

## **POROTEURASTAMON OMAVALVONTASUUNNITELMA**

Elintarvealan toimijan velvollisuudesta laatia kirjallinen omavalvontasuunnitelma säädetään elintarvikelain 20 §:ssä. Toimija vastaa omavalvontasuunnitelman sisällöstä. Elintarvealan toimijan on pidettävä omavalvontasuunnitelmansa ajan tasalla. Toimijan on varmistettava omavalvontasuunnitelman toimivuus säännöllisesti, kuitenkin vähintään kerran vuodessa, ja korjattava mahdolliset puutteet.

Omavalvontasuunnitelman toteuttamiseen liittyvän kirjanpidon tulee sisältää kirjanpito omavalvonnasta, siihen liittyvistä tutkimuksista, mittauksista, ja selvityksistä, tehdyistä korjaavista toimenpiteistä ja ilmoituksista valvontaviranomaiselle sekä omavalvontasuunnitelman todentamisesta. Toimijan on säilytettävä kirjanpitoa vähintään 2 vuotta.

Omavalvontasuunnitelma koostuu ohjelmista, joilla valvontaan teurastuksen hygieniää ja elintarviketurvallisuutta. Suunnitelmasta ja siihen kuuluvista kohdista (ohjelmista) on käytävä ilmi seuraavat kohdat:

- 1) mitä omavalvonnassa valvotaan
- 2) mitä valvontakeinoja ja -menetelmiä käytetään ja miten
- 3) kuinka usein omavalvontaa tehdään
- 4) kunkin vaiheen vastuhenkilöt, jotka tekevät omavalvontaa
- 5) sallittavat poikkeamat valvontatuloksissa
- 6) toimenpiderajat valvontatuloksissa
- 7) välittömät ja ennaltaehkäisevät toimenpiteet, jos toimintarajat ylittyvät

Omavalvonta suunnitelma koostuu teurastamon perustietojen lisäksi kolmesta osasta:

### Osa I Hygieenisen toiminnan tukijärjestelmät

Hygieenisen toiminnan tukijärjestelmillä (ohjelmilla) valvotaan henkilökuntaa ja henkilökunnan hygieenisiä toimintatapoja (kohdat 3 ja 4), laitosta ja sille asetettuja hygieniiaan tähtäviä vaatimuksia (kohdat 5-12), sekä tuotantoa (kohdat 13 - 21).

### Osa II HACCP- järjestelmä

Kohdassa 22 on arvioitu laitoksen tuotantoon liittyvät HACCP -periaatteen mukaiset kriittiset kohdat ja niihin liittyvien riskien hallinta.

### Osa III Henkilökunnan koulutusohjelma

Henkilökunnan koulutusohjelmassa (kohta 23.) on selvitys henkilökunnan pätevyydestä, sekä uusien teurastajien perehdyttämisestä työtehtäviin, omavalvontajärjestelmään ja hygieenisten työtapojen noudattamiseen.



## Sisältö:

1. Teurastamon hyväksymisasiakirjat, perustiedot teurastamosta
2. Pohjapiirros, johon on merkitty materiaalivirrat
3. Hyvät hygieeniset toimintatavat ja ohjeet
4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta-ohjelma (salmonellatodistukset)
5. Ohjelma jäädytettyjen tilojen lämpötilan seurannasta
6. Ohjelma desinfiointiin käytettävän yli + 82 °C veden lämpötilan seurannasta
7. Ohjelma talousveden tutkimisesta
8. Ohjelma haittaeläinten torjunnasta
9. Puhdistusohjelma (siivoussuunnitelma, puhdistus- ja desinfiointiaineet, käyttöturvallisuustiedotteet, puhtauden tarkkailusuunnitelma)
10. Kunnossapito-ohjelma
11. Teuraseläinten kuljetuskaluston desinfiointiohjelma
12. Jätehuolto-ohjelma
13. Tulevan tavaran valvonta (ante mortem -todistukset)
14. Lihantarkastus
15. Lähtevän tavaran kirjanpito
16. Mikrobiologiset tutkimukset ruhoista ja ruhojen laadun seurantaohjelma
17. Lääkejäämien valvonta
18. Vierasainevalvonta
19. Kuljetukset, lastaus/purku, laatikot
20. Epäkohtien tiedotussuunnitelma ja takaisinvento
21. Kuvaus leimasta (terveysmerkistä)
22. Omavalvontaan liittyvien asiakirjojen säilytys ja päivitys
23. Riskinarviointi
24. Henkilökunnan koulutus (pätevyys) ja hygieniaosaaminen



## 1. Teurastamon hyväksymisasiakirjat, perustiedot teurastamosta

Nimi:

Osakaspaliskunnat/omistaja:

Käyttöönottovuosi:

(Peruskorjattu:)

Hyväksymisvuosi:

Hyväksymisnumero:

Teurastusmäärä vuosittain n.

