemukseen on liitettävä tämän omavalvontasuunnitelma kahtena kappaleena. Kunnan viranomainen voi lisäksi pyytää hakijalta muita hakemuksen käsittelemiseksi tarpeellisia selvityksiä.

Hyväksyminen
Laitos hyväksytään, jos laitos ja sen omavalvontasuunnitelma täyttävät asetuksen vaatimukset. Hyväksymisasiakirjaan on merkittävä laitoksen nimi ja osoite, tiedot hyväksytyistä toiminnoista ja niiden laajuudesta.

Hyväksyminen merkitään hakemusasiakirjoihin, joista yksi kappale palautetaan hakijalle ja yhden säilyttää viranomainen.

Jos laitos ei kaikilta osin täytä näitä vaatimuksia, voidaan laitos hyväksyä ehdolla, että kyseinen puute on korjattu hyväksyvän viranomaisen asettamaan korkeintaan 3 kuukauden määräaikaan mennessä.

Ehdollinen hyväksyminen ei kuitenkaan saa aiheuttaa laitoksessa elintarvikehygieenisiä epäkohtia. Viranomaisen on tarkastettava ehdollisesti hyväksytty laitos välittömästi määräajan päättymisen jälkeen ja hyväksyttävä laitos, jos ehdollisen hyväksymisen perustana ollut puute on korjattu.

Lopullisen hyväksymisen ehtona on, että laitos on esittänyt kunnan valvontaviranomaiselle mukaisen omavalvontasuunnitelman. Kunnan valvontaviranomaisen on tehtävä omavalvontasuunnitelman hyväksymisestä päätös.

9 Omavalvonta suunnitelmat

Hygienialain 21 §:n mukaan laitoksen on huolehdittava, että siellä estetään elintarvikehygieenisten epäkohtien syntyminen.

Laitoksen on kustannuksellaan laadittava ja toteutettava laitosta valvovan valtion tarkastuseläinlääkärin tai kunnan valvontaviranomaisen hyväksymä valvontajärjestelmä (omavalvontajärjestelmä).

Omavalvontasuunnitelmaa laadittaessa ja hyväksyttäessä on otettava huomioon laitoksen toiminnan laajuus ja luonne**.**

Omavalvontajärjestelmä on jatkuvasti muuttuva ja sen yksityiskohtia on muutettava vastaamaan laitoksen toiminnan muutoksia. Laitoksen on varmistettava omavalvonnan toimivuus säännöllisesti, kuitenkin vähintään kerran vuodessa.

Omavalvontasuunnitelman ja suunnitelmaan käytännön toteutukseen liittyvien asiakirjojen on oltava valvovan viranomaisen saatavilla.

Omavalvonta voi olla osa laitoksen laatujärjestelmää. Tällöin on kuitenkin huolehdittava siitä, että laitoksen valvoja pystyy helposti tarkastamaan tämän asetuksen mukaisen omavalvontajärjestelmän.

Omavalvonnalla varmistetaan että laitos täyttää lainsäädännön vaatimukset ja että elintarvikehygieenisten epäkohtien syntyminen estetään. Omavalvonnan sisältö on kuvattava kirjallisesti.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee esittää kuvaus siitä:

- mitä omavalvonnassa valvotaan?
- miten ja millä valvontakeinoilla ja menetelmillä tämä omavalvonta tehdään?
- kuinka usein omavalvontaa tehdään?
- kuka omavalvontaa tekee?
- mitkä ovat sallittavat poikkeamat valituilla valvontakeinoilla ja menetelmillä saaduille valvontatuloksille?
- mitkä ovat toimenpiderajat valituilla valvontakeinoilla ja menetelmillä saaduille valvontatuloksille?
- mihin välittömiin ja ennaltaehkäiseviin toimenpiteisiin ryhdytään jos nämä toimenpiderajat ylittyvät?

- Omavalvontasuunnitelmassa on oltava:
  - kuvaus hyvien tuotantotapojen valvonnasta ja muusta lainsäädännön edellyttämästä valvonnasta
  - kuvaus HACCP-järjestelmään perustuvasta kriittisten pisteiden valvontajärjestelmästä (HACCP on toiminnan aikaisten kriittisten pisteiden kartoittaminen ja ehkäiseminen)
  - kuvaus mittalaitteiden toiminnan varmistamisesta
  - kuvaus henkilöstön hygienia- ja omavalvontakoulutuksesta
  - toteuttamisesta vastaavan henkilön nimi/nimet
  - omavalvontatutkimuksia tekevien laboratorioiden nimet

10 Ympäristölupa

Laitokselle haetaan ympäristölupa kunnan ympäristöviranomaisilta. Ympäristölupahakemus kaavakkeiden muka on ohjeet hakemiskäytännöstä ja tarvittavista liitteistä.

11 Jalostusta säätelevät lait ja asetukset

Alkaessasi toteuttamaan jalostustoimintaan sinun on syytä tutustua elintarvikelainsäädäntöön, joka säätelee lihaa ja lihanjalostusta.

Tärkeimpiä säädöksiä ovat:

- MMM asetus 16/EE=/2001 Lihahygienia
- KTM päätös lihasta ja lihatuotteista 138/1996
- KTM päätös makkaran koostumuksesta ja pakkausmerkinnöistä 139/1996
- MMM päätös lihavalmistehygieniasta 23/EEO/1999
- MMM päätös jauhelihan ja raakavalmisteiden hygieniasta 20/EEO/1998 ja muutos
- MMM päätös poron lihahygieniasta 22/EEO/1999
- MMM päätös tarhatun riistan ja kanin lihahygieniasta 21/EEO/1999
- MMM päätös naudanlihan merkitsemisestä 42/1999 ja muutos
- Asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä 749/1991
- KTM päätös elintarvikkeiden nimistä ja aineosien ilmoittamisesta 611/1998
- Pakasteasetus 165/1994
- Elintarvikelaki 361/1995 ja muutokset
- Terveydensuojelulaki 763/94 ja asetus 1280/94
- STM asetus 461/2000 tai 401 2001 talousveden laatuvaatimuksista ja valvontatutkimuksista

Lisätietoja saat mm: kuntien elinkeinoasiamiehiltä ja -eläinlääkintäviranomaisilta, uusyrityskeskuksista, vakuutusyhtiöistä, verohallinnosta, Paliskuntain yhdistyksestä, TE –keskuksista sekä koulutusta antavista oppilaitoksista,