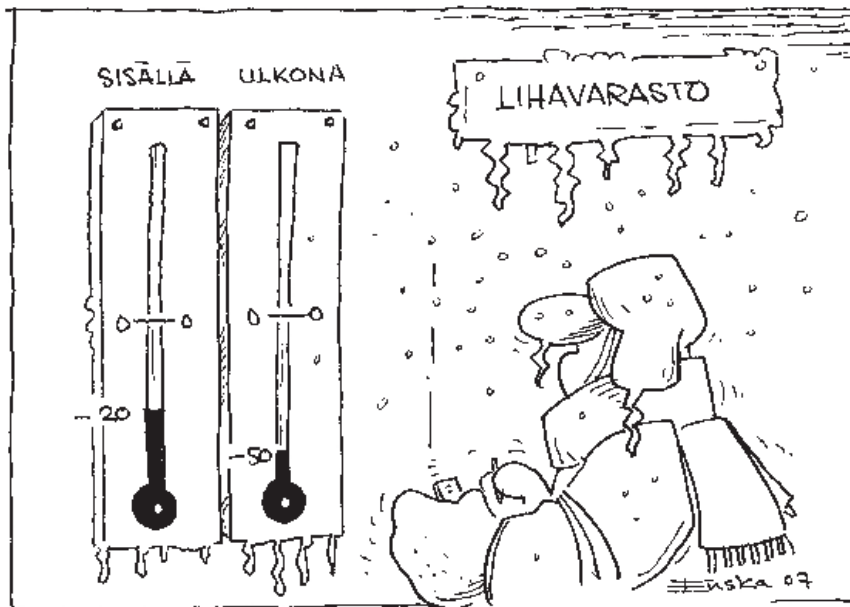


## PORONLIHAN SUORAMYYYJÄN OMAVALVONTASUUNNITELMA

### SISÄLLYSLUETTELO

	sivu
Ilmoitus poronlihan suoramyyntistä valvontaviranomaiselle	1
Ilmoitus poronlihan suoramyyntistä, toimijan kappale	2
Oma- valvontasuunnitelma	3
Oma- valvonnan toimivuuden tarkastus	4
1. Teurastuksen riskiarviointi	5
2a. Ruhon aidalla paloittelun riskiarviointi	6
2b. Ruhon jäisenä paloittelun riskiarviointi	7
2c. Ruhonpaloittelun riskiarviointi	8
3. Kuivaliinan valmistuksen riskiarviointi	9
Lämpötilan seurantalomake	10



## ILMOITUS PORONLIHAN SUORAMYYNISTÄ

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

Myös ”vanhojen” toimijoiden tulee tehdä ilmoitus, ellei hänellä ole aiemman terveydensuojelulain mukaisen menettelyn mukaan ilmoitettua elintarvikehuoneistoa.

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

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

Toiminnanharjoittajan nimi: \_\_\_\_\_

Y-tunnus tai henkilötunnus: \_\_\_\_\_

Toimijan osoite: \_\_\_\_\_

Suoramyyntipaikan osoitetiedot

(jos muu kuin toimijan kotiosoite): \_\_\_\_\_

<b>Myyntipaikka</b>	Porotila / koti	<input type="checkbox"/>
	Muu paikka, jossa poro on teurastettu	<input type="checkbox"/>
<b>Käsittelyt</b>	Ruhomyynti	<input type="checkbox"/>
	Paloittelu / leikkaaminen luuttomaksi	<input type="checkbox"/>
	Pakkaaminen kuluttajapakkauksiin	<input type="checkbox"/>
	Pakastus / jäädyttäminen	<input type="checkbox"/>
	Kuivaliha	<input type="checkbox"/>

Aika ja paikka \_\_\_\_\_

Allekirjoitus \_\_\_\_\_

Tämä sivu toimitetaan täytettynä valvontaviranomaisille.