Esimies:

Tämän kohdan liitteeksi teurastamon kaikki hyväksymisasiakirjat

## 2. Pohjapiirros ja materiaalivirrat

Liitteenä olevaan pohjapiirrookseen on merkitty materiaalivirrat teurastamossa. Punaisella on merkitty ruhojen kulku teurastuslinjassa, sinisellä henkilökunnan kulkureitit sekä keltaisella teurastuksessa syntyvien jätteiden kulku. Pohjapiirrookseen on numeroitu teurastamon vesipisteet (hanat).

## 3. Hyvät hygieeniset toimintatapojen ohjeet ja niiden noudattamisen valvontaohjelma

Teurastamossa ja teurastuksessa noudatetaan yleisiä hyvän hygienian toiminta- ja työtapoja, jotka on selvitetty ”Poroteurastamon hyvien toimintatapojen ohjeita” -monisteessa. Näin estetään ruhoihin ja jatkojalostukseen menevään lihaan siirtymästä teurastuksen yhteydessä mitään sinne kuulumatonta (mikrobeja, vieraita aineita tms.) Monisteen hyvät toimintatapojen ohjeet käsittävät henkilökunnan/teurastajien henkilöhygienian sekä tilojen ja laitteiden puhtauden ylläpitämiseen tähtäävät toimenpiteet, sekä toimintaohjeet erikoistilanteiden varalta. Teurastajien hygieenisillä työtavoilla estetään ruhon likaantuminen teurastuksen yhteydessä.

Teurastamon hygieniaohjeiden ja hyvien toimintatapojen noudattamista seurataan ja valvotaan jatkuvasti. Valvonnasta vastaa teurastamon esimies. Ilmenneistä puutteista annetaan palautetta kyseiselle henkilölle välittömästi, tarvittaessa asiasta ilmoitetaan myös laitoksen valvojalle.

## 4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta-ohjelma

Kaikkien teurastukseen osallistuvien henkilöiden salmonella todistuksia säilytetään tämän kohdan liitteenä.

Pohjoismaiden ulkopuolelle, yli 4 vrk:ta kestäneiden matkojen jälkeen toimitetaan salmonellanäyte tutkittavaksi, vaikka oireita ei olisikaan.

## 5. Ohjelma jäädytettyjen tilojen lämpötilan seurannasta

Teurastamon ruhojäädyttämöön ja elinjäädyttämöön on asennettu ? kappaletta automaattisesti jäädyttämöjen lämpötilaa rekisteröiviä mittareita. Tulokset mittauksista tulostetaan kerran vuorokaudessa, silloin kuin teurastamossa teurastetaan tai siellä varastoidaan ruhoja. Tulosteita säilytetään tämän kohdan liitteenä. Mikäli automaattinen lämpötilan tarkkailumenetelmä rikkoontuu



tai tulosteita ei muusta syystä saada tulostettua, lämpötilat kirjataan käsin vähintään kaksi kertaa vuorokaudessa silloin kun tiloissa säilytetään ruhoja.

Ruhojäähdyttämön lämpötilan on oltava alle + 7 °C ja elinjäähdyttämön alle + 3 °C.

Jos erillistä elinjäähdyttämöä ei ole ja elimet jäähdytetään ruhojäähdyttämössä, tulee jäähdyttämön lämpötilan olla alle + 3 °C.

Mikäli lämpötilat ylittyvät näistä raja-arvoista, ylitykset kirjataan tulosteisiin, samoin kuin korjaavat toimenpiteet (mistä ylitykset ovat johtuneet ja mitä asialle on tehty).

Vastuuhenkilönä toimii esimies \_\_\_\_\_

## 6. Ohjelma desinfiomiseen käytettävän yli + 82 °C veden lämpötilan seurannasta

Sterilaattorien veden lämpötila mitataan vähintään kerran teurastuspäivän aikana. Mittaustulokset kirjataan tämän kohdan liitteenä olevaan taulukkoon.

Sterilaattorien, puukkojen desinfiomiseen käytettävän, veden lämpötila tulee olla yli + 82 °C.

Mikäli sterilaattori ei toimi ja vesi ei kuumene siinä tarpeeksi, tilanteen korjaamiseksi suoritettut toimenpiteet kirjataan ylös. Jos sterilaattori rikkoutuu kesken teurastuksen, käyttää kyseisellä paikalla työskentelevä teurastaja lähinnä olevan työpisteen sterilaattoria.

Vastuuhenkilönä toimii esimies \_\_\_\_\_

## 7. Ohjelma talousveden tutkimisesta

Teurastamossa käytettävä talousvesi on peräisin teurastamon omasta kaivosta. Vedestä otetaan kerran vuodessa vesinäyte ja näytteenottoaika (vesipisteen numero, josta näyte on otettu) kirjataan ylös. Tuloksia säilytetään tämän kohdan liitteenä.

TAI teurastamo on liitetty talousveden osalta kunnalliseen vesijohtoverkostoon.

Vesinäytteestä tutkitaan heterotrofiset kokonaisbakteerit +22 °C:ssa, enterokokit ja Clostridium perfringens (mikäli raakavesi on pintavettä), sekä veden kemiallinen laatu.

Vesinäytteet tutkitaan hyväksytyssä laboratoriossa

Nimi; \_\_\_\_\_

Osoite; \_\_\_\_\_

Mikäli vesinäytteen tulokset eivät vastaa laitoksissa käytettävälle talousvedelle asetettuja vaatimuksia, ryhdytään toimenpiteisiin asian selvittämiseksi ja tarvittavista toimenpiteistä neuvotellaan teurastamon valvojan kanssa. Korjaustoimenpiteet kirjataan ja vedestä otetaan uusintänäyte korjaustoimenpiteiden riittävyyden varmistamiseksi. Vakavissa veden saastumistilanteissa teurastamossa ei teurasteta, ennen kuin veden laatu on todettu vaatimusten mukaiseksi tai teurastamoon on saatu riittävästi korvaavaa puhdasta talousvettä.

Vesinäytteen ottamisesta vastaa \_\_\_\_\_

## 8. Ohjelma haittaeläinten torjunnasta

Teurastamossa teurastukset ajoittuvat myöhäiseen syksyyn ja talvikauteen, tästä johtuen karpäsongelmaa ei teurastamossa ole eikä tarvetta karpästen torjuntatoimille. Teurastamo



tarkastetaan ennen teurastuskauden aloittamista, ja mahdolliset lämmöstä heränneet kärpäset poistetaan teurastamon tiloista. Teurastamon ympäristö pidetään siistinä ja teurastamon sisätiloja ja ympäristöä tarkkaillaan jatkuvasti mahdollisten hiirien ja rottien varalta. Mikäli merkkejä jyrksijöistä esiintyy, asetetaan hiirenloukkuja tai syöttejä, joiden paikat merkitään teurastamon pohjapiirroksen. Löydökset kirjataan ylös.

Tarkkailusta vastaa esimies \_\_\_\_\_

## 9. Puhdistusohjelma

Teurastamo siivotaan tämän suunnitelman (siivoussuunnitelma ohessa) mukaisesti teurastuspäivän päätyttyä. Ruho- ja elinjäähdyttämö puhdistetaan heti, kun ruhot ja elimet ovat lähteneet. Tähän kohtaan liitetään olevien pesu- ja desinfiointiaineiden käyttöturvallisuustiedotteet.

Teurastamon siivouksesta vastaa \_\_\_\_\_

Siivouksen onnistumista ja teurastamon puhtautta tarkkaillaan aistinvaraisesti aina ennen teurastuksen aloittamista. Tarkkailutulokset kirjataan tämän kohdan liitteenä olevaan taulukkoon. Mikäli tarkkailussa todetaan puutteita (näkyvää likaa ja/tai pahaa hajua), puutteet kirjataan ylös ja likaiset tilat ja laitteet puhdistetaan uudelleen ennen kuin teurastus aloitetaan. Puutteista annetaan palautetta siivouksen vastuuhenkilölle.

Puhtaustarkkailusta vastaa esimies \_\_\_\_\_

Teurastamon puhtaustason ja siivouksen riittävyyden arvioimiseksi teurastamon pinnoilta otetaan pintapuhtausnäytteet 1-2 kertaa teurastuskauden aikana. Näytteet otetaan aamulla ennen teurastuksen aloittamista. Näytteet otetaan esim. kontaktimaljamenetelmällä. Näytteenottovälineet tilataan hyväksytyistä laboratorioista, jonne ne myös lähetetään tutkittavaksi. Jos bakteeritaso näytteissä ylittää annetut raja-arvot, tilojen siivousta tehostetaan ja siivoussuunnitelma tarkistetaan. Tuloksista annetaan palautetta siivouksen vastuuhenkilölle. Tutkimustuloksia säilytetään tämän kohdan liitteenä.