## ILMOITUS PORONLIHAN SUORAMYYNISTÄ

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

Myös ”vanhojen” toimijoiden tulee tehdä ilmoitus, ellei hänellä ole aiemman terveydensuojelulain mukaisen menettelyn mukaan ilmoitettua elintarvikehuoneistoa.

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

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

Toiminnanharjoittajan nimi: \_\_\_\_\_

Y-tunnus tai henkilötunnus: \_\_\_\_\_

Toimijan osoite: \_\_\_\_\_

Suoramyyntipaikan osoitetiedot

(jos muu kuin toimijan kotiosoite): \_\_\_\_\_

<b>Myyntipaikka</b>	Porotila / koti	<input type="checkbox"/>
	Muu paikka, jossa poro on teurastettu	<input type="checkbox"/>
<b>Käsittelyt</b>	Ruhomyynti	<input type="checkbox"/>
	Paloittelu / leikkaaminen luuttomaksi	<input type="checkbox"/>
	Pakkaaminen kuluttajapakkauksiin	<input type="checkbox"/>
	Pakastus / jäädyttäminen	<input type="checkbox"/>
	Kuivaliha	<input type="checkbox"/>

Aika ja paikka \_\_\_\_\_

Allekirjoitus \_\_\_\_\_

Tämä sivu jää täytettynä omavalvontasuunnitelmaan. Täytetään samalla tavalla kuin viranomaisille toimitettava sivu.

## OMAVALVONTASUUNNITELMA

Käytän omavalvonnassani hyvän toimintatavan mallia ja toimin sen mukaan.

Allekirjoitus: \_\_\_\_\_

Omavalvonnan tukena käytetään Poronlihan suoramyynnin hyvän toimintatavan mallia, josta käytetään myöhemmin nimitystä **toimintamalli** (löytyy yhdistyksen kotisivuilta: [www.paliskunnat.fi/suoramyyntihyvatoimintatapa.pdf](http://www.paliskunnat.fi/suoramyyntihyvatoimintatapa.pdf)).

Omavalvonnan ylläpidosta ja toteutumisesta vastaa \_\_\_\_\_.  
Omavalvontasuunnitelma säilytetään aina suoramyyntipaikalla ja omavalvontaa koskeva kirjanpito säilytetään vähintään kaksi vuotta.

### **Teurastus ja lihankäsittely**

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

Kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan jatkuvasti ja ne kirjataan vähintään kerran viikossa.

### **Lihankäsittelyhygieniä**

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

### **Lihankäsittelytilojen hygieniä**

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

### **Lihan jäljitettävyys ja takaisinvento**

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

### **Riskikohdat**

Lihankäsittelyn riskikohdat on kuvattu oheisissa Riskiarviointi -liitteissä.

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

## OMAVALVONNAN TOIMIVUUDEN TARKASTUS TEURASTUS- KAUDELLA \_\_\_\_\_

Toimija tarkistaa omavalvonnan toimivuuden joka vuosi ennen teurastuskauden alkua.

Onko osa-alue kunnossa?

- |   |                             |                            |
|---|-----------------------------|----------------------------|
|   | Kyllä                       | Vaatii kehittämistä, mitä? |
| 1. Ruhokirjanpito   | <input type="checkbox"/>    | _____                      |
|   |                             | _____                      |
| 2. Varastointitilojen lämpötilanseurannan kirjaukset  | Kyllä                       | Vaatii kehittämistä, mitä? |
|   | <input type="checkbox"/>    | _____                      |
|   |                             | _____                      |
| 3. Riskiarvioinnit ajan tasalla toimintaa koskien<br>(ks. oheiset liitteet, valitse omaan toimintaasi liittyvä) | Kyllä                       | Vaatii kehittämistä, mitä? |
|   | 1. <input type="checkbox"/> | _____                      |
|   |                             | _____                      |
|   | 2a <input type="checkbox"/> | _____                      |
|   |                             | _____                      |
|   | 2b <input type="checkbox"/> | _____                      |
|   |                             | _____                      |
|   | 2c <input type="checkbox"/> | _____                      |
|   |                             | _____                      |
|   | 3. <input type="checkbox"/> | _____                      |
|   |                             | _____                      |
| 4. Lihankäsittelyn ja -käsittelytilojen hygienia  | Kyllä                       | Vaatii kehittämistä, mitä? |
|   | <input type="checkbox"/>    | _____                      |
|   |                             | _____                      |