Näytteenotosta vastaa esimies \_\_\_\_\_

Näytteet tutkitaan hyväksytyssä laboratoriossa

Nimi; \_\_\_\_\_

Osoite; \_\_\_\_\_

## 10. Kunnossapito-ohjelma

Teurastamon tilat ja laitteiden toimivuus (jäähdytyslaitteet, teurastukseen liittyvät välineet, lämpötilamittarit) tarkastetaan ennen teurastuskauden alkua. Tarkastukset sekä mahdolliset huolto- ja korjaustoimet kirjataan tämän kohdan liitteenä olevaan taulukkoon.

Kirjauksesta vastaa esimies \_\_\_\_\_

## 11. Teuraseläinten kuljetuskaluston desinfiointi

Jos teuraseläimiä tuodaan teurastamolle kuljetusautolla, kuljetukseen käytetyn auton desinfiointiin on teurastamolle varattu Vircon S -desinfiointijauhetta 500g:n purkki. Käyttöohjeet ovat pakkauksessa. Mahdollisen desinfiointi tarpeen arvioi laitoksen valvoja ja asiassa toimitaan laitoksen valvojan ohjeiden mukaisesti.



## 12. Jätehuolto-ohjelma

Teurastamossa syntyneet teurastuksen sivutuotteet (koivet, päät, mahat ja suolet) haudataan maahan hyväksytylle paikalle. Hautaamisesta tehdään vuosittain ilmoitus kunnan eläinlääkärille. Verikaivot tyhjennetään säännöllisesti ja sisältö toimitetaan sivutuotteiden hautausmaahan. Hautausmaikalla oleva kuoppa peitetään mahdollisimman aikaisin keväällä, heti kun routa on sulanut.

Muu teurastamossa syntynyt talousjäte toimitetaan kunnalliseen jätteiden keräilyyn.

Lihantarkastuksessa hylätyt ruhot tai ruhonosat ja elimet haudataan sivutuotteiden hautausmaahan tarkoitettuun monttuun.

Jätehuollon toteutumisesta vastaa \_\_\_\_\_

## 13. Tulevan tavaran valvonta (ante mortem -todistukset)

Tiedot teurastettavaksi tulevien porojen alkuperästä, iästä ja sukupuolesta ilmenevät poronostokirjoista, joihin teuraat on kirjattu teuraspiltta numeron mukaan.

Teurastettaville poroille suoritetaan eläinlääkärin toimesta elävänä tarkastus ennen teurastusta. Tarkastus voidaan suorittaa joko erotusaidalla, jolloin tarkastustodistus on voimassa 3 vuorokautta tai teurastamon aidassa. Teurastamon aidassa suoritettu ante mortem -todistus on voimassa 24 tuntia. Elävänä tarkastustodistuksia säilytetään tämän kohdan liitteenä. Mikäli poroja ei teurasteta todistuksen voimassaolo ajan sisällä, elävänä tarkastus tulee suorittaa uudelleen.

Poroja ei teurasteta ennen kuin on varmistuttu, että niille on suoritettu elävänä tarkastus.

Vastuuhenkilönä toimii teurastamon esimies \_\_\_\_\_. Teurastuksessa noudatetaan tarkastustodistuksen mahdollisia ohjeita ja määräyksiä (esim. porojen teurastusjärjestys).

## 14. Lihantarkastus

Teurastettujen ruhojen lihantarkastuksesta vastaa tarkastuseläinlääkäri. Lihantarkastuspöytäkirjoja säilytetään tämän kohdan liitteenä. Hylkäykset kirjataan liitteenä olevaan listaan.

## 15. Lähtevän tavaran kirjanpito

Teurastamolta lähtevien ruhojen mukana on asiakirja (rahtikirja, lähetysluettelo tms). Asiakirjaan merkitään lähettäjän, vastaanottajan ja ruhojen määrän lisäksi teurastamon terveysmerkin (leiman) tiedot sekä ruhojen lähtölämpötila. Asiakirjat numeroidaan ja niiden kopioita säilytetään tämän kohdan liitteenä. Teurastamon valvoja on hyväksynyt asiakirjamallin käyttönotettavaksi teurastamolla. Hyväksymismerkinnällä varustettua mallia tai muuta merkintää hyväksymisestä säilytetään tämän kohdan liitteenä.

Ruhoja ei lähetetä teurastamosta ennen kuin niiden sisälämpötila on laskenut alle + 7 °C ja elinten alle + 3 °C. Ruhojen sisälämpötila mitataan vähintään kolmesta ruhosta pistolämpömittarilla paistin paksuimmasta kohdasta. Elinten lämpötila mitataan pistolämpömittarilla esim. maksan paksuimmasta kohdasta. Lämpötilojen raja-arvojen ylittyessä ruhojen ja elinten jäädytystä jatketaan ennen lastausta.

Ruhojen ja elinten lähtölämpötilan mittaamisesta vastaa esimies \_\_\_\_\_



## 16. Mikrobiologiset tutkimukset ruhoista ja ruhojen laadun seurantaohjelma

Lihantarkastukseen liittyvästä näytteenotosta vastaa tarkastuseläinlääkäri ja näytteet (keittokoe, mikrobiologiset määritykset) lähetetään hyväksytyyn laboratorioon (yhteystiedot alla).

Ruhojen puhtautta tarkkaillaan aistinvaraisesti sekä omavalvontaan kuuluvalla näytteenotolla. Aistinvaraisen tarkkailun tulokset kirjataan oheiseen palautelomakkeeseen. Tarkkailua suorittavat esimies ja tarkastuseläinlääkäri.

Näytteenotosta sovitaan laitoksen valvojan kanssa. Näytteeksi otetaan 1-2 kertaa teuraskauden aikana vähintään 5:stä ruhosta pintasivelynäytteet, joista tutkitaan aerobiset kokonaisbakteerit sekä enterobakteerit. Kustakin ruhosta otetaan näytteet neljästä näytteenottokohdasta. Näytteet otetaan nylyn jälkeen ennen jäähdytystä. Näytteet otetaan ruhon kohdista, mitkä todennäköisimmin altistuvat likaantumisen esim. rintalastan reunat, mahaontelon herakalvot, kaulan alaosat. Näytteet lähetetään tutkittavaksi hyväksytyyn laboratorioon. Tutkimustuloksia säilytetään tämän kohdan liitteinä.

| <i>Näytteet</i><br><i>Monestako ruhosta</i> | <i>Montako</i><br><i>kertaa / vuosi</i> | <i>Näytteenoton</i><br><i>vastuuhenkilö</i> | <i>Näytteenotosta</i><br><i>huolehtii</i> |
|---|---|---|---|
|   |   |   |   |

Laboratorion yhteystiedot; \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 17. Lääkejäämien valvonta

Loislääkityksen noudattamista seurataan lääkitysajankohtaa osoittavan karvamerkin tai värimerkin silmämääräisellä tarkastuksella ante mortem tarkastuksen yhteydessä. Poroa ei oteta teurastettavaksi, Mikäli on aiheutta epäillä, että poro on saapunut teurastamolle loislääkkeen varoajan sisällä, poroa ei oteta teurastettavaksi ennen kuin asia on selvitetty. Tarvittaessa porosta tutkitaan post mortem lihantarkastuksessa lääkejäämät, eikä poroa hyväksytä elintarvikkeena käytettäväksi ennen tulosten varmistumista. Tarkkailusta vastaa ante mortem tarkastuksesta vastaava eläinlääkäri.

Näytteitä mikrobilääkejäämien varalta otetaan lihantarkastuksen yhteydessä, mikäli erityistä syytä ilmenee. Näytteenotosta vastaa tarkastuseläinlääkäri. Näytteet lähetetään tutkittavaksi hyväksytyyn laboratorioon.

Laboratorion yhteystiedot; \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 18. Vierasainevalvonta

Teurastamossa teurastetuista ruhoista otetaan vierasainenäytteitä (mm. ivermektiinijäämät, raskasmetallit) kansallisen vierasainevalvontaohjelman mukaisesti. Näytteiden otosta vastaa tarkastuseläinlääkäri.



## 19. Kuljetukset, lastaus/purku, laatikot

Ennen ruhojen lastausta ruhojen kuljetusauton puhtaus ja siisteys tarkastetaan aistinvaraisesti. Jos auton kontti on selvästi likainen tai haisee pahalle, kontti vaaditaan puhdistettavaksi ennen ruhojen lastausta. Auton puhdistuksesta vastaa kuljetuksesta vastaava yhtiö tai yrittäjä.