Päiväys \_\_\_ / \_\_\_ 20\_\_\_

## 1. TEURASTUKSEN RISKIARVIOINTI

<b>TYÖVAIHE</b>	<b>RISKITEKIJÄ</b>	<b>HALLINTAKEINO</b>
<b>Eläinten vastaanotto ja säilytys</b>	Huonokuntoisten tai lääkittyjen porojen pääsy teurastettavaksi.	Teurasporon valinta toteutetaan toimintaohjeiden mukaisesti.
<b>Teurastuspaikan valinta</b>	Ruhojen likaantuminen tai kas- tuminen.	Teurastuspaikan valinta toteutetaan toimintaohjeiden mukaisesti.
<b>Teurastushygienia</b>	Ruhon tai elinten likaantuminen.  Ruhoihin on jäänyt epäpuhtauksia, vertymiä tai muuttuneita kohtia (paiseet, loiset).	Huolehditaan henkilökohtaisesta ja ympäristön hygieniasta toimintamallin mukaisesti.  Likaantuneet osat, vertymät tai muuttuneet kohdat poistetaan ennen riiputusta. Laitteet, veitset ja työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen.
<b>Ruhon ja elinten jäähdytys</b>	Ruhojen tai elinten riittämätön tai liian hidas jäähtyminen.	Teurastus toteutetaan vain silloin kun ruhot voidaan jäähdyttää riittävän nopeasti.
<b>Ruhon siirto</b>	Ruhon tai elinten likaantuminen.	Ruho suojataan tarvittaessa siirron ajaksi.
<b>Riiputus</b>	Ruhon tai elinten likaantuminen.	Estetään ruhojen ja elinten likaantuminen.

## 2 a. RUHON AIDALLA PALOITTELUN RISKIARVIOINTI

<b>TYÖVAIHE</b>	<b>RISKITEKIJÄ</b>	<b>HALLINTAKEINO</b>
<b>Yleiset vaarat</b>	Epäpuhtauksien ja vierasaineid den pääsy lihaan. Ruhojen tai elinten riittämätön tai liian hidas jäähtyminen.	Pidetään huoli käsi-, työvaate-, ym. hy- gieniasta toimintamallin mukaisesti. Teurastus toteutetaan vain silloin kun ruhot voidaan jäähdyttää riittävän nopeasti.
<b>Riiputus ja paloittelu</b>	Likaantuneet työvälineet.  Haittaeläinten pääsy ruhoihin.	Huolehditaan, että paloittelu suoritetaan puhtailla työvälineillä. Laitteet, veitset ja työvaatteet pestään jokaisen käyttökerran jälkeen. Huolehditaan etteivät haittaeläimet pääse likaamaan ruhoja, työvälineitä eikä muuta- kaan ympäristöä.

## 2 b. RUHON JÄISENÄ PALOITTELUN RISKIARVIOINTI

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



## 2 c. RUHONPALOITTELUN RISKIARVIOINTI

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

### 3. KUIVALIHAN VALMISTUKSEN RISKIARVIOINTI

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

## LÄMPÖTILAN SEURANTA

kylmälaite: \_\_\_\_\_

Pvm	Lämpö- tila °C	Toimenpiteet	Kuittaus	Pvm	Lämpö- tila °C	Toimenpiteet	Kuittaus

**Pakasteen lämpötila -18 °C tai sitä kylmempi**

**Kylmiön lämpötila korkeintaan +7 °C**

**Elinten säilytys korkeintaan +3 °C**