Laatikot puhdistetaan puhdistussuunnitelmassa esitetyllä tavalla. Jos elinlaatikot tulevat palautuksena elinten ns. ostajalta teurastamolle, niiden puhtaus tarkastetaan ennen niiden käyttöönottoa ja tarvittaessa ne puhdistetaan erikseen ja niiden kunnosta annetaan palautetta lähettäjälle. Mikäli laatikot palautetaan lähettäjälle, elimet leikataan ja pakataan korvaaviin puhtaisiin laatikoihin tai pusseihin. Mahdollisesti käytettävät pussit ovat elintarvikekäyttöön hyväksytyjä. Laatikoiden puhtaustarkkailusta vastaavat esimies ja elinten leikkaajat.

## 20. Epäkohtien tiedotussuunnitelma ja takaisin veto

Mikäli teurastamon rakenteissa, tiloissa tai teurastuksen yhteydessä muutoin havaitaan epäkohtia, jotka voivat aiheuttaa laatuvirheitä ruhoihin tai niiden pilaantumisen vaaraa, ilmoitetaan asiasta välittömästi laitosta valvovalle viranomaiselle (johtava tarkastuseläinlääkäri tai lääninhallitus). Tiedotuksesta vastaa esimies.

Johtava tarkastuseläinlääkäri \_\_\_\_\_, puh \_\_\_\_\_.

Lääninhallitus, läänineläinlääkäri \_\_\_\_\_, puh \_\_\_\_\_.

Havaittujen epäkohtien korjaamisessa noudatetaan viranomaisilta saatuja ohjeita ja neuvoja. Tarvittaessa epäkohdista tiedotetaan ruhojen ostajalle ja ryhdytään toimiin lähteneiden ruhojen takaisinvetämiseksi. Takaisinvedon toteuttamiseksi tarvittavat tiedot saadaan esim. rahtikirjoista. Takaisinvedon toteuttamisesta vastaavat esimies ja laitoksen valvoja.

## 21. Kuvaus leimasta (terveysmerkistä)

Tässä teurastamossa teurastetut ja elintarvikkeeksi hyväksytyt ruhot leimataan lihantarkastuksen jälkeen teurastamon hyväksymisnumerolla eli leimalla.

Leiman asiallisesta käytöstä ja säilyttämisestä vastaavat esimies ja tarkastuseläinlääkäri.

leiman  
kuva

## 22. Omavalvontaan liittyvien asiakirjojen säilytys ja päivitys

Omavalvontasuunnitelmaan liittyviä asiakirjoja säilytetään teurastamossa vähintään kaksi vuotta.

Tämä omavalvontasuunnitelma pidetään ajan tasalla ja päivitetään vähintään kerran vuodessa vastaamaan teurastamon toimintoja. Omavalvontasuunnitelma esitetään teurastamon valvojalle kerran vuodessa, ennen seuraavan teuraskauden alkua, hyväksyttäväksi. Hyväksymispäätökset säilytetään tämän kohdan liitteenä.

Omavalvontasuunnitelman päivittämisestä ja asiakirjojen säilyttämisestä vastaa \_\_\_\_\_.





## 23. Riskinarviointi

Teurastuksessa ja ruhojen sekä elinten käsittelyssä noudatetaan hyviä hygieenisiä työtapoja. Tilojen puhtaudesta ja siivouksesta huolehditaan asianmukaisesti. Ruhot ja elimet jäädytetään mahdollisimman nopeasti teurastuksen jälkeen. Tämän omavalvontasuunnitelman sisältämällä tukiohjelmilla valvotaan hyvien hygieenisten toimintatapojen toteutumista sekä tilojen ja laitteiden toimintaa. Kaikki teurastetut ruhot ja elimet tarkastetaan tarkastuseläinlääkärin toimesta ja hyväksytyt ruhot merkitään teurastamon hyväksymisnumerolla (ruholeima). Teurastamosta ei lähetetä elintarvikkeeksi kelpaamatonta tavaraa vaan lihantarkastuksessa hylätyt ruhot tai ruhonosat ja elimet hävitetään sivutuotteista annettujen määräysten mukaisesti.

Näillä toimilla estetään kuluttajalle kelpaamattoman ja vaarallisen materiaalin päätyminen elintarvikkeiksi tai elintarvikkeiden raaka-aineeksi ja näin ollen varsinaisia *haccp* –periaatteen mukaisia riskipisteitä ei toiminnassa ole.

## 24. Henkilökunnan koulutus (pätevyys) ja hygieniaosaaminen

Teurastukseen ja ruhojen käsittelyyn osallistuvien henkilöiden hygieniaosaamistodistuksia (kopiot hygieniapasseista) säilytetään tämän kohdan liitteenä. Esimies osallistuu mahdollisuuksien mukaan alan koulutuksiin ja uudet työntekijät perehdytetään tehtäviinsä ja hyvien hygieenisten toimintatapojen noudattamiseen. Työntekijälle esitellään myös tämä omavalvontasuunnitelma sekä sen toteuttamisen perusteet. Hyvien työtapojen perehdyttämisessä apuna käytetään ”Poron laitosteurastus” -ohjetta sekä ”Poroteurastamon hyvien toimintatapojen ohjeita” -monistetta. Perehdyttämisestä vastaavat \_\_\_\_\_



## TEURASTAMOTYÖNTEKIJÄT

Teurastamo: \_\_\_\_\_

Päivämäärä: \_\_\_\_\_

Paliskunta: \_\_\_\_\_

Esimiehet: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Tainnuttaja: \_\_\_\_\_

Verenlaskija: \_\_\_\_\_

Päänpäästäjä: \_\_\_\_\_

Nylkijät: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Taljanveto: \_\_\_\_\_

Suolistus: \_\_\_\_\_

Viimeistely: \_\_\_\_\_

Siivous: \_\_\_\_\_

Lastaajat: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



# TUHOELÄINTENTARKKAILULOMAKE TEURASTAMOSSA

Vastuuhenkilö: \_\_\_\_\_

| Pvm | Paikka/<br>Syötin nro | Havainnot | Kuittaus | Korjaavat<br>toimenpiteet |
|-----|-----------------------|-----------|----------|---------------------------|
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |
|     |                       |           |          |                           |



## KYLMÄTILOJEN LÄMPÖTILATARKKAILU TEURASTAMOSSA

Vastuhenkilö: \_\_\_\_\_

Raja-arvot: Ruhojäähdyttämö alle +7 °C

Elinjäähdyttämö alle +3 °C

| Pvm | Klo | Lämpötila/<br>ruhojäähdyttämö | Lämpötila/<br>elinjäähdyttämö | Kuittaus | Korjaavat<br>toimenpiteet |
|-----|-----|-------------------------------|-------------------------------|----------|---------------------------|
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |
|     |     |                               |                               |          |                           |



# STERILAATTOREIDEN LÄMPÖTILATARKKAILU TEURASTAMOSSA

Vastuhenkilö:

vuosi 20

| Sterilaattori<br>N:ro | Max<br>□C<br><br>82 | pvm. |      | pvm. |      | pvm. |      | pvm. |      | pvm. |      | pvm. |      |
|-----------------------|---------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
|                       |                     | ap   | ip   | ap   | ip   | ap   | ip   | ap   | ip   | ap   | ip   | ap   | ip   |
|                       |                     | klo: | klo: | klo: | klo: | klo: | klo: | klo: | klo: | klo: | klo: | klo: | klo: |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|                       |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| KUITTAUS              |                     |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |

Toimenpiteet:

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |



## TEURASTAMON PUHTAUSTARKKAILU LOMAKE

Vastuuhenkilö: \_\_\_\_\_

Näyttää, tuntuu, tuoksuu puhtaalta? (K/E)

| N:o | Kohde  | pvm | pvm | pvm | pvm | pvm | pvm | pvm |
|-----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1.  | Sosiaalitalat,<br>pukuhuoneet                                      |     |     |     |     |     |     |     |
| 2.  | Tainnutuspaikka  |     |     |     |     |     |     |     |
| 3.  | Muovilaatikat  |     |     |     |     |     |     |     |
| 4.  | Allasvaunut  |     |     |     |     |     |     |     |
| 5.  | Suolistuspaikka  |     |     |     |     |     |     |     |
| 6.  | Vuodanvetolaite<br>koukut, ohjauspaneeli                           |     |     |     |     |     |     |     |
| 7.  | Viimeistelypaikka  |     |     |     |     |     |     |     |
| 8.  | Rinnanavaussaha  |     |     |     |     |     |     |     |
| 10. | Työtasot, lattiat, pesualtaat                                      |     |     |     |     |     |     |     |
| 11. | Ruhojähdyttämö, ovet,<br>ovenkahvat, lattiat                       |     |     |     |     |     |     |     |
| 12. | Elinjähdyttämö, ovet,<br>ovenkahvat, lattiat                       |     |     |     |     |     |     |     |
| 13. | Elinleikkaamo, ovet, oven-<br>kahvat, lattiat, leikkuu-<br>laudat, |     |     |     |     |     |     |     |
| 14. |  |     |     |     |     |     |     |     |
|     | Kuittaus   |     |     |     |     |     |     |     |

Korjaavat toimenpiteet

| Pvm |  | Kuittaus |
|-----|--|----------|
|     |  |          |
|     |  |          |
|     |  |          |
|     |  |          |



## TEURASTAMON SIIVOUSSUUNNITELMA

**SIIVOTAAN PÄIVITTÄIN, PUNAISET SIIVOUSVÄLINEET**

**HUOMIO ! Ennen siivousta on kerättävä irtojätteet pois.**

**1. Verijäte ja tahrat huuhdellaan hyvin, viileällä n. 30° vedellä.**

**2. Seinät, ovet, altaat ja tasot pestään \_\_\_\_\_, huuhdellaan hyvin. Muista tasojen alapinnat. Kuivataan lastalla.**

**3. Lattiakaivot tyhjennetään jätteistä. Pestään \_\_\_\_\_ ja harjalla, huuhdellaan hyvin.**

**4. Lattia pestään \_\_\_\_\_ ja harjalla tai painepesurilla, huuhdellaan hyvin. Kuivataan lattialastalla tai vesi-imurilla.**

**5. Työtilassa olevat jäteastiat tyhjennetään päivittäin ja pestään siivouksen yhteydessä.**

**6. Siivousvälineet pestään \_\_\_\_\_, huuhdellaan ja palautetaan siivouskomeroon omille paikoille.**

**7. Lopuksi työtila, altaat, tasot ja työvälineet desinfioidaan \_\_\_\_\_ paineruiskua käyttäen, ei huuhdella. ( \_\_\_\_\_ sekoitussuhde: \_\_\_\_\_ l vettä \_\_\_\_\_ dl \_\_\_\_\_ )**



## JÄÄHDYTTÄMÖN SIIVOUSSUUNNITELMA

### SIIVOTAAN RUHOJEN LÄHDETTYÄ, SINISET SIIVOUSVÄLINEET

1. Veritahrat huuhdellaan seiniltä, ovista ja lattialta viileällä n. 30° vedellä.
2. Pestään \_\_\_\_\_lla ja huuhdellaan hyvin.
3. Lattiakaivot pestään \_\_\_\_\_:lla ja kaivoihin lasketaan runsaasti puhdasta vettä.
4. Lattia kuivataan vesi-imurilla tai lastalla.
5. Siivousvälineet pestään \_\_\_\_\_:lla, huuhdellaan hyvin ja palautetaan siivouskomeroon omille paikoille.
6. Seinät ja lattiat desinfioidaan \_\_\_\_\_:llä, ei huuhdella. ( \_\_\_\_\_ sekoitussuhde: \_\_\_l vettä ja \_\_\_\_\_ dl \_\_\_\_\_ )





## SOSIAALITILOJEN SIIVOUSSUUNNITELMA

### SIIVOTAAN PÄIVITTÄIN TÖIDEN PÄÄTTYTTYÄ

1. Siivous yleispesuaineella, \_\_\_\_\_lla ja tarvittaessa \_\_\_\_\_llä.
2. Lattia pestään sankomoppia käyttäen tai harjalla ja letkulla, kuivataan vesimurilla.

### ESIMIESTEN- JA ELÄINLÄÄKÄRIN HUONEEN SIIVOUSSUUNNITELMA

### SIIVOTAAN PÄIVITTÄIN

1. Normaali siivous yleispesuaineella, sankomoppi ja harja, kuivataan.
2. Pinnat pyyhitään liinalla.
3. Siivousvälineet pestään ja palautetaan tarvikevarastoon omille paikoille.

### LAATIKOT, ELINTELINEET, KOUKUT

### *PUHDISTETAAN PÄIVITTÄIN*

1. Veritahrat yms. irtolika huuhdellaan viileällä vedellä (n. + 30 °C)
2. Pestään \_\_\_\_\_lla ja huuhdellaan hyvin



## KUNNOSSAPITO-OHJELMAN TARKKAILULOMAKE TEURASTAMOSSA

Vastuuhenkilö: \_\_\_\_\_

| Pvm | Paikka | Havainnot | Kuittaus | Korjaavat toimenpiteet/<br>huoltotoimet yms. |
|-----|--------|-----------|----------|--|
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |
|     |        |           |          |  |



## HYLKÄYKSET LIHANTARKASTUKSESSA

| Pvm | Pilttanumero | Syy | Koko ruho/<br>Osa hylkäys | Tarkastuseläinlääkäri |
|-----|--------------|-----|---------------------------|-----------------------|
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |
|     |              |     |                           |                       |



